



CORSE CENTRALE DE RESTAURATION

20620 - Gestion concédée pour 40 écoles et 10 établissements de soins - Corse

Niveau 1 Label En Cuisine

+20% de produits bio en valeur d'achat

6 000 repas par jour



Témoignage de :

Stephane Lenoir, Directeur Général Opérationnel
locabois@orange.fr, 0688427270



+ Biologique

Notre cuisine détient un positionnement qualitatif depuis 11 ans. Nous pensons que les recommandations finissent toujours par des obligations c'est pourquoi nous sommes passés à plus de **20% de produits bio** en valeur d'achat dans les menus de nos **50 restaurants satellites**. Les cuisiniers valorisent aujourd'hui une matière première de qualité qui met en évidence leur métier souvent dévalorisé dans la collectivité.



+ Local

La Corse est un territoire où il est difficile de se fournir en produits bio et encore plus quand vous avez une forte demande. Notre approvisionnement en bio local est donc très faible et provient majoritairement du continent. Toutefois, nous mettons tout en œuvre pour le faire évoluer avec des partenariats comme le « Sivam bio corse » ou les acteurs et industriels de la région.



+ Sain

Nos équipes sont informées si les produits à cuisiner sont bio. Elles sont également averties des animations que nous mettons en œuvre auprès de nos clients chaque année.



+ Durable

L'entreprise est engagée auprès de ses clients depuis 3 ans dans le recyclage et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un partenariat existe avec le « Syvadec » pour la mise en pratique sur le terrain. L'entreprise s'est dotée d'actions en faveur de l'écologie : la formation conduite, le logiciel métier DATAMEAL pour les achats, la fabrication, le tri et la pesée des déchets, la mise en place du label ECOCERT niveau 1, l'étiquetage nutritionnel INCO, etc....

Label Ecocert En Cuisine remis en 2017

www.labelbiocantine.com - label-en-cuisine@ecocert.com - 05 62 07 71 62





” Un Conseil pour les cantines qui souhaitent s’engager ?

On parle beaucoup de « pratiques en cuisine »... Je dirais plutôt qu’il faudrait arriver à vendre nos productions à un prix permettant d’acheter de meilleurs produits. Le reste est une question d’engagement des équipes, d’arriver à les fédérer autour de valeurs qui nous permettent de pouvoir communiquer nos engagements pour nourrir correctement nos clients.

Les difficultés rencontrées se trouvent principalement dans les contraintes économiques qui passent par une volonté de tous les acteurs d’avancer ensemble. La formation est également un point difficile car les intervenants extérieurs ne sont pas faciles à trouver.

