



## DOSSIER DE PRESSE

# JEAN MARTIN INAUGURE SA NOUVELLE USINE DE PRODUCTION A TARASCON

Un outil ultra-performant au service des ambitions de l'entreprise



### SOMMAIRE

- **Communiqué de presse** page 2  
« Avec sa nouvelle usine de production à Tarascon, Jean Martin mise sur l'innovation, la productivité et le développement durable tout en accentuant son ancrage provençal »
- **Une entreprise familiale innovante** page 4
- **Des produits à base d'olives et de légumes rigoureusement sélectionnés** page 5
- **Une distribution à la fois locale, nationale et internationale** page 8
- **La Région aux côtés des filières agricoles et agroalimentaires** page 9
- **Le Conseil général, acteur et soutien du développement économique des Bouches-du-Rhône** page 10

COMMUNIQUE DE PRESSE

21 mai 2010

**Avec sa nouvelle usine de production à Tarascon,  
Jean Martin mise sur l'innovation, la productivité et le développement  
durable tout en accentuant son ancrage provençal.**



Créée à Maussane-les-Alpilles en 1920, **Jean Martin inaugure aujourd'hui à Tarascon une nouvelle usine ultra-performante** qui bénéficie d'une **quintuple certification** et regroupe les activités de production, de logistique et de recherche et développement.

Ce nouveau site a représenté un **investissement de 5,5 millions d'euros**, incluant les aides reçues du Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et du Conseil général des Bouches-du-Rhône. Il permet à la société familiale – dirigée par **Bernard et Jean-Louis Martin**, petits-fils du fondateur – **de doubler sa capacité de production : de 2,5 à 5,5 millions de bocaux par an**. L'ancien site industriel de Maussane-les-Alpilles est, quant à lui, reconditionné en atelier de confisage d'olives.

Le spécialiste des plats cuisinés provençaux, qui emploie 40 personnes et mène une politique active d'innovation produits, espère ainsi **dynamiser encore son développement et conquérir de nouveaux référencements**, notamment à l'international. **L'objectif visé : un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros d'ici 2013 (7 millions réalisés en 2009).**

**Un nouvel outil industriel qui double la capacité de production**

C'est sur ce nouveau site comprenant **4 800 m<sup>2</sup> de bâtiment** (contre 1 600 m<sup>2</sup> pour l'ancienne usine de Maussane-les-Alpilles) et **28 000 m<sup>2</sup> de terrain** dans le quartier du Roubian à Tarascon que Jean Martin produit désormais ses 47 références (dont 7 destinées à la restauration hors foyer), soit environ 2 millions de bocaux par an.



Cet espace trois fois plus grand permet à **l'industriel de doubler sa capacité de production** (6000 bocaux par heure soit 5,5 millions d'unités annuelles) **tout en assurant un niveau de qualité maximal** grâce particulièrement à :

- **L'automatisation des différentes tâches de production** (notamment les plus pénibles) qui permet d'économiser du temps au niveau du transfert des matières entre les machines et de libérer du personnel réparti sur **davantage de contrôles qualité** tout au long de la chaîne ;
- **L'augmentation de la capacité de stockage des matières premières** et des produits finis (2500 palettes stockables) qui donne la possibilité de tourner en 2X8 ;

Par ailleurs, **l'intégration de l'unité d'emballage** (auparavant sous-traitée) offre un gain de temps et une plus grande souplesse dans la préparation des commandes. Pour cela Jean Martin a investi dans **deux nouveaux robots** pour la formation des cartons et la mise sur palette.

A noter enfin que la nouvelle usine dispose d'un espace suffisant pour **à terme éventuellement doubler certaines machines** et augmenter encore la productivité et les capacités de production.

### Une quintuple certification qui couronne l'engagement en développement durable de la société Jean Martin

Complètement intégré dans l'environnement, le nouvel outil industriel de Jean Martin bénéficie d'une **quintuple certification QSE, fait assez rare pour une PME : qualité (ISO 9001), sécurité (OHSAS 18001), environnement (ISO 14001), IFS (International Food Standard) et BIO par Ecocert.**

Ces labels récompensent la démarche menée par l'entreprise qui a **réduit sa consommation d'eau, ses déchets à la source, ses émissions d'effluents et amélioré sa performance énergétique.**

En effet, 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**).

