



VIVALYA
LA VIE A DU GOUT

**NOTRE
ENGAGEMENT
À VOS CÔTÉS**

S'engager, agir, avancer durablement ensemble !

S'engager, agir et avancer durablement ensemble !

Un triptyque inscrit dans notre ADN de chefs d'entreprise et indépendants depuis des générations, ainsi nos adhérents s'engagent et agissent au plus près de leurs territoires et de leurs partenaires commerciaux, garantissant une qualité de service de la récolte à l'assiette.

Nous sommes grossistes alimentaires de proximité, notre métier, notre quotidien. Nous avançons aujourd'hui dans un secteur en mutation : de l'offre à la demande, de l'optimisation logistique pour la livraison du dernier kilomètre, de la consommation plus responsable à la production plus vertueuse, du développement des nouveaux modèles économiques à la prise de conscience de notre rôle, une coopérative, un collectif à mission.

Pour répondre à ces multiples mutations, nous travaillons sur une Politique Qualité rigoureuse, circulaire et consciente des

enjeux sociétaux, environnementaux et économiques dans nos métiers et nos activités.

Notre démarche est collective et unifiée au service d'une boucle vertueuse qui rassemble à la fois nos dirigeants, nos collaborateurs, nos producteurs et fournisseurs partenaires et nous permet d'avancer durablement ensemble.

Enfin, nous sommes profondément convaincus que tous les professionnels, de l'amont à l'aval, jouent un rôle prépondérant dans la construction d'un système alimentaire plus viable, respectueux de l'environnement et des Hommes. Nous devons donc mener des actions pérennes à impact positif quel que soit le domaine, déployer des solutions et des outils adaptés à la société de demain, à la traçabilité, à la transparence.

Philippe Guyot
Directeur Vivalya



Vivalya, coopérative de 16 adhérents indépendants, acteurs prépondérants dans le secteur dans la livraison de fruits, légumes et produits de la mer frais. La coopérative Vivalya est un réseau dont les 72 dépôts maillent parfaitement l'hexagone en mettant chaque dépôt de proximité à environ 86 km de ses producteurs. Fort de notre ancrage national, nous œuvrons au quotidien pour garantir la fraîcheur, la qualité et la fiabilité d'un circuit court, ultra-local !

Spécialistes de la livraison du dernier kilomètre, nos adhérents ont depuis des générations instauré une relation de confiance avec leurs producteurs locaux. Le grossiste de proximité en fruits et légumes travaille au quotidien avec des produits fragiles, avec des produits frais auxquels il faut accorder une attention particulière, cela passe par la sélection du meilleur produit, par le respect scrupuleux des règles sanitaires, par la garantie d'un produit de qualité.

Nos points forts



1

Notre force

Un maillage national et local unique, 72 dépôts proches de vous !



2

Notre circuit court

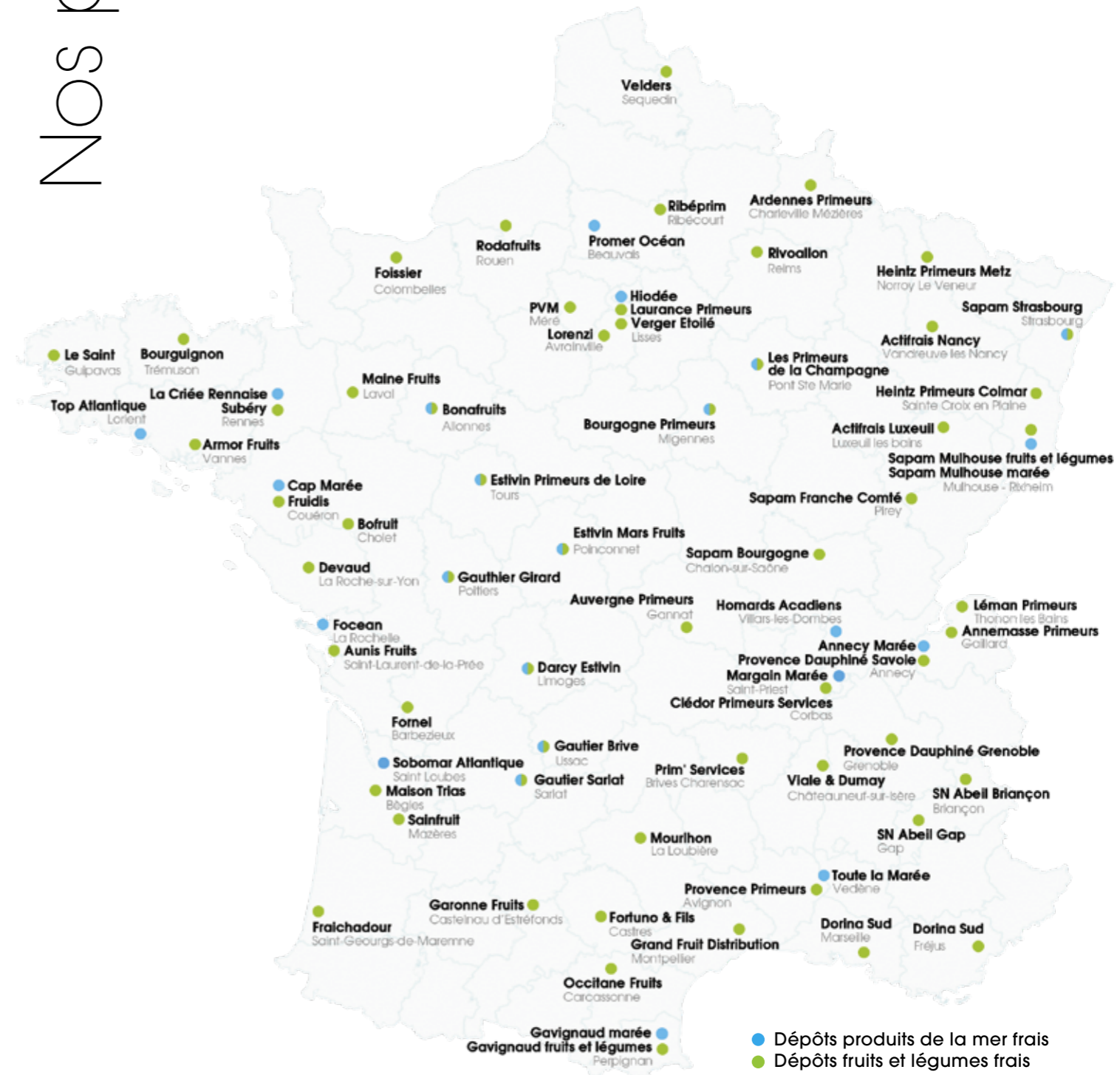
De la proximité et de l'engagement auprès des producteurs locaux



