



Communiqué de presse  
2 mars 2017

## Vivalya, 1<sup>er</sup> réseau de distribution de Fruits & Légumes et produits de la mer frais, s'associe à « Mon restau responsable® »

3 milliards de repas sont servis chaque année en restauration collective (cantines scolaires, établissements hospitaliers, entreprises, maisons de retraite...). Un secteur alimentaire majeur qui souhaite adopter des pratiques plus saines et plus responsables sur le long terme.

Fervent défenseur des circuits courts, Vivalya, 1er réseau de distribution de fruits & légumes et produits de la mer frais, s'associe à la démarche « Mon Restau Responsable® », initiée par l'association Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme.

Une manière d'affirmer haut et fort son soutien en faveur d'une restauration collective durable, proposant au plus grand nombre une alimentation équilibrée et de qualité.

### « Mon Restau Responsable », un projet structurant pour le secteur de la restauration collective

Depuis, le Grenelle de l'environnement et la Cop 21, les initiatives se multiplient dans la restauration collective. Pourtant, il manquait une action d'envergure permettant de déployer massivement de bonnes pratiques. La Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau' Co, qui regroupe 10 000 restaurants collectifs publics et privés, ont audité les parties prenantes de la filière et lancé en mars 2016 « Mon restau responsable », une démarche de progrès accessible à tous les professionnels de la restauration collective.

L'enjeu majeur : en concertation avec tous les acteurs impliqués, cuisiner des repas de qualité, à partir de produits locaux et de saison, limiter les déchets et maîtriser les budgets.

#### Mon Restau Responsable® : comment ça marche ?

A la suite d'un questionnaire d'auto-évaluation, une visite technique est réalisée dans l'établissement par un professionnel de la restauration collective engagé dans la démarche pour échanger sur les pratiques actuelles et les progrès possibles.

Une séance publique d'engagement (réunissant des convives, des parents d'élèves, des distributeurs, des producteurs, des élus locaux, des associations...) permet au restaurant d'annoncer son engagement dans la démarche et les pistes de progrès qu'il a choisies, autour de quatre grands piliers :

- **Le bien-être** (ambiance du restaurant, qualité nutritionnelle des plats),
- **Les éco-gestes** afin de limiter toutes les formes de gaspillages,
- **Une assiette responsable** (modes et les lieux de production des produits cuisinés),
- **L'engagement social et territorial** (prix du repas, formation du personnel et implication de tous les acteurs).

Par la suite (entre 6 mois et 2 ans), il invite les différents acteurs à constater les progrès effectués dans le but de se voir attribuer le macaron « Mon resto responsable ». La garantie est ensuite renouvelée tous les 2 ans.

## Vivalya, partenaire légitime de la démarche

1<sup>er</sup> réseau distribution de fruits & Légumes et produits de la mer frais, disposant d'un maillage national unique lui permettant de livrer dans un rayon de 200km maximum partout en France, Vivalya vient tout naturellement de s'associer à la démarche « Mon restau responsable ». Une initiative dont elle partage pleinement les convictions : du concret, de l'authenticité, de la proximité.

Depuis sa création il y a 2 ans, la coopérative ne cesse en effet d'évoluer dans ses process pour travailler plus efficacement avec ses clients et répondre aux nouvelles attentes de consommateurs souhaitant des produits de qualité, respectueux de l'environnement. Une démarche quotidienne de progrès et d'amélioration en phase avec « Mon restau Responsable ».

Pour Philippe Guyot, directeur général de Vivalya : *« notre réseau s'est construit sur un schéma de distribution privilégiant les circuits courts. Avec nos 83 dépôts sur tout le territoire, nous sommes la seule organisation à pouvoir proposer des fruits, légumes ou produits de la mer frais à nos clients de la restauration où qu'ils se trouvent en France. Devenir partenaire de Mon Restau Responsable est une évidence pour nous. Chaque jour nos équipes travaillent sur des problématiques similaires et dans une démarche d'amélioration continue. Nous avons tous à échanger sur nos échecs et nos bonnes pratiques auprès des établissements qui choisissent la voie courageuse d'une restauration plus éthique et plus saine ».*

Fort de son expertise, Vivalya participera activement au déploiement du programme et s'engagera notamment au côté de Restau'Co pour participer aux visites techniques des restaurants qui choisissent de s'engager dans la démarche.

Philippe Guyot, directeur général de Vivalya, fera son discours d'engagement à la démarche « Mon Restau Responsable » le 29 mars prochain, sur



Parc des expositions de la Porte de Versailles – Hall 5.1

[A propos de Vivalya - http://vivalya-reseau.com/](http://vivalya-reseau.com/)

Créée fin 2014, Vivalya est né de la volonté de 23 chefs d'entreprise de répondre à de nouvelles attentes : une meilleure traçabilité des produits, davantage de proximité avec le consommateur, une offre compétitive et d'une qualité optimale. Vivalya compte aujourd'hui 3 620 collaborateurs pour un CA de 970 millions d'euros cumulés. Il dispose de 83 dépôts de distribution locale couvrant l'ensemble du territoire et d'un réseau de plus de 1350 producteurs locaux.

### Contacts presse :

Stéphanie Kanoui - [stephanie.thedesk@gmail.com](mailto:stephanie.thedesk@gmail.com) / 06 11 66 00 50

Séverine Picault – [sev.picault@gmail.com](mailto:sev.picault@gmail.com) / 06 19 45 68 29