

**ODARC**

OFFICE DU DÉVELOPPEMENT  
AGRICOLE ET RURAL DE CORSE

UFFIZIU DI U SVILUPPU AGRICULU  
È RURALE DI CORSICA

# DOSSIER DE PRESSE



CULLETTIVITÀ DI **CORSICA**  
COLLECTIVITÉ DE **CORSE**

Uffiziu di u Svilupp  
Agricul è Rurale di Corsica  
Office du Développement  
Agricole et Rural de Corse



## LE CONCEPT



**L'Office du Développement Agricole et Rural de Corse** est fier de présenter le label Gusti di Corsica, un concept identitaire qui célèbre la richesse et la diversité de la gastronomie corse, garantissant ainsi une expérience culinaire authentique et respectueuse des traditions locales. Ce label est attribué aux restaurants insulaires qui se distinguent par l'utilisation de produits corses de qualité. **En valorisant les ressources des territoires et les producteurs locaux, Gusti di Corsica s'affirme comme une vitrine exemplaire de la gastronomie corse.**

### **Une gastronomie ancrée dans le terroir**

Les restaurateurs labellisés « Gusti di Corsica » s'engagent à utiliser des produits issus des systèmes de production corses, où la qualité et le respect de la terre sont primordiaux. Cultivés et transformés dans le respect des traditions et de leur environnement, ils sont au cœur d'une gastronomie corse aussi bien traditionnelle qu'innovante.

### **La valorisation des ressources locales**

Le label incarne pleinement la promotion des circuits courts, soutenant ainsi les producteurs locaux tout en offrant aux consommateurs des produits frais et de saison. Cette approche favorise une économie locale dynamique et renforce les liens entre les producteurs et les restaurateurs.

### **Le respect de la terre et des traditions**

Les chefs des restaurants labellisés s'approvisionnent directement auprès des agriculteurs de l'île. Ils choisissent des produits cultivés de manière durable, respectant les cycles naturels et les savoir-faire ancestraux. Seuls les produits AOP et IGP\*, gages d'authenticité et d'origine, sont présents dans la composition des plats.

### **Une expérience culinaire authentique**

Dîner dans un restaurant labellisé « Gusti di Corsica » est une invitation à découvrir la richesse des saveurs corses. Chaque plat reflète le travail de la terre, des saisons, et des hommes et femmes qui œuvrent pour préserver ce patrimoine gastronomique. Les menus, élaborés avec soin, reflètent la rencontre d'un chef passionné et d'un terroir diversifié.

### **Un engagement pour la qualité**

La crédibilité du label repose sur des contrôles rigoureux, garantissant que chaque établissement respecte les critères de qualité définis. Ces contrôles assurent que les engagements pris par les restaurateurs sont tenus, offrant ainsi une garantie de confiance pour les consommateurs.

Le label « Gusti di Corsica » est une invitation à la découverte des saveurs insulaires, magnifiées par des chefs passionnés.

\* Lorsqu'une certification les concernant existe.

## LES OBJECTIFS

**Le label Gusti di Corsica a été conçu pour répondre à une série d'objectifs essentiels qui visent à promouvoir et valoriser les produits et savoir-faire insulaires. Parmi ces objectifs, on retrouve :**

**Créer une référence de confiance.** Offrir aux consommateurs une garantie de qualité lorsqu'ils recherchent des produits régionaux.

**Valoriser les produits insulaires.** Mettre en avant les produits corses de qualité et le savoir-faire des restaurateurs.

**Consolider les démarches qualité.** Offrir des gages de qualité pour renforcer les initiatives des producteurs insulaires, en les accompagnant dans leurs démarches d'amélioration continue.

**Renforcer l'image gastronomique de la Corse.** Promouvoir la gastronomie corse en tant que pilier essentiel du patrimoine culturel de l'île, en soulignant ses spécificités et son authenticité.

**Favoriser les circuits courts.** Créer de nouveaux débouchés pour les producteurs locaux en facilitant les échanges directs entre producteurs et consommateurs.

