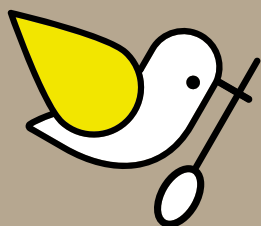


UN NOUVEAU NOM VERS DE NOUVEAUX HORIZONS

PROVENCE PLATS DEVIENT...



TERRES^{DE}
CUISINE

TERRES : ancrage, authenticité, proximité, engagement local, valorisation des producteurs, environnement.

CUISINE : notre métier, notre savoir-faire.

UN SYMBOLE : l'oiseau bienveillant qui porte notre savoir-faire et nos valeurs de cuisine en cuisine, de convive en convive.

Des couleurs naturelles et contemporaines pour promouvoir une cuisine saine et moderne.

Provence Plats devient Terres de Cuisine parce que nous prenons ancrage dans différents terroirs en valorisant des partenaires locaux.

Provence Plats devient Terres de Cuisine parce que nous souhaitons promouvoir notre métier, notre savoir-faire : une cuisine naturelle, moderne et équilibrée.

Terres de Cuisine, c'est aussi notre engagement pour l'environnement et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Terres de Cuisine, c'est promouvoir dès aujourd'hui notre sens de l'éthique pour construire des relations avec nos partenaires basées sur la confiance et la transparence.

Chers collaborateurs, chers partenaires,
nous sommes fiers de vous présenter notre nouvelle identité qui reflète notre conviction :
la restauration collective est un levier de développement des territoires et des populations
et une activité porteuse d'enjeux éthiques, économiques et sociaux.

Notre ambition est de porter haut les valeurs d'une cuisine naturelle et durable.

Florence Bonamy & Jérôme Parnisari

NOTRE MISSION

Développer harmonieusement les régions et les Hommes par la construction d'écosystèmes alimentaires bienveillants, durables et performants.

NOS VALEURS

BIENVEILLANCE



C'est se mettre à la place de l'autre.
Anticiper les besoins, et proposer des solutions pertinentes et pragmatiques à nos clients.

ENGAGEMENT



C'est porter haut ses convictions.
Promouvoir une restauration saine, équilibrée et de qualité en toute transparence et respectueuse de son environnement.

PROXIMITÉ



C'est se rencontrer, se connaître.
Construire des relations durables et humaines avec nos partenaires.

EXCELLENCE



C'est la volonté des Hommes de s'améliorer.
Réaliser au quotidien une prestation de qualité et performante pour nos clients.

MODERNITÉ



C'est innover.
Être à la pointe des techniques culinaires et des nouvelles technologies qui portent notre prestation vers un futur positif et dynamique.

NOS ENGAGEMENTS

ÉTHIQUE PAR NATURE



CUISINE
NATURELLE



LA SANTÉ AU CŒUR DE
NOS PRÉOCCUPATIONS



PRIORITÉ AUX
PRODUITS RÉGIONAUX
& À L'AGRICULTURE DURABLE



LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



TRANSPARENCE
DE NOS PRATIQUES



ADAPTABILITÉ,
PROACTIVITÉ ET CONTINUITÉ
DU SERVICE