3

Notre savoir-faire

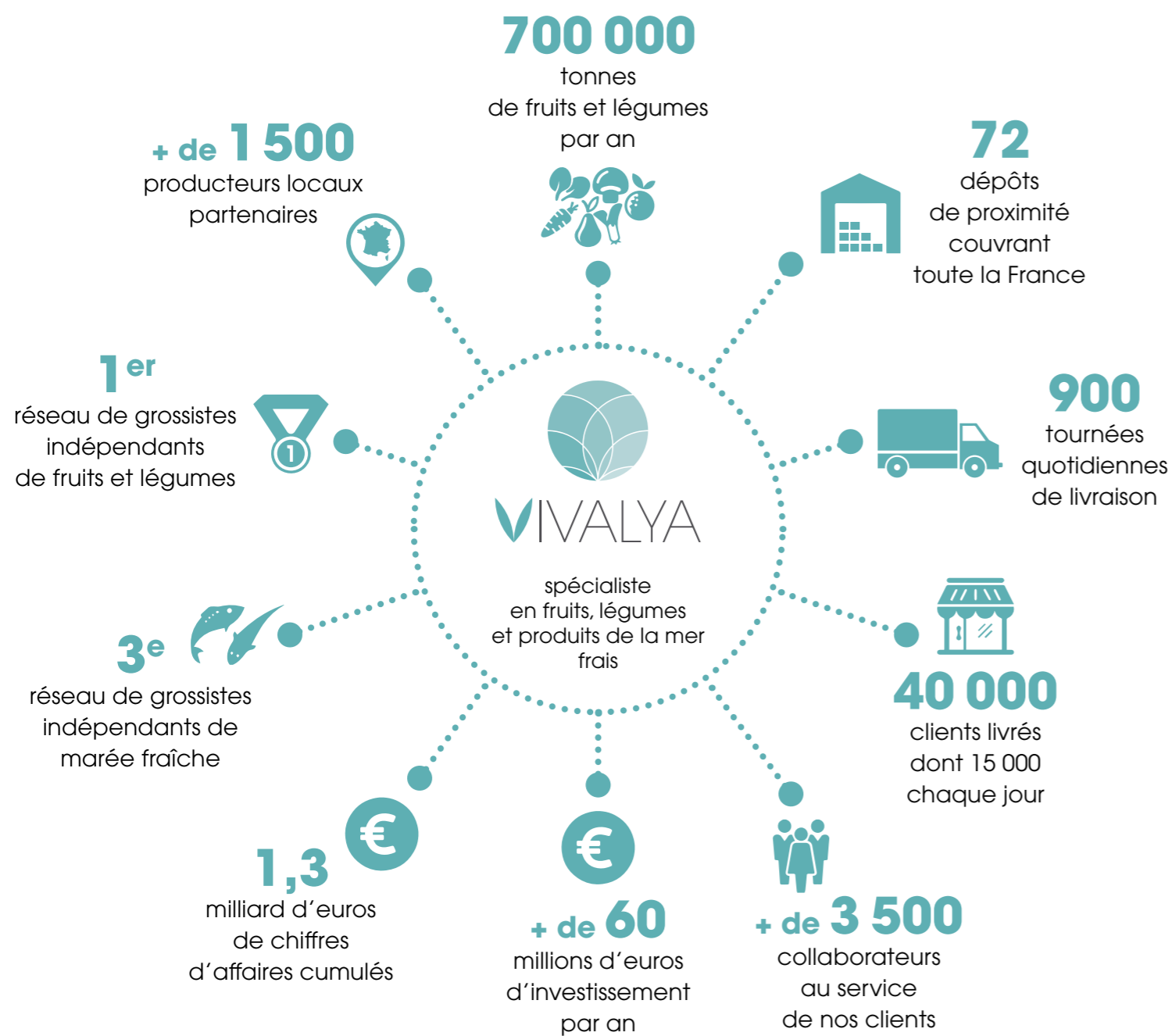
La flexibilité, des entreprises familiales et solides depuis des générations



Processus Qualité	5	• Circuit court	22
• Accompagnement client	8	• Empreinte écologique	23
• Achat, agréage	10	• Responsabilité sociale et sociétale	26
• Stockage	11	• Rôle sociétal des adhérents.	27
• Sécurité sanitaire	12	• Lavieadugout.fr	28
Nos engagements RSE	17	• Sécurité au travail	29
• Développement durable	18	• Food Défense	30
• Les labels	18	• Informations pratiques	31
• Partenariats	21		



Vivalya en chiffres



Qualité de Service

De la signature à la livraison

Pour chaque activité, **une organisation spécifique nous permet d'assurer une qualité de service optimale.** C'est grâce à cette base que les entreprises Vivalya perçoivent au mieux les exigences et besoins des clients, afin de répondre pertinemment à leurs attentes.

Process



SIGNATURE CONTRAT

À chaque signature d'un nouveau contrat, avenant ou renouvellement, toutes les exigences clients sont prises en compte.



PÔLE COMMERCIAL VIVALYA

Elles sont centralisées par le pôle commercial et qualité du siège Vivalya. Les cahiers des charges sont examinés par les directions des services supports du siège afin d'en appréhender tous les éléments essentiels.



SERVICES SUPPORTS ADHÉRENTS

Ces éléments peuvent être relatifs aux livraisons, aux produits, aux tarifs, aux facturations, etc., et sont transmis à l'ensemble des directions commerciales et qualité des adhérents.

“ Une des clés de la réussite est le partage d'informations, pour la prise de décisions. ”

Yves Braun
Responsable Grands Comptes VIVALYA



Commerce

Une organisation fonctionnelle est déterminée pour chacun de nos clients : un assistant commercial appuyé par un responsable Grands-Comptes (au niveau du siège), un binôme commercial et un pilote tarifaire (au niveau du réseau).

Vivalya définit avec le client les modalités de négociations tarifaires. Nous nous engageons à respecter les plannings et échéances de négociations.

Un pilote tarifaire (acheteur membre d'une entreprise du réseau) est désigné, il négocie des prix justes pour toutes les parties grâce à ses connaissances produits et marché.

Le suivi clientèle

Le service Qualité Vivalya assure, en lien avec les adhérents, la gestion et le suivi des réclamations clients. Les adhérents traitent les remontées envoyées par le service Qualité Vivalya ou directement par nos clients. Elles sont enregistrées et les synthèses communiquées au siège.

Pour cela, une enquête de satisfaction unique sur tout le réseau est réalisée pour que Vivalya puisse centraliser les résultats, définir et suivre les plans d'actions avec nos adhérents.

Les adhérents émettent des enquêtes de satisfaction auprès des clients et sont les destinataires des réponses. Les résultats sont synthétisés et analysés par les adhérents avant d'être transmis au siège.



