

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOVEMBRE 2025



FÊTES DE FIN D'ANNÉE : VIVALYA INVITE À PRIVILÉGIER LES PRODUITS DE LA MER FRANÇAIS

À l'occasion des fêtes de fin d'année, période où la consommation de produits de la mer bondit de 35 %, **Vivalya contribue à privilégier une alimentation française, responsable et accessible.** Grâce à son réseau d'entreprises spécialisées dans la marée réparties dans toute la France, Vivalya entend valoriser l'approvisionnement et la distribution de produits de la mer ultra-frais, pour accompagner les Français, les restaurateurs et la distribution dans leurs menus de fête.



Les fêtes, moment clé pour encourager une consommation française

Chaque année, en moyenne, les Français consomment 33 kg de produits de la mer par habitant, soit environ 2 millions de tonnes au total. Pendant les fêtes, saumon fumé, huîtres, crevettes et poissons fins font grimper la demande de 35 %.

Bonne nouvelle ! La tendance évolue et les produits français gagnent du terrain :

- +13 % d'achats de truite française entre 2023 et 2024, (vs. achat de saumon en baisse 0,7 %)
- Stars françaises, à privilégier pour les fêtes en 2025 : truite fumée, saumon fumé, huîtres, crevettes bio, coquilles Saint-Jacques
- Montée en gamme des conserves premium (sardines françaises millésimées, maquereaux français marinés)

EN BREF À RETENIR

Les Français consomment en moyenne

2 millions de tonnes
de produits de la mer par an



Pendant les fêtes de fin d'année, la demande de produits de la mer augmente de

35 %



Vivalya c'est

4 000 références
de produits de la mer et



14 entreprises françaises
spécialisées dans la sélection
et la distribution de marée fraîche



LE SAVIEZ-VOUS ?

Homards et langoustines ne sont pas de saison à Noël : leur consommation est à privilégier plutôt en été.

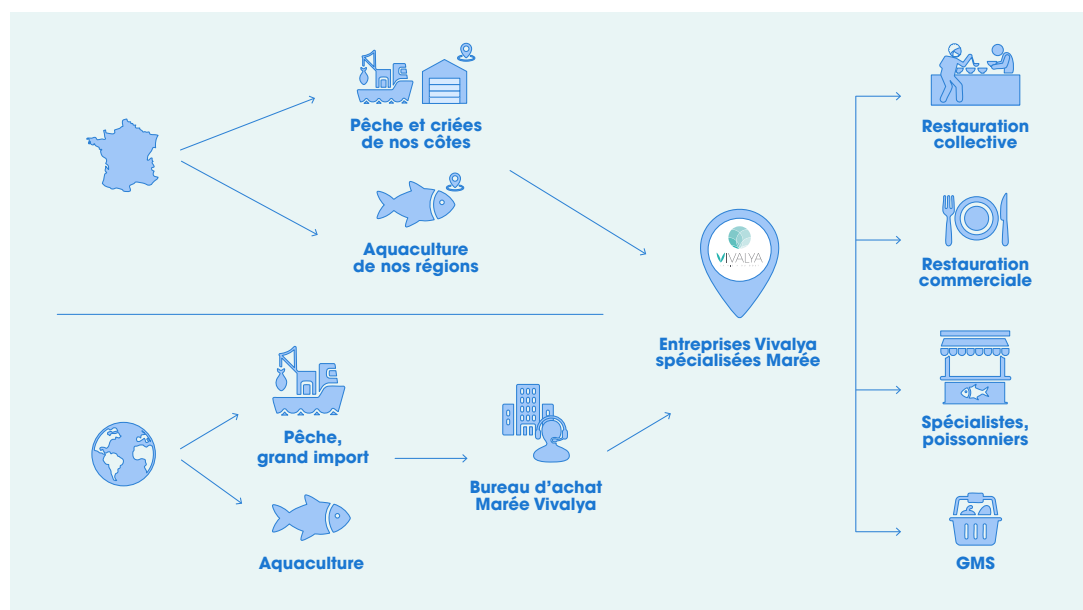
RETOUR SUR L'OUVERTURE DU BUREAU D'ACHATS MARÉE VIVALYA, UN OUTIL AU SERVICE DE LA RESTAURATION



En 2024, Vivalya a créé une nouvelle structure d'achat dédiée aux produits de la mer frais, issus de la pêche côtière, de la production aquacole régionale françaises et de l'importation. Grâce à ses entreprises spécialistes de la marée, Vivalya garantit à ses clients des produits de la mer frais et variés, respectueux des normes de durabilité.

Avec cette structure, idéalement située à Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche français, Vivalya renforce sa capacité à fournir des produits de qualité en provenance des meilleurs bassins de production.

De la mer à l'assiette, comment cela fonctionne chez Vivalya ?



VIVALYA : SOUTENIR LES FILIÈRES ET PERMETTRE LA DISTRIBUTION DE PRODUITS DE LA MER FRANÇAIS POUR LES FÊTES

Les consommateurs ont désormais des attentes croissantes sur l'origine, les labels, la traçabilité et la pêche responsable. Parmi ses 4 000 références de produits de la mer issues de 14 entreprises spécialisées, Vivalya garantit :

- des approvisionnements en direct des criées et piscicultures françaises
- des approvisionnements internationaux via des partenaires soigneusement sélectionnés
- une logistique réactive, portée par des acteurs de proximité, essentiels à la restauration et aux commerces locaux
- un schéma de mutualisation des livraisons avec les fruits et légumes pour une optimisation des flux et un impact carbone réduit

