



Chapitre 5 : Quels choix d'organisation de la production pour concilier qualité et flexibilité ?

Travaux en demi groupe

Etude de cas sur le groupe Arc

Repérer les choix d'organisation de la production du leader mondial des arts de la table



A l'aide de la vidéo et de vos connaissances répondez aux questions suivantes

1. Identifiez et justifiez le choix du mode de production des biens du groupe Arc.
2. Analysez la manière dont le groupe Arc gère la qualité.

Document 1 : Le groupe Arc un géant Français du verre

Avec ses 933 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé en 2018, on peut réellement parler de puissant groupe lorsqu'on évoque Arc, d'autant qu'il se classe au dixième rang des plus grands sites industriels français avec ses 200 hectares de superficie. C'est qu'il faut de la place pour faire travailler plus de 5 200 collaborateurs et abriter les fours nécessaires à la fonte du verre. [...] Arc est un groupe verrier qui rayonne dans le monde entier avec ses marques historiques comme Luminarc, [...] Arcopal, [...] Cristal d'Arques Paris, [...] et Eclat, la petite jeune qui monte. Ça, c'est pour la partie grand public que l'on retrouve dans tous les types d'enseignes, de l'hyper jusqu'au magasin de déco, en passant par Ikea. Du côté des professionnels, il y a Arcoroc [...]. Mais depuis 2008, c'est la marque Chef&Sommelier qui fait le bonheur des professionnels de la gastronomie et de l'œnologie tout en clignant de l'œil vers une clientèle privée très exigeante en termes de design, de qualité et de fonctionnalité.



Renaud Jourdon, Mag'in France.

Document 2 : Un mode de production optimisé

L'objectif principal, véritable obsession de tous les dirigeants, est d'optimiser la production afin d'assurer les volumes. Produit de base pour la fabrication de verre, le sable, dont on extrait la silice, venait autrefois des carrières toutes proches de Blendecques ; aujourd'hui, il arrive de Belgique par péniche directement dans l'atelier de composition, situé au bord du canal. Les fours, chauffés à 1 600 °C, en avalent 1 000 tonnes chaque jour ! Le gaz, lui, arrive directement par un gazoduc privé, indépendant du réseau communal. Car il n'est pas question de manquer d'approvisionnement ! À l'allumage, les fours mettent des heures à remonter en température. Ils sont donc condamnés à fonctionner 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. « Nous avons démarré le four D en 2003 et ne l'avons arrêté que trois fois depuis, pour des réparations partielles », relate Mathieu Lignier, son responsable. Le verre coule donc en continu et est acheminé vers les différents postes de formage à travers un réseau de tuyaux et de canalisations surplombant le bâtiment.

Document 3 : Un contrôle qualité rigoureux

Plus loin, pour pénétrer dans la zone consumer goods, qui produit les verres Amora et Nutella, la charlotte est de rigueur : on y applique, en effet, les mêmes normes d'hygiène que dans l'industrie agroalimentaire. L'usine a investi 150 000 euros dans des caméras qui contrôlent la qualité des produits sous tous les angles, en particulier leurs dimensions : pas question que le couvercle ne s'adapte pas au bocal. L'unité de décoration, qui traite environ 20 % des produits, doit, elle aussi, respecter des exigences qui vont au-delà des réglementations : pas de peinture métallisée, pas de décor en contact avec l'aliment, etc. C'est ici que sont reproduits par sérigraphie, pulvérisation ou tampographie les motifs propriétaires d'Ikea, mais aussi ceux de la majorité des verres de brasserie, les éditions spéciales Coupe du monde, par exemple, ou encore les verres Coca-Cola offerts chez McDonald's. Les collaborateurs de cet atelier suivent le même rythme que les « gars du chaud », en trois-huit, coordination oblige.

© PRISMA MEDIA – Laure Delangeai – Capital – 4 avril 2019.