

Produits locaux – Les professionnels engagés

Le réseau « Produit local » regroupe des acteurs qui se positionnent dans une démarche de valorisation et de développement de la production et de la consommation de produits cultivés et transformés à Bonifacio. La démarche se veut écoresponsable et collaborative.

Qu'est-ce que cela apporte à votre visite ?

La possibilité de consommer des produits bruts (légumes, fruits, fleurs) ou transformés (vins, fromages, huiles d'olive, confitures, recettes locales et de saison) issus du circuit court et reflète d'un savoir-faire bonifacien.

Comment identifier ces produits ?

En reconnaissant le logo Nustrale, apposés dans les différents lieux faisant partie du réseau « Produit local » : restaurants, hôtels, boutiques et marchés.

Le + de la démarche ?

La garantie d'être informé par un professionnel engagé qui participe activement au réseau et qui pourra répondre à toutes vos questions concernant l'origine et la fabrication du produit concerné.



En savoir plus [Charte d'engagement auprès des visiteurs](#)



Les restaurants et hôtels



Les vins



La pêche locale



Le maraîchage et ses produits dérivés



Les fromages



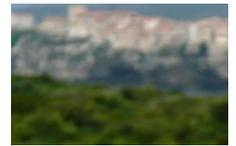
L'huile d'olive



Le miel



Les liqueurs



Les spécialités bonifaciennes