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

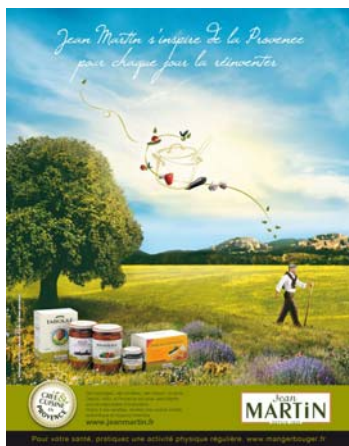
Par ailleurs, soucieuse de la qualité de ses produits, la société Jean Martin a mis en place de **nouvelles exigences environnementales demandées aux fournisseurs et prestataires.** En interne, 25 des 40 salariés se consacrent à la production et aux contrôles qualité, et l'ensemble du personnel est impliqué dans cette démarche.

### Un ancrage provençal qui se confirme

Conformément à ses engagements en matière de qualité et de développement durable, **Jean Martin vient de planter 20 000 pieds d'oliviers AOC Provence en culture biologique sur 70 hectares dans la Crau.** Cette action, menée en partenariat avec Jean-Benoît Hugues, du moulin Castelas, lui permettra de s'approvisionner directement en olives de pays pour la préparation de ses produits.



La société utilise déjà des olives de pays (Grossane pour olives noires et Salonenque pour olives vertes) dans toutes ses recettes contenant des olives. De plus, elle a noué **des partenariats avec des agriculteurs de la région** pour certains légumes (poivrons, aubergines...).



**Toujours innovant, Jean Martin poursuit son développement tout 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.**

Preuve en est, sa dernière campagne de communication : « *Jean Martin s'inspire de la Provence pour chaque jour la réinventer* » et son nouveau label « *Créé & cuisiné en Provence* » désormais apposé sur tous ses produits.



## UNE ENTREPRISE FAMILIALE INNOVANTE

### Une entreprise familiale...



En 1920, Jean Martin décide de percer le secret de l'olive cassée de la Vallée des Baux de Provence. Parfumés au fenouil sauvage, ces diamants verts commercialisés sous la marque « La Maussanaise » fondent le socle de la société Jean Martin. Le gel des oliviers en 1956 oblige Jean Martin à se tourner vers d'autres sources d'approvisionnement : il se lance alors dans une activité de négoce.

**Ce sont ses petits-fils, Bernard Martin - aujourd'hui Président Directeur Général - et Jean-Louis Martin - Directeur Général - qui ont l'idée, à la fin des années 1970, de créer les premières conserves et produits appertisés à base d'olives et de légumes.**

Ils lancent trois recettes, alors « révolutionnaires » et encore aujourd'hui emblématiques de la marque : le Taboulé en conserve, le Caviar d'aubergine et la Riste d'aubergine.

Une gamme que Bernard et Jean-Louis Martin n'ont cessé d'étoffer depuis. **Actuellement, 40 produits sont commercialisés sous la marque Jean Martin** : de la Ratatouille à la Tapenade en passant par la Soupe au Pistou, le Pain d'aubergine ou le Risotto aux courgettes et pistou. S'y ajoute **une gamme professionnelle de 7 produits destinée à la restauration hors foyer.**

**Autant de produits garantis sans colorant, ni conservateur, ni OGM, ni allergènes majeurs et dont la traçabilité est assurée tout au long de la chaîne de production.**

### ... qui innove tout en restant fidèle à ses recettes traditionnelles

Après le lancement en 2009 des Olives cassées pasteurisées -désormais commercialisées partout et pendant toute l'année- et de l'Huile d'olive AOC Provence, Jean Martin poursuit sa politique d'innovations avec **deux nouveautés en 2010** :



**Le Taboulé de la mer**, une recette aux calamars parfumée au safran qui permet de revisiter un grand classique de l'entreprise, la première à créer un Taboulé en conserve il y a plus de 30 ans.

**Le Pain de courgette** : fort du succès des Pains de légumes (aubergine, poivron, artichaut), Jean Martin propose désormais une préparation à base de morceaux de courgettes légèrement relevées de curry et de curcuma.