**Mettre en lumière les restaurateurs.** Encourager ceux qui valorisent les produits locaux de qualité reconnue.

**Confirmer les savoir-faire.** Valoriser les compétences des chefs insulaires en tant que partie intégrante de la tradition culinaire corse, en mettant en lumière à la fois leur créativité et leur expertise, ainsi que l'équilibre entre tradition et innovation.

**Réaliser un maillage territorial.** Inscire un grand nombre de restaurants dans notre démarche de labellisation, en veillant à ce que chaque région de l'île soit représentée.

**Créer une dynamique partenariale.** Encourager les collaborations entre professionnels agricoles et de la restauration, pour renforcer les synergies locales et optimiser les ressources disponibles.

## LA CHARTE

La charte précise  
le cadre d'obtention  
du label  
« Gusti di Corsica ».

Tout restaurateur  
désirant y adhérer  
doit s'y conformer.

<sup>1</sup> Signes officiels de qualité obtenus : vins, coppa, lonzu, prisuttu, brocciu, huile d'olive, miel, farine de châtaigne, clémentine, kiwi, pomelo, noisette.

<sup>2</sup> - Seuls les produits en AOP (Lonzu, Coppa et Prisuttu) pourront utiliser les dénominations officielles qui les caractérisent de même que l'appellation « charcuterie corse » dès lors que l'un de ces produits fait partie de l'assiette de charcuterie proposée.

- Les coppa, lonzu et jambon non AOP devront être proposés sans aucune appellation faisant référence à la Corse et devront être issus d'une production fermière. (ex : charcuterie fermière, de pays, de la région, etc.)

- Les produits ne bénéficiant pas d'appellations protégées (figatellu, saucisse, etc.) ne sont pas concernés. Ils devront toutefois être issus d'une production fermière.

<sup>3</sup> Les produits AB sont privilégiés. De mai à septembre, obligation d'utiliser au minimum trois fruits et légumes produits en Corse.

<sup>4</sup> Les 5 types de fromage : Niulinu, Venachese, Calinzaninu, Bastelicacciu, Sartinesi.

<sup>5</sup> 1 produit par famille et non plusieurs produits au sein de la même famille.

1. Viandes : cabri et agneau de lait en race corse; cochon de lait, veau ou agneaux à viande, nés et élevés en Corse.

2. Fromages : AOP brocciu, fromages fermiers de chèvre ou brebis.

3. Vins AOP, IGP ou AB, muscat AOP.

4. Charcuteries: AOP Prisuttu, Coppa di Corsica, Lonzu

5. Condiments, farines et miels : AOP Huile d'olive de Corse, AOP Miels de Corse, AOP Farine de châtaigne corse, farine de noisette de Cervione IGP, safran ou autres condiments produits en Corse, etc.

6. Fruits frais de saison, fruits secs : IGP Clémentines, IGP Pomélo, IGP Kiwis, IGP noisettes de Cervione ; amandes et autres fruits produits en Corse.

7. Légumes frais de saison issus de productions locales.

8. Pêche locale, dérivés de pêche locale ou élevage local d'huîtres et moules.

### ENGAGEMENTS ENVERS LES PRESTATIONS

- **Mise en avant** des noms des produits et des producteurs sur la carte et lors du service.

- **Inscription** des dénominations exactes des produits (ex : AOP Prisuttu), y compris lorsqu'ils rentrent dans la composition d'une recette (ex : flan à la farine de châtaigne corse AOP).

- **Utilisation exclusive** de l'AOP Huile d'olive de Corse sur les tables.

- **Utilisation maximale** de produits sous signe officiel de qualité<sup>1</sup>. Si un produit bénéficie d'un signe officiel de qualité, seul le produit certifié peut être proposé.

- **Distinction claire** des produits de charcuterie selon leur certification<sup>2</sup>

- **Utilisation obligatoire** de produits nés et élevés en Corse pour les viandes, et également issus de la race corse pour le cabri et l'agneau de lait.

- **Priorité** donnée aux fruits et légumes de Corse<sup>3</sup>, de préférence labellisés AB.