Indicateurs

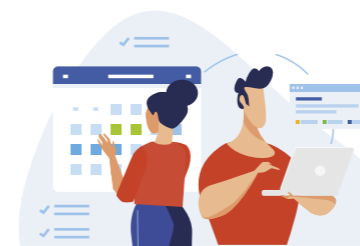
Taux de service à la ligne
99,23 %*

Taux de service à la livraison
94,65 %*

*chiffre consolidé 2021

De la préparation des commandes à la livraison

PROCESS



PRÉPARATION DE LA COMMANDE

Le professionnalisme des préparateurs est garanti par le biais de formation, tutorat lors des prises de poste ou lors des recrutements par les biais des entretiens avec nos services RH. L'utilisation du système de scan chez certains adhérents permet de réduire significativement le nombre d'erreur de préparation. De plus, ce système permet de **renforcer la traçabilité** des produits. La conformité de la commande est **vérifiée par des autocontrôles**.



CHOIX DU DÉPÔT

Pour garantir une livraison optimale au client, avec réactivité et souplesse importante, **Vivalya attribue les exploitations au dépôt le plus proche du client**.



TRANSMISSION DES CONSIGNES

La **transmission des exigences clients** relatives aux délais, horaires, jours et consignes de livraison est faite par Vivalya.



MODALITÉS DE LIVRAISON

L'adhérent convient alors avec l'exploitation des modalités précises de livraison. Les faisabilités sont étudiées avec le client. Toutes ces données sont prises en compte et suivies via des **logiciels de transports et d'optimisation de tournées**.



LIVRAISON

L'adhérent passe l'ensemble des consignes de livraison aux chauffeurs (signature des bons de livraison, livraison en sas, codes et clefs pour les accès).



“ Ces commissions permettent de garantir un suivi des fournisseurs et de ses produits répondant à un cahier des charges spécifique et également de tenir informé notre réseau de toutes les décisions prises par celle-ci. ”

Laëtitia BIBENS
Responsable des Relations Fournisseurs VIVALYA

Accompagnement client

De la signature à la livraison

À chaque étape de notre process, différentes actions sont menées pour garantir à tous nos clients une qualité de produit optimale.

Pacte de confiance avec nos producteurs et fournisseurs

Les adhérents de Vivalya concluent des **partenariats à l'année avec leurs producteurs** assurant la pérennité des emplois régionaux voire leur progression.

Ces échanges dépassent le cadre commercial et intègrent par exemple la recherche de nouvelles variétés (goût, couleur, texture...) pour satisfaire au mieux les attentes des consommateurs et correspondre aux nouvelles tendances de consommation.



Indicateurs

93 %
de conformité moyenne
de nos fournisseurs à nos exigences

Taux de service de nos fournisseurs
95,04 %

Sélection et suivi des fournisseurs

La sélection des fournisseurs se fait selon plusieurs critères comme la **signature d'un cahier des charges** (différents selon le type de produits) avec toutes les exigences de Vivalya concernant : la qualité des produits, l'environnement, l'hygiène/HACCP, la RSE. Ces contrats sont centralisés par Vivalya lorsqu'il s'agit de Fournisseurs Référencés au niveau national ou par nos adhérents.

Les fournisseurs souhaitant être référencés doivent compléter un **questionnaire qualité** dont le résultat permet la validation ou non du référencement.

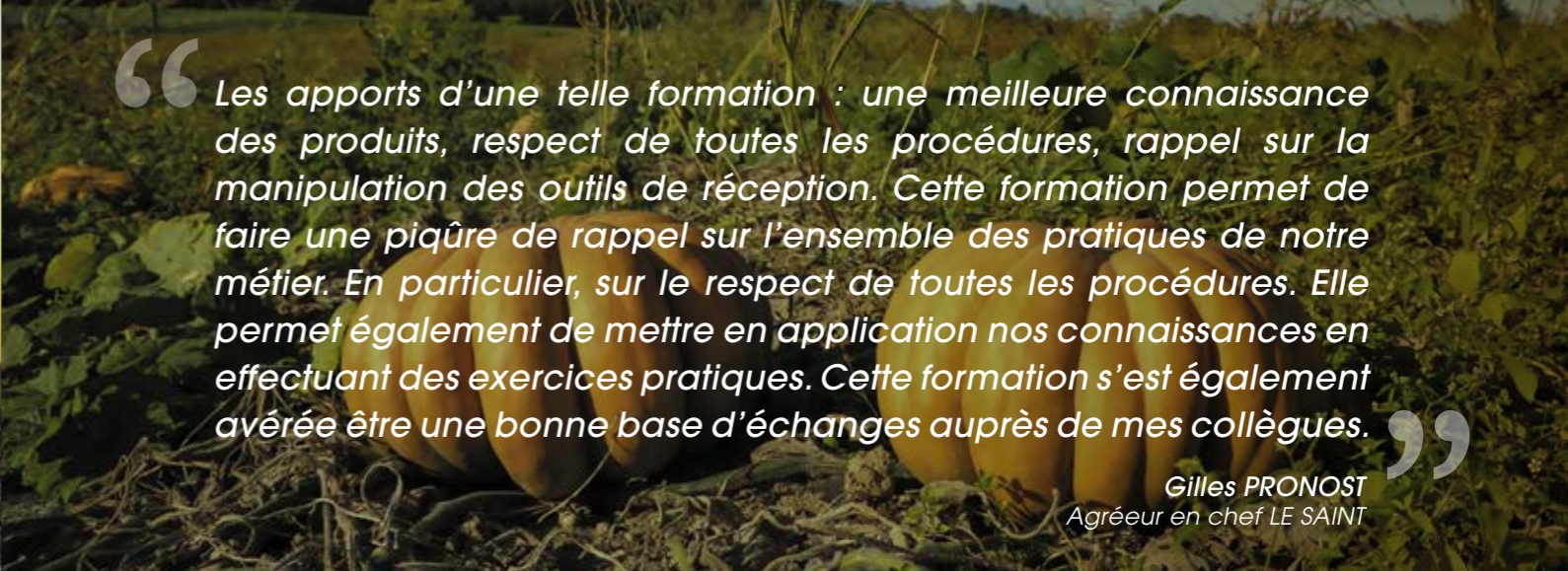
Il existe plusieurs types de commissions qui permettent notamment de statuer sur la performance des fournisseurs et de valider ou non un référencement. Ces commissions sont composées d'acheteurs du réseau (150 sur tout le réseau). Ce sont des **spécialistes dans leurs domaines**, leurs connaissances et savoir-faire sont primordiaux pour le réseau puisque cette expertise permet un approvisionnement permanent de produits de qualité.

