



**COMMUNIQUE DE PRESSE, le 24 mai 2011**  
**Jean MARTIN fête les 30 ans de son Caviar d'aubergine**  
**et la quintuple certification de son usine.**

Depuis 1920, Jean MARTIN, le spécialiste des plats cuisinés provençaux, martèle **son ancrage local**. Misant notamment sur **ses approvisionnements locaux**, cette entreprise familiale relève, **au quotidien, un véritable challenge pour rester compétitive tout en garantissant des produits de qualité optimale**, à l'image du Caviar d'aubergine, produit phare qui souffle cette année ses 30 bougies. Une stratégie récompensée puisqu'elle est aujourd'hui **la première PME française à posséder une quintuple certification**. Jean MARTIN a également créé, en partenariat avec le Moulin Castelas, **la plus grande oliveraie de France**.

**Jean MARTIN : seule PME française à posséder une quintuple certification.**

Un an après son inauguration, **l'usine de production Jean MARTIN (Tarascon) est à nouveau à l'honneur** : l'AFNOR -organisme certificateur- lui remet officiellement sa certification : qualité (ISO 9001), sécurité (OHSAS 18001), environnement (ISO 14 001), et IFS (International Food Standard). Sachant que l'entreprise a déjà été labélisée BIO par Ecocert, **elle devient la seule PME à bénéficier de cette quintuple certification**.



Celle-ci récompense **la démarche d'entreprise citoyenne de Jean MARTIN, soucieuse d'inscrire sa stratégie dans une politique de développement durable** : réduction de la consommation d'eau de son usine, des déchets à la source, des émissions d'effluents, amélioration de la sécurité et de l'ergonomie des postes de travail... mais aussi recherche et fidélisation d'agriculteurs locaux.



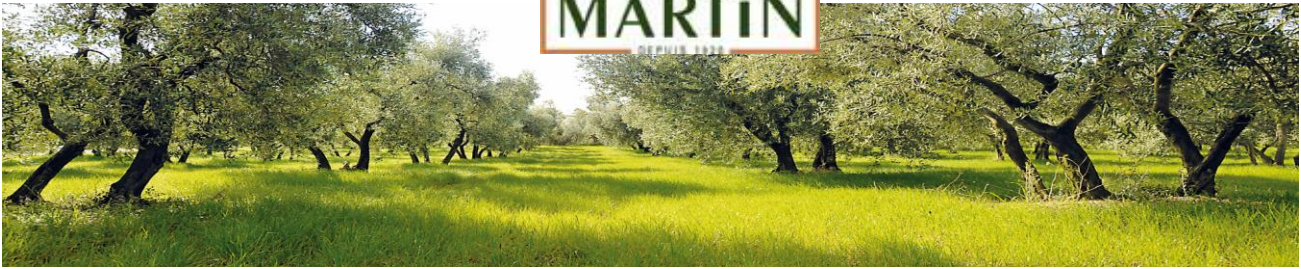
**Un acteur majeur de l'économie locale...**



Grâce aux différents partenariats tissés avec des producteurs et transformateurs régionaux, favorisant les circuits d'approvisionnements courts et des engagements sur les quantités et les prix, **Jean MARTIN joue un véritable rôle auprès de l'économie locale**.

Représentatif de cette politique, le Caviar d'aubergine - 260 000 exemplaires vendus en 2010- est confectionné à partir d'aubergines fraîches provenant essentiellement du Sud de la France –dès lors que la saison le permet– et d'olives de la Vallée des Baux-de-Provence.





### Quelques autres exemples :

- **Aubergines** : deux producteurs locaux fournissent 33% des approvisionnements en aubergines. En saison, c'est 100% de l'approvisionnement qui provient du sud de la France ;
- **Olives** : contrat avec 20 producteurs locaux (75% d'approvisionnement local) et une association avec le Moulin Castellas pour créer la plus grande oliveraie de France ;
- **Coulis de tomate** : 100% de l'approvisionnement est local (145 tonnes en 2011). Situé à Tarascon, le transformateur fait travailler une multitude de petits producteurs locaux ;
- **Persil / Menthe/ Basilic** : 100% de l'approvisionnement provient de la région et de nombreux petits producteurs locaux sont impliqués.