- **Composition des plateaux** de fromages avec au minimum 2 types, de fromages fermiers corses<sup>4</sup>.

- **Proposition d'une large sélection** de vins régionaux (au minimum 6 références dont 2 de l'aire AOP où se situe l'établissement).

- **Priorité** donnée à la conchyliculture et la pêche locales.

- **Obligation** de proposer à la carte au minimum 5 produits sur les 8 familles référencées<sup>5</sup>.

- **Utilisation** d'au moins 1 ingrédient issu de la production locale dans un minimum de 50 % des recettes.

- **Proposition** éventuelle d'un menu enfant avec au moins 1 produit sur les 8 familles référencées.

- **Présentation** soignée des plats et desserts.

- **Obligation** d'élaborer les plats et desserts dans l'établissement. Les glaces et sorbets peuvent être produits hors établissement mais doivent être issus d'une fabrication régionale.

- **Ouverture** de l'établissement au minimum 6 mois par an.

## LA CHARTE

### ENGAGEMENTS ENVERS LA DÉMARCHE

- **Être un ambassadeur des producteurs locaux.**

S'engager activement à représenter et soutenir les producteurs locaux, en mettant en avant leurs produits et en partageant leurs histoires avec les clients.

- **Valoriser les productions agricoles corses.**

Promouvoir les produits agricoles corses à travers des menus et des offres spéciales, en soulignant leur origine et leur qualité exceptionnelle.

- **Participer aux opérations de communication et de promotion du patrimoine gustatif de la Corse.**

Prendre part aux campagnes de promotion et aux événements visant à faire connaître la richesse culinaire de la Corse, en collaborant avec d'autres acteurs locaux.

- **Promouvoir la Route des Sens Authentiques-Strada di i Sensi et les démarches qualité.**

Encourager les clients à découvrir les itinéraires en leur fournissant de la documentation et des recommandations sur les meilleures expériences à vivre. Assurer la disponibilité d'une documentation claire et accessible présentant les démarches qualité.

- **Mettre en valeur et communiquer sur le label Gusti di Corsica.**

Utiliser divers supports de communication (menus, affiches, réseaux sociaux) pour informer les clients sur le label et ses valeurs, renforçant ainsi la notoriété et la crédibilité de l'initiative.

- **Être en mesure d'expliquer l'origine des produits à la clientèle.**

Former le personnel pour qu'il puisse fournir des explications détaillées sur l'origine des produits, leur mode de production et leur importance culturelle, offrant ainsi une expérience enrichissante aux clients.

- **Jouer le rôle de prescripteur de la Route des Sens de son territoire.**

Devenir un conseiller de confiance pour les clients en leur suggérant des visites et des expériences locales, et en partageant des informations précises et utiles sur les producteurs locaux.

## LA CHARTE

### LE CONTRÔLE QUALITÉ

La charte précise le cadre d'obtention du label « Gusti di Corsica ».

Tout restaurateur désirant y adhérer doit s'y conformer.

**La crédibilité du label est assurée par des audits qualité internes et externes réguliers :**

Ces contrôles ont pour objectif de :

- Vérifier le respect des engagements de la charte « Gusti Di Corsica
- Assurer la crédibilité de la démarche.
- Renforcer la professionnalisation de l'établissement.
- Améliorer la lisibilité de la qualité de l'offre.
- Valoriser les professionnels engagés dans la démarche qualité.

### Le contrôle interne

Pour chaque établissement, une grille d'évaluation, reprenant les points d'engagement de la charte qualité, est réalisée. Cet outil doit permettre à chaque adhérent de s'autocontrôler au regard des obligations de la charte.

La mise en place de cet autocontrôle et du respect de la charte sera vérifiée par les services de l'ODARC lors de visites inopinées.

Ce contrôle interne vise à évaluer la performance de l'établissement par rapport à la charte de qualité, et, le cas échéant à aider l'adhérent à rechercher des solutions visant à mieux respecter le cahier des charges et à améliorer la qualité de la prestation. Ce contrôle donne lieu à un bilan personnalisé comprenant, le cas échéant, des préconisations.