Les commissions achats fruits et légumes ont lieu tous les quinze jours afin d'assurer le suivi des cours du marché et la disponibilité des produits de saison : France et Import.
Les commissions produits de la mer ont lieu chaque semaine pour faire un état du marché, des disponibilités et échanger autour des enjeux de la filière marée.
La commission nationale 1^{re} Gamme, pommes de terre et produits élaborés, a lieu une fois par un an à la rentrée de septembre en présentiel.



Les fiches techniques des produits élaborés sont rédigées et transmises par nos fournisseurs industriels, et répondent à nos attentes mais aussi aux vôtres.

Les fiches techniques des produits 1^{re} Gamme sont rédigées par le service Qualité Vivalya. Elles intègrent les informations légales et réglementaires applicables et les spécifications produits. Elles sont disponibles pour les fruits, les légumes, les herbes aromatiques et les produits de la mer.

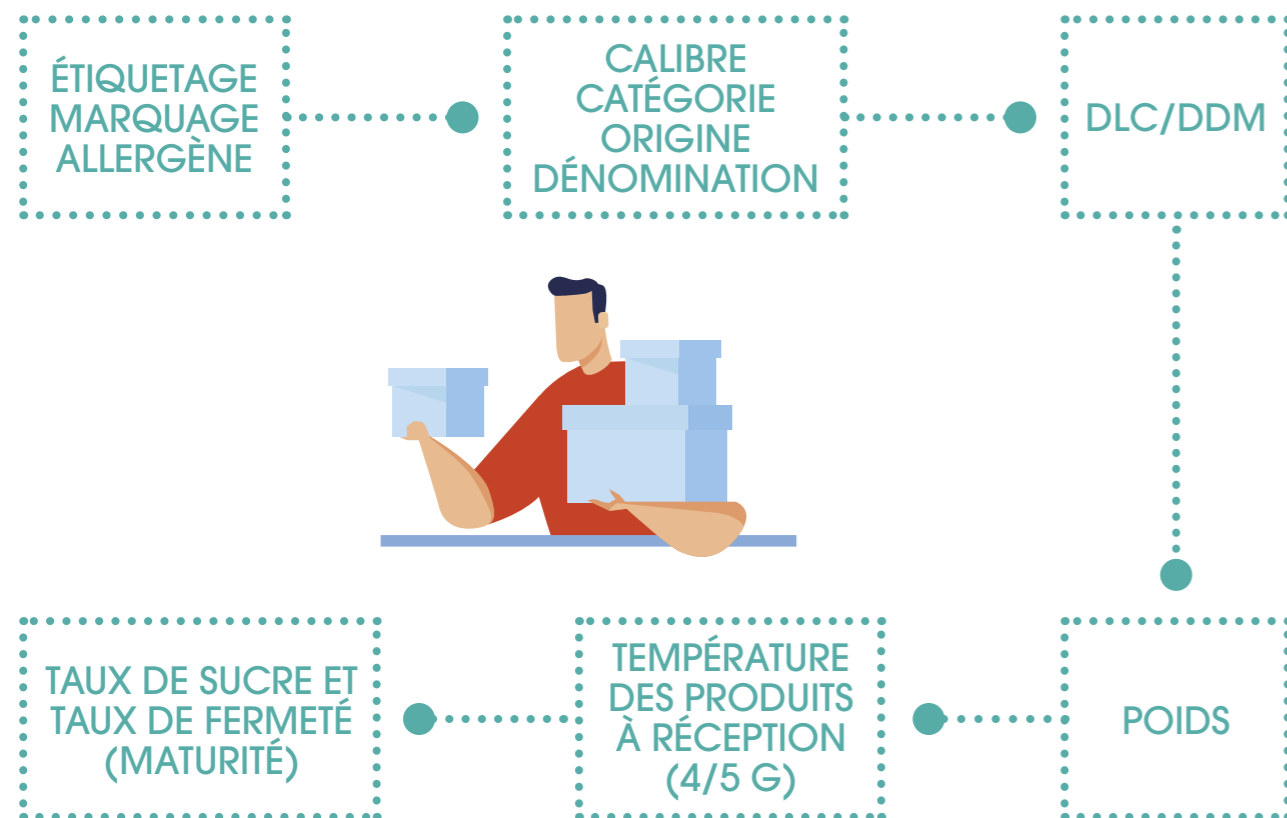


“ Les apports d'une telle formation : une meilleure connaissance des produits, respect de toutes les procédures, rappel sur la manipulation des outils de réception. Cette formation permet de faire une piqûre de rappel sur l'ensemble des pratiques de notre métier. En particulier, sur le respect de toutes les procédures. Elle permet également de mettre en application nos connaissances en effectuant des exercices pratiques. Cette formation s'est également avérée être une bonne base d'échanges auprès de mes collègues. ”

Gilles PRONOST
Agréeur en chef LE SAINT

Achats, agréage

Par le biais de la signature de nos adhérents à la convention Fel'Partenariat, nos agréeurs sont formés aux bonnes pratiques ainsi qu'aux contrôles réglementaires et spécifiques à réaliser par échantillonnage à l'arrivée des produits :



Stockage

Pour préserver au mieux les propriétés organoleptiques des produits et leurs aspects visuels, ils sont stockés selon différentes zones dans l'entrepôt.

Ainsi, les produits surgelés sont stockés en chambre froide négative (-20°C), les produits élaborés sont stockés en chambre froide positive (2°C), les produits de maraîchage et autres légumes sensibles sont stockés entre 4°C et 6°C, le reste des fruits et légumes est stocké entre 6°C et 10°C.



Des zones « chaudes », appelées murisserie ou zone de murissage, sont utilisées pour faire gagner en maturité certains produits, selon les saisons et attentes de nos clients : bananes, avocats, pêches et nectarines, abricots, poires. Enfin, les produits de la mer sont stockés en chambres froides positives à 2°C (si produits frais).

Afin de s'assurer de la rotation des stocks, la **méthode FIFO (First In, First Out)** est appliquée dans tous nos dépôts.



Sécurité sanitaire

Méthodes et hygiène

Nos adhérents appliquent tous la méthode HACCP pour garantir la sécurité sanitaire des produits, de la réception jusqu'à la livraison. C'est une méthode utilisée en agroalimentaire qui permet l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (dangers physiques, chimiques, biologiques et la gestion des allergènes).

Des rappels sont effectués lors de formations hygiène réalisées par nos responsables qualité opérationnels au personnel d'entrepôt.

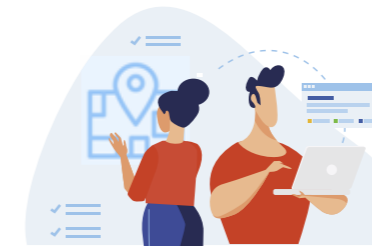
Le risque allergène est pris en compte dans l'étude HACCP. Les exigences relatives à ce risque sont reprises dans les cahiers des charges et questionnaires qualité que nous faisons signer et remplir à nos fournisseurs. De par nos activités, **les allergènes travaillés sont les fruits à coques, le soja, le céleri, les sulfites, les produits de la mer** (poissons, mollusques et crustacés).