## DES PRODUITS A BASE D'OLIVES ET DE LEGUMES RIGOREUSEMENT SELECTIONNES

### *Des odeurs, des bruits, des gestes....*

Pour toutes ses recettes, Jean Martin sélectionne rigoureusement ses ingrédients pour leur qualité organoleptique et travaille à recréer une ambiance authentique et familiale pour des plats à déguster seul, en famille ou entre amis.

## LES APERITIFS



**Tapenade noire**  
240g et 110g



**Tapenade aux olives vertes**  
110g



**Anchoïade douce**  
110g



**Tomates confites**  
220g



**Pistou rouge**  
110g



**Pistou**  
100g



**Caviar d'aubergine**  
110g



**Crème d'artichaut**  
110g



**Olives cassées**  
385g

## LES PAINS DE LEGUMES



**Pain de courgette**  
550g



**Pain de poivron**  
550g



**Pain d'aubergine**  
570g



**Pain d'artichaut**  
470g

## LES NOMADES

*Jean Martin a été primé au MIFFEL 2009 pour cette gamme « nomades » en sachets doypacks favorisant la consommation de fruits et légumes.*



**Ratatouille aux pommes de terre**  
240g



**Risotto aux courgettes et pistou**  
240g



**Risotto aux artichauts violets**  
240g



**Taboulé bio de quinoa**  
200g

## LES PLATS CUISINES



**Taboulé de la mer**  
630g et 220g



**Taboulé**  
630g et 220g



**Caviar d'aubergine**  
380g



**Riste d'aubergine**  
600g et 240g



**Ratatouille**  
600g et 240g



**Parmentier de courgettes**  
600g



**Bohémienne**  
360g



**Poivronade**  
360g



**Oignons pissaladière**  
360g

## LES SAUCES ET CONDIMENTS



**Sauce tomate au basilic**  
240g



**Sauce tomate aux olives**  
240g



**Sauce tomate aux poivrons**  
240g



**Crème d'aubergine**  
240g



**Confit d'oignons**  
240g



**Confit de figue**  
240g

## LES SOUPES



**Gaspacho**  
750g



**Soupe au pistou**  
750g

## L'HUILE D'OLIVE



**Huile d'olive AOC Provence**  
50 cl

### De gros conditionnements adaptés aux exigences des professionnels

Jean Martin a également développé une gamme pour la restauration hors foyer, **parfaitement adaptée aux cuisiniers, traiteurs ou encore « gros consommateurs » de la marque**. Proposée sous forme de **sachets doypack** (1kg ou 1,8kg), elle conserve la saveur des légumes frais cuisinés à l'huile d'olive vierge extra. Le système doypack a aussi l'avantage de permettre une conservation longue durée (24 mois) à température ambiante, un déconditionnement rapide et une mise en œuvre sans cuisson ni décongélation préalable.

**Sept produits phares de la cuisine provençale** sont proposés, pour une infinité de recettes à composer :

#### Doypack 1 kg

- la Tapenade noire
- le Caviar d'aubergine



#### Doypack 1,8 kg

- la Sauce tomate au basilic
- le Gaspacho
- la Ratatouille aux légumes confits
- la Riste d'aubergine
- la préparation pour Taboulé



Comme pour les produits grand public, Jean Martin prend des **engagements qualité forts** sur cette gamme : recettes garanties sans OGM ni allergènes majeurs, traçabilité du champ de production au doypack final et certification ISO 9001V 2000 sur tous les processus.

### Jean Martin se décline aussi en coffrets cadeaux et livrets de recettes

Jean Martin propose également, tout au long de l'année, des suggestions de cadeaux présentés en coffrets ou en paniers, déjà composés ou à composer soi-même.

En vente à la Boutique ou sur le site Internet, ils sont particulièrement appréciés par les comités d'entreprise en fin d'année et constituent des cadeaux adaptables à toutes les bourses.



**Coffret « Le Maussanais »**



**« Spécialités du Pays d'Arles »**

## UNE DISTRIBUTION A LA FOIS LOCALE, NATIONALE ET INTERNATIONALE

### Un large réseau de distribution

**80% du chiffre d'affaires de la société Jean Martin est assuré en GMS** (enseignes Auchan, Carrefour, Leclerc, Super U, Casino et Monoprix), avec comme produits phares la **Riste d'aubergine** (350 000 unités vendues en 2009), le **Caviar d'aubergine** (200 000) et le **Taboulé « l'Original »** (200 000). La région **Provence-Alpes-Côte d'Azur** représente une zone de consommation majeure puisqu'elle assure 55 % du chiffre d'affaires de l'entreprise.

