COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Guipavas - 10 novembre 2026

Le Réseau Le Saint lance *Signature Viviers*, sa marque premium de crustacés vivants

Homard, langoustine, langouste royale, crevette bouquet : pêchés au casier, sélectionnés à Lorient et identifiés par leur préparateur, les crustacés Signature Viviers s'adressent aux restaurateurs, poissonniers et rayons marée de la GMS.

Le Réseau Le Saint, premier distributeur indépendant de produits frais en France auprès des professionnels de la RHD et de la GMS, lance **Signature Viviers**, sa nouvelle marque de **crustacés vivants haut de gamme**, disponible depuis mi-septembre. Préparée aux Viviers 56, à Lorient, dans les locaux de Top Atlantique, la marque garantit un niveau d'exigence maîtrisé de la capture à la livraison, pour ces produits fragiles dont la qualité dépend de chaque manipulation : pêche artisanale au casier, maintien en vivier, contrôle pièce par pièce et conditionnement signé du prénom du préparateur.

Signature Viviers : une marque pour garantir la qualité du vivant

Signature Viviers est née d'une conviction : préserver la qualité d'un crustacé vivant suppose de maîtriser toute la filière, de la pêche à l'expédition. Avec cette nouvelle marque, le Réseau Le Saint garantit aux professionnels des crustacés vifs, de calibre régulier, sélectionnés selon un cahier des charges exigeant et suivis tout au long de leur parcours.

Signature VIVIERS
MARÉE FINE PAR RÉSEAU LE SAINT

Pour le consommateur final, la promesse est celle d'un produit d'exception.

Une sélection rigoureuse et un savoir-faire à chaque étape

Les crustacés Signature Viviers sont issus des eaux de l'Atlantique Nord-Est et pêchés au casier, une technique sélective qui cible les espèces et les tailles recherchées tout en limitant l'impact sur les fonds marins. Les crustacés n'ayant pas atteint la taille requise ainsi que les femelles grainées (porteuses d'œufs) sont remis à l'eau, dans le respect des cycles et de la saisonnalité de la ressource.

Dès leur capture, les crustacés sont maintenus vivants à bord de bateaux équipés de viviers, puis acheminés vers Lorient dans des camions-viviers. Aux Viviers 56, un circuit d'eau fermé, une température maîtrisée et une aération adaptée recréent des conditions proches de leur milieu naturel. Ces dispositifs contribuent à préserver leur qualité et à limiter le stress lié au transport et aux manipulations.

À leur arrivée, chaque crustacé est contrôlé individuellement selon plusieurs critères : vivacité, qualité, régularité et calibre. Pour le homard, le cahier des charges Signature Viviers impose par exemple deux pinces, une antenne couvrant environ les deux tiers du corps et l'exclusion des femelles grainées.

Enfin, chaque commande est accompagnée d'une carte portant le prénom du préparateur qui a sélectionné et conditionné les produits. Par cette signature, il engage son savoir-faire sur la pièce qu'il confie au client.

Pour les restaurateurs, poissonniers et rayons marée, une qualité garantie

Signature Viviers s'adresse aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche : restaurateurs, chefs, poissonniers et chefs de rayon marée en GMS. Ils disposent d'un produit premium identifiable, à valoriser auprès de leurs clients, avec la garantie d'une préparation soignée et d'un conditionnement qui préserve l'intégrité du crustacé jusqu'à sa livraison.

Ils l'ont dit

« Les crustacés vivants s'inscrivent depuis tout temps dans la culture celte. Leur pêche est vertueuse et leur consommation reste un moment de plaisir pour tous les consommateurs avertis. Parce qu'il est important que nos clients restaurateurs ou détaillants puissent magnifier leur préparation, nous avons choisir d'investir dans de nouveaux actifs et de prendre soin de nos pépites de la mer. Oui aux produits d'ultra-qualité pêchés de manière responsable. ».

Laurent Vichard, Directeur de la filière Marée du Réseau Le Saint

« Notre métier, c'est de préserver les ressources halieutiques, de les prélever en intégrant tous les acteurs de la filière marée, et surtout de donner du plaisir gustatif aux consommateurs. C'est dans cet esprit que nous avons imaginé la marque Signature Viviers. Nos crustacés sont des produits d'exception consommés lors de moments festifs et joyeux, ils riment avec plaisir. Nous innovons dans les process habituels de capture, stockage, préparation et distribution pour apporter aux consommateurs une garantie de saveur et un moment unique. Signature Viviers c'est plus qu'une marque, c'est un engagement. ».

Olivier Bigot, Directeur du développement commercial de Top Atlantique

Le Réseau Le Saint, plus de 20 ans d'expertise marée

Depuis plus de 20 ans, le Réseau Le Saint s'est spécialisé dans les produits de la mer pour les professionnels de la RHD et de la GMS. Ce segment a réalisé **189 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025**, soit **30 % de l'activité du Groupe**.

Cette expertise repose sur une double maîtrise :

- **Le mareyage** : achats en criée, sélection et préparation des produits ;
- **La distribution** : un maillage logistique qui accompagne les professionnels jusqu'à la livraison.

Après **Signature Ateliers**, consacrée aux poissons nobles sélectionnés et travaillés en atelier, **Signature Viviers** étend cette expertise aux crustacés vivants.

A propos du Réseau Le Saint

Le Réseau Le Saint est le 1er distributeur indépendant de produits frais en France auprès des professionnels de la RHD et de la GMS. Depuis plus de 65 ans, il propose une offre complète : fruits et légumes, produits de la mer, produits frais et ultra-frais, viande et volaille, fleurs et plantes, mais aussi épicerie, vin, hygiène et arts de la table. Le Réseau Le Saint valorise et soutient les producteurs et les filières. Chaque site du Réseau s'approvisionne auprès de ses producteurs de proximité, faisant vivre les filières locales, dont la filière mer. Grâce à un maillage de plus de 40 sites reliés par des navettes quotidiennes et à 88 départements livrés, le Réseau permet également à ces produits des territoires d'être vendus dans toute la France.