### ... à l'origine de la plus grande oliveraie de France.



Toujours à la recherche de matières premières naturelles et de qualité, l'entreprise -en partenariat avec le Moulin Castelas, producteur local d'huile d'olive haut de gamme- a investi 1,2 million d'euros pour planter, entre 2008 et 2010, **20.000 pieds d'oliviers sur 105 hectares situés dans la plaine de la Crau** (Bouches-du-Rhône), soit **la plus grande oliveraie de France**. L'objectif est de

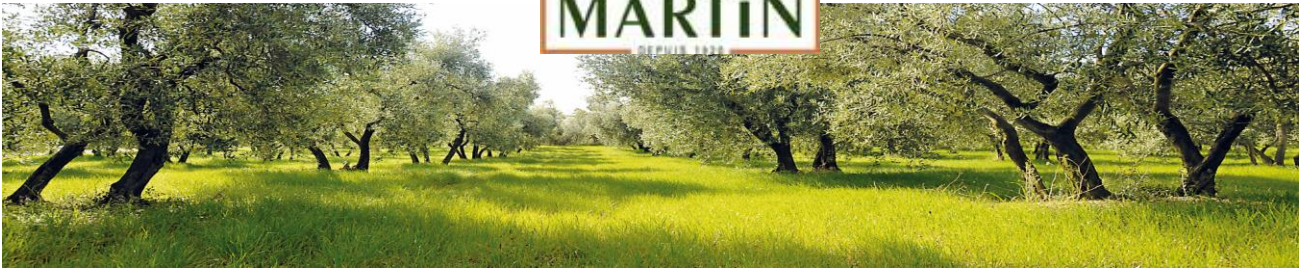
sécuriser son approvisionnement et pouvoir développer, dès l'année prochaine, de nouvelles références autour de l'olive de pays. Une première petite récolte est prévue dès cette année (18 tonnes) et la production est estimée à 200 tonnes d'ici 2014, avec 4 variétés différentes (Grossane, Aglandau, Salonenque, Sicilienne).

*A noter : la société utilise déjà des olives de pays (Grossane pour olives noires et Salonenque pour olives vertes) dans toutes ses recettes contenant des olives.*

### Une politique d'innovation active

Jean MARTIN poursuit le développement de ses gammes, en réaffirmant son attachement à ses racines et aux clés de son succès : des produits à base de légumes du Sud rigoureusement sélectionnés, sans colorant ni conservateur, une maîtrise parfaite des cuissons, des recettes traditionnelles et un ancrage fort en Provence. **En témoigne la toute nouvelle gamme bio lancée par Jean MARTIN** en début d'année qui vient s'ajouter au Taboulé bio de quinoa, déjà sorti à l'essai et fortement apprécié par les consommateurs.





## La quintuple certification : des engagements qualité et une démarche continue d'amélioration

Entreprise citoyenne et fidèle à ses origines provençales, Jean MARTIN –installée depuis 1920 à Maussane-les-Alpilles– a toujours été soucieuse d'inscrire sa stratégie dans une politique de développement durable.

Pour la construction de sa nouvelle usine de production à Tarascon –inaugurée le 21 mai 2010– elle a pris en compte des critères stricts qui lui ont permis de **réduire sa consommation d'eau, ses déchets à la source, ses émissions d'effluents et d'améliorer sa performance énergétique tout en augmentant sa productivité** :

- Le recyclage de l'eau et l'utilisation d'une station vapeur pour le ménage ont permis de **diviser par 4 la consommation d'eau au m<sup>2</sup>**. A cette réduction s'ajoute l'utilisation des eaux chaudes des autoclaves pour le système de climatisation de l'usine (**240.000 kWh et 600 m<sup>3</sup> d'eau économisés**).
- Au total, **la consommation énergétique du bâtiment est restée quasi-identique** à celle de l'ancien qui était pourtant 2 fois et demi plus petit (**4800 m<sup>2</sup> contre 1600 m<sup>2</sup> pour l'usine de Maussane-les-Alpilles**).
- **Les taux d'effluents rejetés sont dix fois en dessous de ceux prévus par la réglementation.**

Les aménagements ont également porté sur **l'amélioration de la sécurité et de l'ergonomie des postes de travail**, afin de réduire leur pénibilité.

Par ailleurs, soucieuse de la qualité, de la sécurité et de la régularité de ses produits, la société Jean MARTIN a mis en place de nouveaux process (tels qu'une **démarche HACCP intégrale**) et de **nouvelles exigences demandées aux fournisseurs et prestataires**. Tous les produits Jean MARTIN sont sans colorant, ni conservateur, ni OGM, ni allergènes majeurs.

En interne, 25 des 40 salariés se consacrent à la production et aux contrôles qualité, et l'ensemble du personnel est impliqué dans cette démarche utilisée comme un outil de management.

### JEAN MARTIN EN QUELQUES CHIFFRES

**7 millions d'€ de chiffre d'affaires** réalisés en 2010.  
Objectif 2013 :  
12 millions d'€

**45 produits** commercialisés sous la marque Jean Martin (dont 6 bio), auxquels s'ajoutent 7 références RHF.

Une usine comprenant **4 800 m<sup>2</sup>** de bâtiment et **28 000 m<sup>2</sup>** de terrain

Capacité totale de production : **5,5 millions de bocaux/an** (soit 6.000 bocaux/heure)