La politique du réseau Vivalya est de ne commercialiser **aucun produit OGM ou issus d'OGM et aucun produit ayant subi un traitement par ionisation**. Pour vous garantir cela, nous faisons signer des attestations à nos fournisseurs.

Plus de
600 personnes
reçoivent périodiquement
une formation hygiène

Process

Les plans de nettoyage permettent de formaliser :



LES ZONES
À NETTOYER

LA FRÉQUENCE

LE RESPONSABLE
DU NETTOYAGE

LA MÉTHODE
DE NETTOYAGE

3 plans de contrôle

Cela représente environ 200 analyses de surface et d'eau par an. Toutes ces analyses sont réalisées par des laboratoires accrédités.



Près de
200 analyses
analyses phytosanitaires

PHYTOSANITAIRE

Analyses de contaminants et de résidus de pesticides sur les fruits et légumes 1^{re} Gamme, via un laboratoire référencé par l'UNCGFL et les pouvoirs publics dans le cadre de la démarche Fel'Partenariat. Les analyses sont déterminées via une analyse de risque (réalisée par dépôt) prenant en compte la nature des produits, leur tonnage, leur origine, le fournisseur, ainsi que l'historique des services officiels.



Environ
80 analyses
sur près de 30 fournisseurs
pour les analyses
bactériologiques
(4^{ème} et 5^{ème} gamme)

BACTÉRIOLOGIQUE

Analyses microbiologiques réalisées sur les fruits et légumes de 4^{ème} et 5^{ème} gammes, sur 10 dépôts plateformes couvrant l'ensemble du panel de fournisseurs référencés Vivalya. Ce plan de contrôle est déterminé par le service qualité du siège.



BACTÉRIOLOGIQUE ET PHYSICO-CHIMIQUE

(ABVT, Histamine, Métaux lourds) : analyses réalisées sur les produits de la mer de nos adhérents marée. Chaque dépôt concerné établit son propre plan de prélèvement (sous réserve de validation par Vivalya).

Pour les produits de la mer

- plus de **400 analyses** produits
- **400 analyses** de surface
- près de **150 analyses** d'eau et de glace



“ Le fait que chaque adhérent ait son propre système ?
Ce n'est pas un frein. Notre niveau d'exigence, en termes
de données et de délai, est le même pour chacun des adhérents. ”

Gurvan ROUX
Responsable Qualité - VIVALYA

Veille réglementaire et sanitaire et gestion des alertes

La gestion des alertes sanitaires est pilotée par le service qualité du siège. Elles peuvent provenir des résultats d'analyses, des fournisseurs, de nos clients, de l'UNCGFL, des adhérents ou des services officiels.

Notre procédure nationale définit une méthode commune à tous nos adhérents et prend en compte les exigences clients en termes de gestion des alertes sanitaires et de communication auprès de leurs équipes. En cas d'alerte, toutes les informations relatives à la traçabilité des produits sont recueillies dans un délai inférieur à 4 heures.

Traçabilité

Chaque entreprise possède son propre système de traçabilité amont et aval. À chaque arrivage, un numéro de lot interne est attribué à chaque lot de produits enregistré informatiquement. À partir de ce numéro de lot interne, nous sommes en capacité de retrouver les éléments tels que : **dates d'arrivage et de livraison, quantités reçues et quantités livrées, fournisseurs concernés et sites clients livrés.**

En cas d'alerte sanitaire, nous sommes en capacité de synthétiser et de vous faire parvenir les éléments de traçabilité en 4 heures. Les données de réception sont également enregistrées et les litiges fournisseurs également — si existants.



30 personnes
dans les services qualifiés
du réseau



TRACABILITÉ :

DE LA PRODUCTION À L'ASSIETTE

NOS ENGAGEMENTS RSE

“ L’IGP permet d’imposer une aire géographique dans un cahier des charges, qui a pour but de garantir une origine au consommateur, une qualité gustative de produit, une traçabilité optimale du champ à l’expédition, ainsi que des produits respectant les traitements et dosages autorisés par la législation et le cahier des charges. Ces critères sont contrôlés plusieurs fois par an par des organismes certificateurs. ”

Jérôme REVILLARD
Producteur GAEC Les Devins

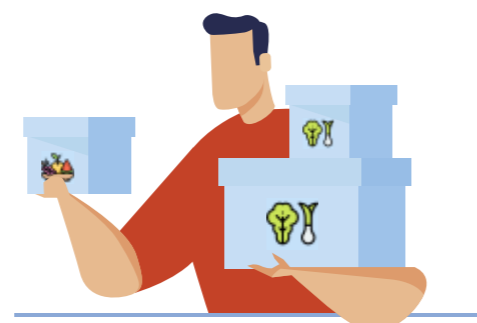
Développement Durable

Des achats durables et le maintien de la biodiversité

Les engagements de Vivalya en faveur de pratiques plus soucieuses de l’environnement et du développement durable se traduisent sur nos dépôts par plusieurs actions.

Nous privilégions pour nos clients autant que possible les productions locales. Le maillage du territoire par les dépôts du réseau confère à Vivalya une réelle proximité avec l’ensemble des bassins de production de fruits et légumes en France.

La mise en avant des fruits et légumes de saison tend à privilégier des pratiques culturales moins consommatrices d’eau, d’énergies et de produits phytosanitaires. Toutes nos équipes d’acheteurs/vendeurs sont formées à la saisonnalité des produits et peuvent orienter le client vers le meilleur produit du moment. Nous valorisons autant que possible les légumes anciens en les proposant à nos clients, pour les faire découvrir aux plus petits comme aux plus grands.



Les labels

Vivalya et l’ensemble de ses adhérents accompagnent les producteurs et fournisseurs partenaires dans des démarches vertueuses et de qualité :

- à travers des cahiers des charges stipulant nos exigences et reflétant celles de nos clients sur les engagements, labels et certifications ;
- répertoriées sur notre outil web lavieadugout.fr ;
- répondant aux enjeux d’aujourd’hui et de demain ;
- permettant de valoriser les différentes filières de production et les pratiques culturales vertueuses de l’environnement.

Labels

En France, en Europe et à l’international, des logos ou sigles officiels permettent de reconnaître des produits ou démarches de production qui bénéficient d’une reconnaissance particulière sur la qualité, l’origine ou le respect de l’environnement et des ressources.