Jean Martin distribue également ses produits en hôtellerie-restauration (10% du CA), en vente directe (5%) et à l'export (5%), principalement en Europe (Belgique, Suisse, Allemagne, Grande Bretagne, Autriche) mais aussi au Japon, à Singapour et aux Etats-Unis.

Par ailleurs, Jean Martin dispose d'une Boutique à Maussane-les-Alpilles, d'un site de vente en ligne [www.jeanmartin.fr](http://www.jeanmartin.fr) et d'un service de vente par correspondance, destiné aussi bien au grand public qu'aux comités d'entreprise.

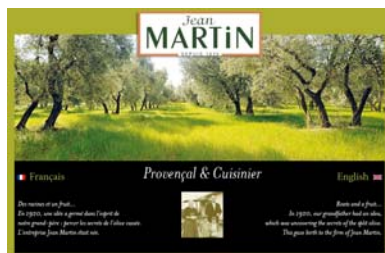
### La Boutique Jean Martin : une vitrine 100% provençale

La Boutique Jean Martin à Maussane-les-Alpilles constitue à la fois un lieu de vente et une vitrine du savoir-faire et de l'esprit Jean Martin. Installée dans l'ancienne confiserie d'olives, au cœur du vieux village, les visiteurs peuvent y trouver les produits Jean Martin mais aussi des recettes de saison, des accessoires de cuisine, des vanneries ou encore des idées de coffrets cadeaux.

Au cœur de la Boutique se tiennent également, tout au long de l'année, des **ateliers de cuisine** visant à faire découvrir les produits Jean Martin, à apprendre à chacun à les cuisiner à son goût et à perpétuer ainsi le savoir-faire culinaire provençal, cher à la société Jean Martin.



### Un site marchand pour des commandes en ligne



En plus de la vente par correspondance, Jean Martin propose une Boutique en ligne sur son site [www.jeanmartin.fr](http://www.jeanmartin.fr). Tous les produits de la gamme, les exclusivités de la Boutique ainsi que les coffrets sont disponibles.

Par leur contribution à la création d'emplois directs et indirects, leur participation à l'attractivité du territoire et leur rôle dans l'occupation de l'espace, l'agriculture et l'agroalimentaire sont des secteurs essentiels pour le tissu économique régional : près de 10 % de la population active de Provence-Alpes-Côte d'Azur dépend directement ou indirectement du secteur agricole, soit plus de 130 000 personnes.

**Aussi, la Région s'attache à développer les filières agricoles et agroalimentaires, à renforcer leur organisation économique et à soutenir l'emploi dans ces secteurs. C'est dans ce cadre qu'elle a soutenu l'entreprise Jean Martin pour la création de sa nouvelle unité de production à Tarascon. Qualité, sécurité alimentaire, diversification des produits, création d'emploi, respect de l'environnement, développement de l'agriculture locale... C'est pour toutes ces raisons que la Région a soutenu à hauteur de 150 000 € le projet de cette entreprise moderne.**

En 2009, ce sont plus de 40 entreprises agroalimentaires qui ont été soutenues par la Région pour leurs investissements ou leurs projets stratégiques de développement. Soit un investissement de plus de 2,6 M€, inscrit dans le cadre de sa politique de soutien à l'économie régionale. Les soutiens au secteur agroalimentaire sont également inscrits dans la politique globale de développement de l'agriculture régionale qui vise notamment :

## 👉 Le soutien à l'emploi et au renouvellement des générations

- **Programme régional d'appui à l'installation des agriculteurs**, destiné aux jeunes qui souhaitent s'installer ou reprendre une exploitation agricole.
- **Appui à la création de poste d'agent de développement agricole** : employé par des associations, des collectivités, des établissements publics ou des organismes du secteur agricole, l'agent a pour mission de mettre en œuvre des actions d'animation, de gestion, de communication ; il participe également à l'amélioration de la qualité des productions et de leurs conditions de commercialisation.
- **Remplacement des agriculteurs en formation et mandat professionnel**

