

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JANVIER 2025



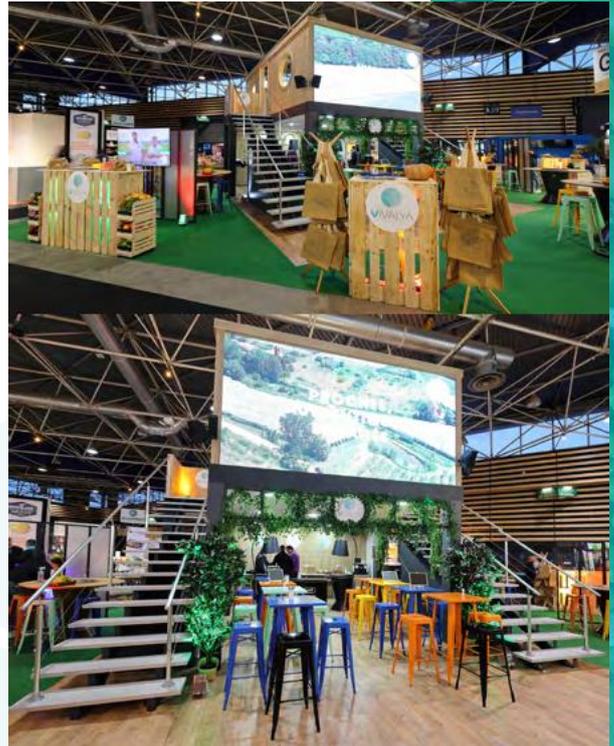
VIVALYA DÉCRYPTE 2024 ET SE PROJETTE SUR LES TENDANCES 2025 DE LA RESTAURATION

À l'occasion du **SIRHA 2025**, Vivalya, **acteur majeur de la distribution de produits frais et locaux**, revient sur une année 2024 marquée par des tendances fortes. Tout en dressant ce bilan, le Réseau se projette sur l'année 2025 avec une **vision résolument tournée vers l'avenir**, en phase avec les attentes croissantes des professionnels de la restauration.



Vous souhaitez échanger avec Vivalya, lors du SIRHA 2025 ?

Prenez rendez-vous auprès de l'agence Belle Nouvelle : Marion Nedjar
marion.nedjar@bellenouvelle.fr
ou au 06 52 88 35 17



Stand Vivalya au Sirha 2023.

EN BREF, LES INFOS À RETENIR

Le local et le rayonnement des territoires sont la solution pour **répondre aux besoins des clients**

En 2024, la dynamique du secteur était autour de sujets sociétaux : **l'anti-gaspillage, la RSE et la résilience alimentaire**

L'année 2025 sera elle axée sur : **les produits frais, bruts et les circuits courts**, toujours guidé par des engagements RSE forts



2024 : LE LOCAL ET LA FRAÎCHEUR AU CŒUR DES ASSIETTES



1 - LE LOCAL

2024

Vivalya a constaté une évolution significative des volumes de ventes de fruits et légumes achetés par les restaurateurs et la grande distribution, démontrant la volonté de retourner vers des produits essentiels. Cette dynamique s'inscrit dans une tendance forte et pérenne : l'engouement pour le local. En 2024, 100 % des clients de la restauration collective et de la grande distribution ont explicitement demandé des produits locaux.

2025

Pour répondre à ces attentes, Vivalya s'appuie sur son maillage exceptionnel de 73 entreprises locales, situées en moyenne à moins de 90km des producteurs. Ce maillage unique permet de valoriser les territoires, de promouvoir les circuits courts et de garantir une offre locale et de qualité.

2 - LES ENJEUX SOCIÉTAUX AU CŒUR DE LA DYNAMIQUE DU SECTEUR

2024

Une année marquée par une montée en puissance des préoccupations sociétales, notamment en matière de RSE. Parmi les thématiques les plus pressantes : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la résilience face aux défis climatiques et économiques. Vivalya répond à une demande croissante de produits anti-gaspillage, formulée par un nombre grandissant de ses clients. Cette tendance reflète une volonté affirmée de la part des acteurs de réduire leur impact environnemental.

2025

Dans cette dynamique, les entreprises du réseau Vivalya aspirent à aller encore plus loin. À partir de 2025, le Réseau s'engage dans une démarche de labellisation Entreprise Engagée RSE dont deux entreprises sont déjà certifiées : Estivin Groupe et Réseau Fornel. De plus, elles sont également engagées dans une démarche anti-gaspillage alimentaire. Une première entreprise du groupe a déjà obtenu cette certification, témoignant de la volonté collective d'inscrire la lutte contre le gaspillage dans l'ADN du Réseau.

3 - LES PRODUITS FRAIS DE PLUS EN PLUS RECHERCHÉS

Les restaurateurs ont progressivement **délaissé le surgelé au profit d'ingrédients frais**, un choix motivé par la **qualité** et l'**authenticité des saveurs**. Cette évolution se traduit par une augmentation des demandes de produits emblématiques, tels que la pomme de terre fraîche pour la préparation de frites maison, en substitution des frites surgelées, témoignant de l'attachement des professionnels du secteur à **proposer des menus en phase avec les attentes des consommateurs**.

Grâce à ses **73 dépôts** répartis sur le territoire national, Vivalya garantit une **livraison rapide de produits frais**, tout en soutenant les **valeurs de proximité et de durabilité**. Ce maillage permet également aux entreprises du Réseau d'organiser des ramasses en direct chez les producteurs tout au long de l'année.



2025 : LES 10 ANS DE VIVALYA, une année sous le signe de l'innovation responsable

En 2025, les restaurateurs affirment leurs attentes autour de plusieurs axes majeurs :

- **Une demande accrue en produits frais**, pour les fruits et légumes, et mais également très axée sur les produits de la mer. Pour répondre à cette exigence, côté marée, Vivalya a renforcé son engagement avec l'ouverture d'un Bureau d'Achat Marée commun situé à Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche de France. Cette initiative permettra d'assurer une offre variée, qualitative et locale en produits de la mer.
- **De la valeur ajoutée et des circuits courts**, dans la continuité des tendances observées en 2024. Les restaurateurs plébiscitent des partenariats avec des acteurs de proximité, garants de qualité et de durabilité, comme Vivalya dont 92 % des producteurs sont situés à moins de 100 km des entreprises locales.
- **Des produits bruts** pour favoriser une alimentation variée et permettre ainsi une meilleure santé.

Grâce à son réseau et à ses engagements constants, Vivalya déploie à l'échelle nationale les **atouts du circuit court - frais, local, et ultra-flexible** - et se positionne une nouvelle fois comme un **acteur clé** pour répondre aux exigences croissantes des professionnels de la restauration.

En 2025, le Réseau célébrera une étape clé : ses 10 ans d'existence. Cette année charnière sera placée sous le signe **de l'engagement et de l'innovation**, guidée par une politique RSE renforcée et une attention constante à la satisfaction de ses clients. Pour anticiper les attentes des professionnels et les accompagner dans leurs propres engagements durables, Vivalya consolide actuellement une feuille de route RSE ambitieuse avec des projets de **décarbonation** de ses activités, de **labellisation** et des **actions solidaires en région** qui font de notre identité locale une véritable force.