ÉGALIM

En accord avec la loi Égalim, Vivalya s'engage sur de nombreux points afin de favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

PERMETTRE AUX AGRICULTEURS D'AVOIR UN REVENU DIGNE EN RÉPARTISSANT MIEUX LA VALEUR

AMÉLIORER LES CONDITIONS SANITAIRES ET ENVIRONNEMENTALES DE PRODUCTION

RENFORCER LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

FAVORISER UNE ALIMENTATION SAINES, SÛRE ET DURABLE POUR TOUS

RÉDUIRE L'UTILISATION DU PLASTIQUE DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE



Partenariats



PARTENARIAT DLT

Les adhérents Vivalya travaillent depuis quelques années avec des producteurs Demain la Terre et des produits certifiés figurent déjà dans nos offres locales. Ce partenariat officialise notre volonté de rendre accessibles à tous une meilleure alimentation.

À ce jour, c'est un réseau de plus de 400 producteurs mettant sur le marché quelques 200 000 tonnes de produits responsables labellisés suivant le référentiel Demain la Terre.



PARTENARIAT INEC

Le réseau Vivalya est devenu membre de l'Institut National de l'Économie Circulaire en février 2021. L'INEC a pour mission de promouvoir l'économie circulaire et accélérer son développement grâce à une dynamique collaborative.



PARTENARIAT MON RESTAU RESPONSABLE®

Vivalya, partenaire du déploiement de Mon Restau Responsable® auprès du Réseau Restau'co. Créé par Restau'co et la Fondation pour la Nature et l'Homme, Mon Restau Responsable® est un outil gratuit, destiné à aider les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès. Il permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir de nouvelles pistes d'amélioration en associant toutes les parties prenantes. Il favorise les échanges entre les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire, participant ainsi à la mise en place d'une dynamique territoriale pour une alimentation saine et durable.



Circuit court : manger local !

Il s'agit d'une relation transparente entre plusieurs acteurs économiques basée sur 4 critères fondamentaux :



S'engager localement à vos côtés



La coopérative Vivalya s'engage avec ses fournisseurs et producteurs locaux, un partenariat tripartite avec la restauration collective, la restauration commerciale, la grande distribution et les détaillants avec pour seul objectif, celui de correspondre au mieux aux attentes des consommateurs voire de les anticiper.

Empreinte écologique (gestion des ressources, éco-conduite)

La réduction de l'empreinte environnementale liée au transport

Favoriser les circuits courts, c'est limiter les intermédiaires, limitant ainsi les flux logistiques des produits. Cette pratique s'inscrit pleinement dans une démarche de développement durable et permet un véritable partenariat avec les producteurs locaux.

Nos adhérents utilisent des logiciels d'optimisation des tournées. Ce système permet de limiter les distances parcourues par la flotte de véhicules lors des livraisons quotidiennes chez nos clients. Chaque point de livraison est ainsi intégré à la tournée en fonction de sa localisation et des horaires souhaités de manière optimale. Par ailleurs, nos équipes sont sensibilisées à l'optimisation des chargements pour les approvisionnements et livraisons : **les transports groupés et les produits soigneusement juxtaposés permettent un gain de places, et donc de diminuer le transport.**

Nos chauffeurs suivent des formations à l'éco-conduite, dispensées par des professionnels du transport et de la logistique. Ils adoptent ainsi **les bons gestes de conduite afin de limiter la consommation en carburant, les nuisances sonores, l'usure des véhicules** et d'augmenter la sécurité au volant.

La quasi-totalité des véhicules utilisés pour les livraisons chez nos clients respectent les normes Euro 5 ou Euro 6. Ces normes ont pour objectif de réduire la pollution atmosphérique due au transport routier.

Nous sommes fiers de compter sur le réseau 25 véhicules hybrides ou au gaz. Par ailleurs, des contrats de partenariat avec nos transporteurs permettent la mise en œuvre d'actions en faveur du développement durable.





La valorisation des déchets

L'activité des dépôts génère essentiellement 4 types de déchets : le bois, le carton, le plastique et les déchets organiques. Pour chacun de ces déchets, des filières de valorisation sont identifiées et il existe des partenariats avec nos adhérents.

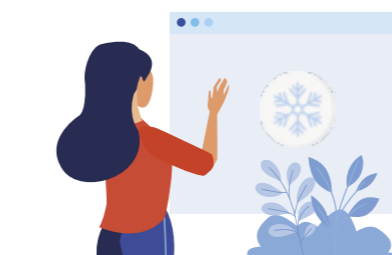
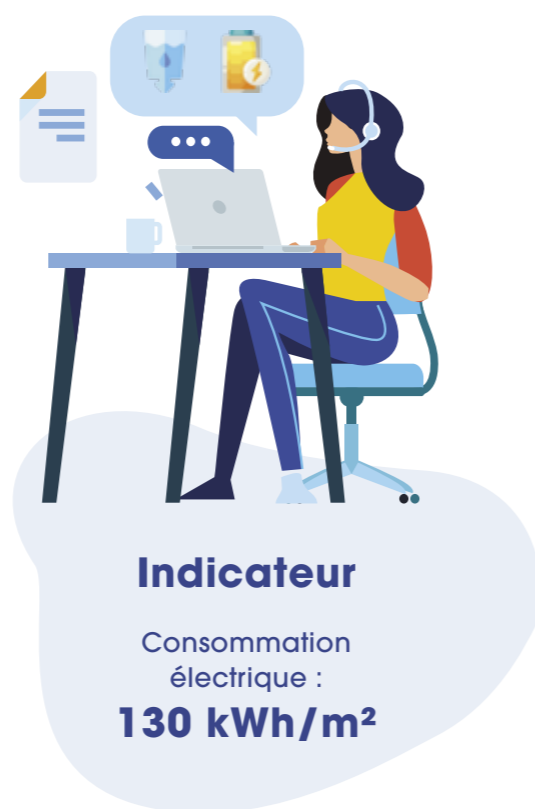
41 % des adhérents disposent d'un système de récupération collectif des déchets organiques (contrat avec des sociétés spécialisées) et 34 % d'un système de récupération individuel (chenil, zoo, compost, partenariat avec des agriculteurs). Ce sont ainsi plus de 300 tonnes de déchets organiques qui sont valorisées chaque année.

Une gestion raisonnée des consommations d'eau et d'énergie

Les émissions de gaz à effet de serre sont limitées grâce aux conditions de transports. Les consommations d'eau sont également maîtrisées, notamment lors du nettoyage des entrepôts et des camions, avec des machines respectueuses de cette exigence du réseau. Certains de nos dépôts vont plus loin et sont équipés d'un système de récupération des eaux de pluie.

Les principaux postes consommateurs d'énergie sont identifiés, nos dirigeants et leurs équipes ont une veille économique et technique de leurs consommations, sur entrepôts comme sur flottes.

