

VIVALYA ANNONCE LA LABELLISATION « ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE » DE NOUVEAUX DÉPÔTS DE SON RÉSEAU

Vivalya annonce la labellisation « Anti-Gaspillage Alimentaire » de plusieurs nouveaux dépôts de son réseau et un accent mis sur les démarches responsables. Cette reconnaissance vient confirmer des pratiques mises en œuvre de longue date par entreprises locales du réseau pour limiter les pertes alimentaires à chaque étape de leur activité. Le réseau poursuit la structuration d'une démarche RSE commune afin d'harmoniser ses pratiques et d'accompagner le déploiement de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire.

Vivalya poursuit le déploiement du label national « Anti-Gaspillage Alimentaire » avec six nouvelles labellisations

Créé par les pouvoirs publics, ce label distingue les organisations qui mettent en œuvre des actions concrètes pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire tout au long de leur activité.

Les entreprises labellisées sont :

- **Réseau Le Saint** : Sainfruit (Mazères), Le Saint (Guipavas), Aunis Fruits (Saint-Laurent-de-la-Prée) et Saintprim (Buc). Le Réseau Le Saint, membre historique de Vivalya, dont le président Denis Le Saint est également Président de Vivalya, qui a engagé plusieurs de ses sites dans cette démarche de labellisation
- **Réseau Fornel, Fornel** (Barbezieux-Saint-Hilaire) et **Boissonot** (Migné-Auxances).

Vivalya a activement participé aux travaux menés à l'Assemblée Nationale dans le cadre de l'élaboration de l'Agenda 2030 contre le gaspillage alimentaire.

Groupe de travail n°2

Adapter les systèmes de production, de distribution et de restauration à la lutte et à la prévention contre le gaspillage alimentaire

Ces nouvelles distinctions constituent une étape supplémentaire dans le déploiement du label au sein du Réseau Vivalya. Elles s'inscrivent également dans les objectifs nationaux de la loi **anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC)** et dans les engagements portés par la France dans le cadre de **l'Agenda 2030**.



6 dépôts Vivalya labellisés



REPUBLIQUE FRANÇAISE



Les engagements du réseau Vivalya :



Achats de toutes les variétés et calibres de nos producteurs partenaires



Transformation des produits hors calibres



Dons alimentaires



Réduction de l'empreinte carbone

L'ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN SAVOIR-FAIRE EXERCÉ AU QUOTIDIEN PAR LES GROSSISTES



L'approvisionnement

Les entreprises du Réseau travaillent dans la durée avec leurs producteurs afin d'adapter les volumes aux besoins, d'accompagner les productions locales, de valoriser différentes variétés et de trouver des débouchés pour tous les calibres : des légumes ou des fruits jugés trop petits ou trop gros par certains clients peuvent faire le bonheur des autres. Chaque grossiste s'appuie sur leurs connaissances de la saisonnalité et leur proximité avec les clients, qui contribuent à limiter les invendus dès l'amont de la chaîne.

La sensibilisation

Les entreprises du Réseau mènent également un travail de sensibilisation auprès de leurs clients afin de faire évoluer les pratiques d'achat. Elles rappellent notamment que les produits hors calibres présentent les mêmes qualités nutritionnelles, gustatives et sanitaires que les autres, et encouragent ainsi leur valorisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La logistique

Grâce à l'expertise sur la gestion des flux, le suivi de la qualité des produits, le respect de la traçabilité et à l'optimisation des tournées et des livraisons, les équipes du réseau Vivalya œuvrent pour réduire les pertes et par conséquent limiter le gaspillage.

En limitant les pertes alimentaires et en favorisant les productions locales, ces pratiques participent également à l'optimisation des flux logistiques et à la réduction de l'empreinte carbone environnementale liée à la distribution des produits alimentaires.

La solidarité

Lorsque des produits demeurent consommables, les entreprises du Réseau privilégient le don à des associations d'aide alimentaire, plutôt que la destruction.

Cette démarche solidaire permet de soutenir les personnes en situation de précarité tout en donnant une seconde vie à des denrées de qualité, dans le respect des exigences sanitaires et réglementaires. Ainsi, la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit également dans une logique de responsabilité sociale et de solidarité territoriale. En 2025, 1 200 tonnes de produits ont été redistribués par les entreprises du Réseau Vivalya.



Chaque année, près de 9 millions de tonnes de nourriture sont jetées en France, dont plus de 4 millions qui pourraient parfaitement être consommés. (source : ADEME)



« L'anti-gaspillage n'est pas une action ponctuelle mais une composante historique du métier de grossiste »

Yves Braun,
Directeur Général des Opérations
Vivalya

VIVALYA STRUCTURE UNE DÉMARCHE COMMUNE À L'ENSEMBLE DE SON RÉSEAU



Au-delà des labellisations obtenues, Vivalya souhaite inscrire cette dynamique d'anti-gaspillage dans la durée en structurant une démarche commune à l'échelle de ses 73 entreprises partenaires dans le cadre de sa stratégie RSE.

Le réseau travaille à l'élaboration d'un référentiel national qui permettra de formaliser les pratiques déjà mises en œuvre sur le terrain. Ce travail passe notamment par la définition d'un cahier des charges commun ainsi que par l'harmonisation des offres, afin de mieux mesurer les volumes de denrées valorisées dans le cadre des démarches anti-gaspillage.

Parallèlement, Vivalya souhaite développer une offre nationale dédiée à l'anti-gaspillage alimentaire, destinée à rendre cette démarche plus lisible auprès de ses clients.



À propos de Vivalya



Vivalya, réseau de grossistes alimentaires créé en 2015, regroupe 13 chefs d'entreprise et 73 entreprises locales à travers tout le pays. Forte d'un réseau national, elle place l'humain au cœur de son modèle en offrant un service client sur mesure, fondé sur une relation de confiance avec ses clients et partenaires. Avec une attention particulière à l'ultra-proximité, Vivalya soutient les producteurs locaux, à travers la distribution de produits frais tout en favorisant des pratiques durables et responsables. Son engagement se traduit par un accompagnement personnalisé à chaque étape, garantissant à ses clients un service réactif et adapté à leurs besoins spécifiques.