**1,7 M€** investis chaque année pour l'emploi agricole  
**Près de 2 000 jeunes** ont bénéficié d'une aide de **3 000 €** pour leur installation  
**44 postes d'agent de développement agricole** créés depuis 2005.  
**Une aide régionale de 36 000 € sur 3 ans**

## 👉 La modernisation des exploitations agricoles

La Région accompagne la modernisation des exploitations agricoles en soutenant les investissements qui permettent d'améliorer leurs performances économiques, tout en conjuguant production de qualité, production respectueuse de l'environnement et amélioration des conditions de travail. Plusieurs dispositifs ont été mis en place en ce sens :

- **le Plan Végétal Environnement (PVE)** : soutien des investissements environnementaux qui vont au-delà des normes réglementaires et qui répondent à plusieurs enjeux : réduction des pollutions par les produits phytosanitaires et les fertilisants, valorisation des déchets, économies d'énergie...
- **le Plan de Modernisation des Bâtiments d'Élevage (PMBE)** : soutien des investissements liés à la création d'atelier de transformation des produits issus de l'activité d'élevage de bovins, d'ovins et de porcins.
- **la rénovation des vergers** : soutien des investissements liés à la plantation ou à la rénovation des vergers,
- **la modernisation des serres** : soutien des investissements liés à la création et à l'aménagement de serres maraichères et horticoles, et à l'aménagement des aires de culture dans le secteur de la pépinière,
- **l'aide aux investissements collectifs des Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA)** : soutien des investissements qui permettent de mutualiser les coûts d'acquisition des équipements et de faciliter l'accès à du matériel plus performant.

## 👉 Le développement des filières

L'amélioration de la compétitivité des filières et leur adaptation aux évolutions des marchés et aux attentes des consommateurs reposent sur un potentiel de recherche et d'expérimentation de haut niveau, sur le renforcement de l'organisation économique et la structuration des filières. Aussi, la Région agit en faveur :

- **du développement de la recherche-expérimentation**, notamment à travers les PRIDES - Pôles Régionaux d'Innovation et de Développement Economique Solidaire - comme le PRIDES Fruits et légumes.
- **de la promotion des produits régionaux**, outil d'appui à l'action commerciale,
- **des coopérations inter-filières**, en impulsant des démarches collectives et la mise en réseau des acteurs au sein d'une dynamique de projet à vocation économique.



## **Le Conseil général, Acteur et soutien du développement économique des Bouches-du-Rhône**

Le Conseil général a fait du développement économique un axe fort de son action afin de créer un environnement favorable à la création d'entreprises, soutenir leur croissance, aider à leur consolidation. Il apporte un soutien important aux grandes infrastructures existantes et plus généralement à tous les projets permettant de positionner les Bouches-du-Rhône au cœur d'une dynamique euro-méditerranéenne.

Cette ambition se traduit aussi par une politique équilibrée d'aménagement du territoire visant à soutenir les différentes filières économiques et à accompagner la reconversion des sites d'activité. A travers ses investissements, et notamment le plan quinquennal destiné à lutter contre la crise, il est un des plus importants donneurs d'ordre.

### **L'agro-alimentaire, une filière de premier plan pour le département**

Le dynamisme de la filière agro-alimentaire repose sur des conditions naturelles favorables, un ensoleillement exceptionnel, une excellente irrigation, mais aussi sur un savoir-faire reconnu dans l'exploitation de multiples ressources : fruits, légumes, huile d'olive, vins...

Plus du tiers des 1100 entreprises que compte la Région Provence Alpes Côte d'Azur sont dans les Bouches-du-Rhône.

Conscient que la filière agro-alimentaire est un des poumons économiques du département, le Conseil général s'est engagé dès 1999 aux côtés de la Région pour mettre en place une aide aux investissements des entreprises de ce secteur. Un soutien dont a bénéficié la société Jean Martin pour développer sa nouvelle unité de production.

Le Conseil général s'attache également à encourager la valorisation et le rayonnement de ces entreprises dynamiques et innovantes : il s'associe à la participation de plusieurs d'entre elles au SIAL et organise chaque année des opérations de promotion des produits et savoir-faire de nos terroirs qui rencontrent un large public.