Les équipes sont naturellement formées et sensibilisées aux enjeux, aux pratiques et gestes qui limitent les consommations (livrets d'accueil, réunions internes, formations spécifiques, entretiens annuels...).



La climatisation des zones d'entrepôts constitue le principal poste de consommation électrique des dépôts. L'utilisation de thermostats de régulation adaptés à la gamme de produits contenus (en fonction de leur nature et des chambres de stockage), les efforts d'isolation des locaux et les contrats de maintenance des équipements de production de froid sont des moyens de maîtrise efficacement appliqués pour limiter les consommations.

Les lanières d'isolation permettent de limiter les déperditions de froid.

Des outils de communication tels que l'intranet, plateforme Web, Newsletter, conférences téléphoniques et visio-conférences permettent d'assurer une communication et des échanges intersites efficaces tout en limitant l'usage de supports matériels et en réduisant les déplacements.

La facturation via EDI réduit considérablement la quantité de papier utilisée.



“ Les apports de modernité consentis sur les dépôts du réseau Vivalya avec des locaux et des outils fonctionnels offrent un meilleur confort de travail pour les collaborateurs. Il est évident que le bien-être au travail permet une meilleure productivité, et une convivialité qui reflète l'histoire de chacune de nos entreprises. Par ce biais, nous nous inscrivons dans une démarche environnementale et d'implantation locale tout en offrant toujours davantage de services à nos clients. ”

Denis LE SAINT
Président du réseau VIVALYA
Président du réseau LE SAINT

Responsabilité sociale et sociétale

L'Homme au cœur de nos préoccupations

Le réseau Vivalya a mis en place plusieurs actions permettant de répondre à des points essentiels pour le bien-être des consommateurs, des salariés, des fournisseurs ainsi que tous les tissus économiques de nos régions.

Recrutement : travailler au sein du réseau Vivalya

AU CŒUR DE NOS ENTREPRISES, TOUT COMMENCE PAR LE PROCESSUS DE RECRUTEMENT.



OFFRIR DE BONNES CONDITIONS DE TRAVAIL À TOUS NOS COLLABORATEURS EST UNE ÉVIDENCE POUR LES ADHÉRENTS DU RÉSEAU.

Rôle sociétal des adhérents

Le rôle des adhérents

Nos adhérents contribuent pleinement aux engagements de Vivalya. Que ce soit en local ou au national, il existe de **nombreux partenariats** avec différentes associations (caritatives, sportives, culturelles) visant à promouvoir la **consommation de fruits et légumes de nos régions, à limiter tout gaspillage alimentaire et à venir en aide aux personnes les plus démunies.**

Pour assurer la pérennité de nos entreprises et la fiabilité de notre réseau, il est important de rester fidèle à nos valeurs : **authenticité, proximité et engagement.** La proximité se traduit par la couverture nationale que propose Vivalya. Nous sommes ainsi proches de nos clients et de nos fournisseurs. Par cette proximité, nous contribuons au **développement économique et à la valorisation de toutes les régions de France,** par la création d'emploi et par la mise en avant des produits du terroir.

Dans un souci d'améliorer sans cesse notre service, les conditions de travail de nos collaborateurs et de poursuivre le développement du réseau, nos adhérents entreprennent chaque année des déménagements, des réhabilitations d'entrepôts ou des agrandissements de sites.

Nous exigeons de nos fournisseurs un respect des textes réglementaires et des **valeurs prônées par Vivalya.** Ces exigences sont reprises dans un cahier des charges signé par nos fournisseurs référencés. Vivalya et l'ensemble de ses adhérents s'engagent pleinement à lutter contre toute pratique commerciale déloyale, qu'elles soient vis-à-vis des clients, fournisseurs ou concurrents. Vivalya souhaite incarner une valeur forte : **la loyauté.**

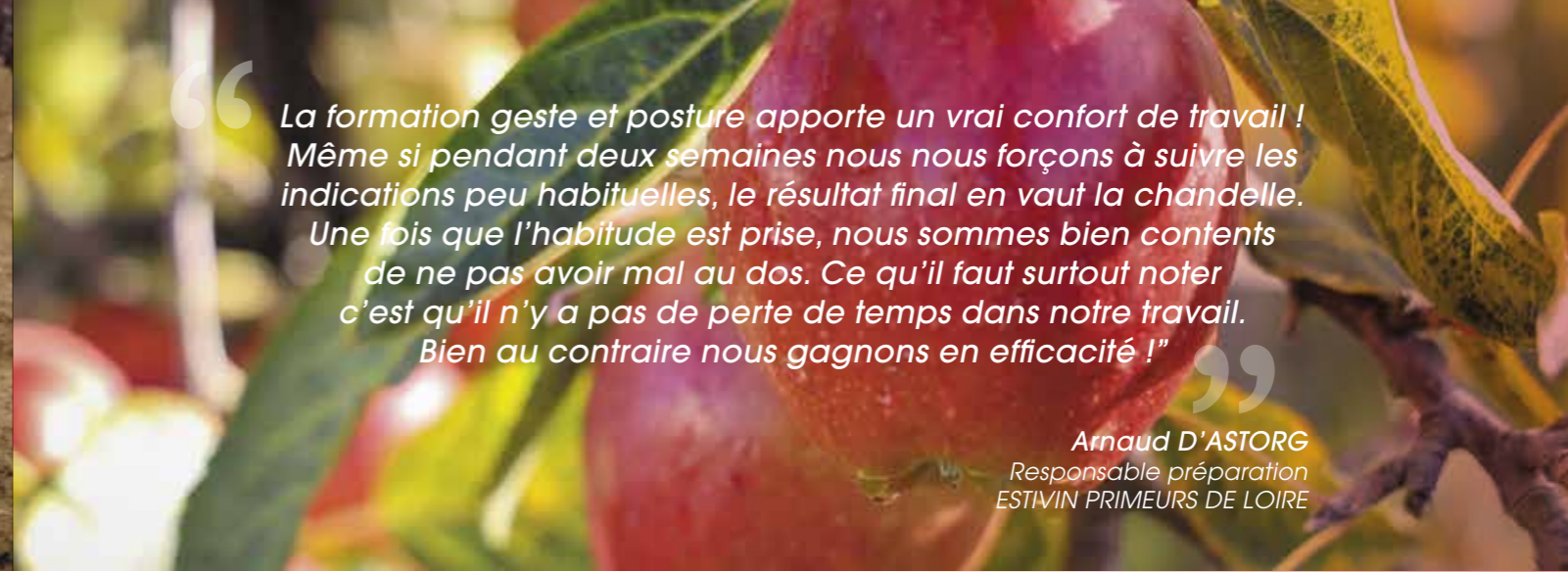


Indicateurs

Taux d'emploi en temps plein : **97 %**
Taux d'emploi en CDI : **93 %**

Plus de **50 stagiaires** et **alternants** chaque année sur le réseau

Près de **20 000 heures** de formation (toutes formations confondues)



“ La formation geste et posture apporte un vrai confort de travail !
Même si pendant deux semaines nous nous forçons à suivre les indications peu habituelles, le résultat final en vaut la chandelle. Une fois que l'habitude est prise, nous sommes bien contents de ne pas avoir mal au dos. Ce qu'il faut surtout noter c'est qu'il n'y a pas de perte de temps dans notre travail. Bien au contraire nous gagnons en efficacité !”

