



<http://www.ccr-biguglia.fr>

CORSE CENTRALE DE RESTAURATION

Nous sommes engagés depuis 12 ans à l'éducation du goût, au plaisir de manger et à la mise en œuvre en Corse de toutes les actions de sensibilisation nationales et européennes.... et depuis 2010 dans le PNA dans des actions de « bien manger ».

Des engagements forts et des actions auprès de nos clients : introduction de produits frais dans nos plats, saisonnalité, équilibre alimentaire et nutritionnel avec une diététicienne à temps plein depuis 2006, rotation des menus pour éviter la monotonie, recettes traditionnelles avec l'éveil du goût, découverte des régions et des pays par la mise en place de menus à thème et des animations, des formations, et de l'information sur la découverte de la nourriture et des produits.

Nous sommes présents sur le terrain pour la mise en œuvre d'action sur le gaspillage alimentaire et la gestion des bios déchets ainsi que le don à un restaurant social. Nous avons depuis plus de 10 ans monté la part du BIO à +- 23.93 % (1 trimestre 2018) dans nos achats, et avons obtenu un label ECOCERT en 2017.

Avec le changement de cap sur la loi santé pour une consommation plus locale, nous avons mis en avant des recettes et des produits locaux dans nos recettes depuis 3 ans. **Avec MANGHJEMU CORSU, nous engageons encore davantage. Nous avons trouvé dans cette démarche une action complémentaire pour la mise en avant des produits issus de l'agriculture et de la production 100% Corse.** Cela peut prendre du temps, car le surcoût et les volumes de produits disponibles sont les principaux freins à la mise en œuvre de Manghjemu Corsu ; néanmoins notre curseur de développement va dans ce sens et nous œuvrons à l'atteinte des objectifs fixés dans le cahier des charges de Manghjemu Corsu. Celui-ci est exigeant mais s'inscrit également dans l'accompagnement et l'agrégation du plus grand nombre, l'objectif étant de réussir le pari d'une alimentation durable, proche de nous.