



## INVITATION PRESSE

***Du champ ou de la mer à l'assiette : comment favoriser les circuits courts ? Quels services proposer aux distributeurs pour renforcer la traçabilité et la sécurité alimentaire des produits proposés aux consommateurs ? Quelles sont les nouvelles tendances sur le marché des F&L et produits de la mer ?***

**Du 21 au 25 janvier à Lyon, au Salon Sirha**

**Vivalya, 1er réseau de distribution de fruits et légumes frais et produits de la mer, vous accueille sur son stand immersif de près de 200 m<sup>2</sup>**

Et échangera avec vous sur

**Sa nouvelle offre de services, portée par 6 pôles d'expertise**



### **Hall 3 - Stand 3E 118**

Chaque jour sur le stand, dégustation d'huitres, de fruits frais et de plats élaborés par un chef à partir de produits locaux

**Et lundi 23 janvier à partir de 20H,**

**Soirée festive au restaurant/bar/club « La Maison », 4 rue Jonas Salk à Lyon**

### **Vivalya en 2017 : service first !**

Je pense global, j'agis local : telle est le nouveau leitmotiv d'un réseau en pleine mutation. Créé en 2014, Vivalya compte aujourd'hui 3620 collaborateurs pour un CA de 970 millions d'euros cumulés (dont 180 pour les produits de la mer, +5% de croissance en 2016). Il dispose de 83 dépôts de distribution locale couvrant l'ensemble du territoire, d'un réseau de plus de 1350 producteurs locaux sous contrat et livre quotidiennement 40 000 clients.