Arnaud D'ASTORG
Responsable préparation
ESTIVIN PRIMEURS DE LOIRE

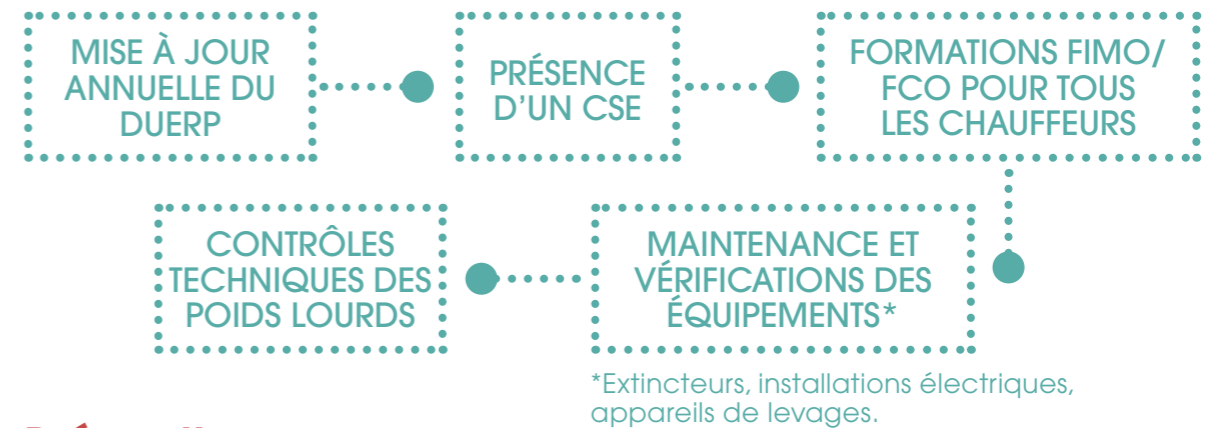
Lavieadugout.fr

lavieadugout.fr permet de mettre en valeur des acteurs locaux. Nous mettons tout en œuvre pour faire rayonner leurs histoires et leurs productions à travers des portraits vidéos et des pages dédiées.



Sécurité au travail

Respect de la réglementation



Prévention

Lors de sa période d'intégration, chaque salarié est sensibilisé aux dangers que présentent ses missions.

Pour diminuer la probabilité d'apparition de tout danger, **des EPI sont mis à disposition du personnel** (chaussures de sécurité, gants et blousons anti-froid, gilets fluo, casque si besoin...). En cas d'accident, des **Sauveteurs-Secouristes du travail (SST)** peuvent intervenir directement sur place pour prodiguer les premiers soins.

Par ailleurs, pour éviter ce type d'accident, **nos adhérents mènent des actions de sensibilisation sur dépôt** : risques routiers (flash auprès des chauffeurs pour les sensibiliser sur les risques routiers, avec mise en situation), prévention alcool pour nos chauffeurs livreurs & formations gestes et postures. En complément, **des affichages sur les bonnes pratiques** et comportements à adopter sont présents en dépôt.

Amélioration

Pour tout accident du travail, une analyse des événements est effectuée. Les raisons de l'accident sont déterminées et analysées avec la victime et les témoins par le biais d'un arbre des causes. La fréquence et la gravité des accidents du travail sont mesurées par le biais d'indicateurs.

Le plan d'action SST permet la planification et le suivi de la réalisation des actions SST à mener chaque année, en fonction de la mise à jour du DUERP et de l'analyse des risques, de l'analyse des accidents du travail et de l'évolution de la réglementation.

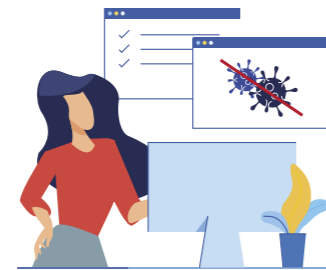
Plus de
220 SST
sur l'ensemble
du réseau



INFORMATIONS PRATIQUES

Food Défense

Service Qualité Vivalya



LE PERSONNEL

NOS PROCESS

LE TRANSPORT

Lors des sensibilisations et formations réalisées auprès du personnel (hygiène, HACCP...), un rappel sur **l'importance de la surveillance des produits et des visiteurs est fait**, afin de garantir la sécurité des produits et des moyens.

La marchandise n'est jamais laissée sans surveillance. À chaque étape du process la marchandise est contrôlée par la présence du personnel d'entrepôt ou à l'aide des systèmes de vidéosurveillance. Le fonctionnement de nos dépôts permet une présence sur site toute la semaine, du dimanche soir au samedi midi. Ni les fournisseurs ni le personnel d'entrepôt ne savent avant la préparation des commandes à quels clients sont destinés les produits, ce qui **élimine les possibilités de ciblage prémédité d'actes malveillants.**

Les études HACCP de nos dépôts prennent en compte tous les types de risques alimentaires (physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes). Pour chacun d'entre eux, la possibilité de réalisation d'actes de malveillance du personnel est prise en compte. Nos plans de contrôles nationaux ou régionaux permettent de prévenir d'éventuelles contaminations chez nos fournisseurs, notamment une éventuelle utilisation accrue et volontaire de produits phytosanitaires.

Nous protégeons également nos systèmes informatiques. Les accès aux postes de travail se font par identifiants et mots de passe individuels, les accès aux ERP et différents serveurs informatiques sont aussi sécurisés, au niveau physique comme au niveau des données archivées.

Dès la fin du chargement des camions jusqu'à la dernière livraison, **les portes sont maintenues fermées** afin d'empêcher toute autre personne que le chauffeur d'accéder aux produits. Les ouvertures de portes ne sont réalisées que lors des livraisons chez nos clients.

Nos adhérents disposent de **parkings sécurisés** pour le stationnement des camions lorsqu'ils ne sont pas en service, ce qui évite les accès aux caisses des véhicules.



Guran Roux - Responsable Qualité Vivalya

groux@vivalya-reseau.com
www.vivalya-reseau.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux Vivalya !





© Création Divail - Illustrations © Envato

Vivalya et ses Coopérateurs s'engagent pour des outils de communication responsables et durables. Notre livret a été imprimé sur du papier certifié PEFC (certification durable des forêts).