### Le contrôle externe

En cas de manquement, des mesures correctives sont mises en place. Si les problèmes persistent, l'établissement peut être suspendu ou exclu du réseau « Gusti di Corsica »

Tous les adhérents sont régulièrement contrôlés.

Ces contrôles sont réalisés par un cabinet d'audit externe à partir d'une grille de critères reprenant les éléments de la charte « Gusti di Corsica ». Un débriefing est réalisé à la fin du contrôle avec l'adhérent et un rapport d'audit est envoyé à l'établissement et à l'ODARC.

En cas de manquement important au cahier des charges, l'adhérent se voit notifier un avertissement et est suspendu du label. Dans ce cas, les services de l'ODARC visitent l'établissement pour essayer de régler le problème avec l'adhérent.

Un 2<sup>e</sup> contrôle est ensuite réalisé par le contrôleur indépendant. En cas de persistance du manquement, l'établissement est exclu du réseau « Gusti di Corsica ».

## LA PROMOTION DU LABEL

### L'ODARC développe une stratégie de communication régionale pour promouvoir le label.

#### Les outils de promotion



- **Site Internet interactif** : [www.gustidicorsica.com](http://www.gustidicorsica.com) et applications mobiles, avec présentation des filières, produits, réseau Routes des Sens authentiques et restaurants « Gusti di Corsica »\*.
- **Réseau « Route des Sens Authentiques »** : promotion du label via la brochure annuelle.
- **Réseaux sociaux** : profils Facebook et Instagram dédiés.
- **Guide « Gusti di Corsica »**, avec valorisation visuelle de chaque établissement.
- **Affichage 4x3 m.**
- **Insertions publicitaires** sur presse magazine.
- **Diffusions des guides** dans tous les Offices de tourisme insulaires et les Salons nationaux et internationaux.
- **Vitrophanes et plaques-insignes** aux entrées des établissements.
- **Goodies** : tabliers, sous-verres, etc.

#### Pour conclure

Le label « Gusti di Corsica » est bien plus qu'une simple distinction ; il est le reflet d'un engagement profond envers la qualité, l'authenticité et la valorisation des richesses culinaires de la Corse.

En soutenant les producteurs locaux et en promouvant les circuits courts, ce label contribue à la préservation et à la promotion du patrimoine gastronomique insulaire. Grâce à des contrôles rigoureux et une coopération efficace, « Gusti di Corsica » assure aux consommateurs une expérience culinaire inoubliable, ancrée dans les traditions et les savoir-faire corses. Nous invitons tous les amateurs de bonne cuisine à découvrir et à savourer les délices de la Corse à travers les établissements labellisés « Gusti di Corsica ».

## LES RESTAURANTS LABELLISÉS



### A CINDERELLA

Pierre Uscidda. SANTA MARIA POGGIO

### A MERENDELLA CITADINA

Yannick Lambert. AJACCIO

### A TERRAZZA de l'Hôtel Les Mouettes

Lucas Grassely. AJACCIO

### AU JARDIN D'A CHEDA

Lionel Lebrun. BONIFACIO

### CHEZ MARIE

Pascal Orsini et Sergio Risdonne. BRAVONE

### I FULETTI

Alessandro Capone. FOLELLI

### LA BERGERIE D'ACCIOLA

Laurent et Marie Feuvrier. GIUNCHETO

### LA TABLE DE LA CORNICHE

Magalie Serpaggi. SAN MARTINO DI LOTA

### L'AUBERGE DU PRUNELLI

Valentin Orlandazzi. BASTELICACCIA

### LE FRÈRE

Henri Abbatucci. CALZOLA

### LE PETIT RESTAURANT

Vincent Boucher et Kristel Paries. AJACCIO

### LES AMÉRICAINS de l'Hôtel Castel Brando

Julien Pieri. ERBALUNGA

### L'EUROPE

Pascal Benvenuti. SAINT-FLORENT

### U SPURTINU

Alexandre et Olivia Deboosere. ALERIA

