



## Jean Martin, certifié cinq fois !

entrepreneur

Le producteur de conserves Jean Martin est la première PME Française à cumuler 5 certifications qui récompensent son engagement pour la qualité et l'environnement.

**D**ernièrement, Bernard Martin, p.-d.g. et son frère Jean-Louis pouvaient se féliciter de voir leurs efforts récompensés : leur nouvelle usine de production de conserves "Jean Martin" de Tarascon se voyait décerner cinq certifications attribuées par l'Afnor, une première en France pour une PME.

Un an après son inauguration, la réussite est déjà là, appuyée sur une démarche éco-citoyenne.

Les frères Martin, qui dirigent l'entreprise fondée par leur grand-père, sont très impliqués dans la défense de la tradition provençale. La société qui emploie, avec cette nouvelle usine, une quarantaine de salariés, espère avec ce lourd investissement (5,5 millions d'euros), faire passer son chiffre d'affaires de 7 millions d'euros à 12 millions dans 3 ans.

### Le développement durable ne nuit pas au chiffre d'affaires

L'implantation du centre de production à Tarascon se justifiait par les contraintes environnementales imposées par le Parc Naturel des Alpilles, le trafic des semi-remorques étant une nuisance pour le village de Maussane, berceau de l'entreprise fondée il y a plus de 90 ans. Pour que l'entreprise puisse poursuivre sa croissance, un nouveau centre de production adapté était

nécessaire, au plus près de ses sources de production. La politique de proximité prioritaire pour l'entreprise, qui est partenaire de nombreux agriculteurs locaux pour les courgettes ou les aubergines, est donc récompensée. La nouvelle usine permet d'augmenter la production (+ 15 % sur l'année) et le chiffre d'affaires (+ 20 %), tout en respectant la philosophie des dirigeants, résolument engagés sur la voie du développement durable : moins de consommation d'eau, réduction des déchets à la source, performance énergétique, amélioration de l'ergonomie des postes de travail...

Que ce soit pour la qualité (Iso 9001), la sécurité (Ohsas 18001) ou l'environnement (Iso 14001), l'usine Jean Martin cumule les bons points. En plus du label BIO attribué par Ecocert, les conserves produites sont également labélisées IFS (International Food Standart). Chez Jean Martin, si la production est locale et participe pleinement à l'activité économique du Pays d'Arles, la distribution concerne avant tout le grand sud (près de 70 % du chiffre d'affaires). Bien sûr, des développements à l'international sont nécessaires et envisagés. Bien distribuée depuis 30 ans en Suisse, l'entreprise vise l'Allemagne et le Canada qui sont des



Bernard Martin et ses oliviers

pistes prometteuses pour exporter les saveurs 100 % provençales.

### La plus grande oliveraie de France

Pour continuer à maîtriser sa production, et avec l'objectif de produire des olives de première qualité, l'entreprise a investi avec le Moulin Castelas (producteur d'huile d'olive aux Baux-de-Provence) plus d'1,3 million d'euros pour planter 20 000 oliviers sur 70 hectares en culture biologique, aux environs de Saint-Martin-de-Crau, en bordure de l'étang des Aulnes, créant ainsi la plus grande oliveraie de France. Tout a été prévu pour une production haut de gamme. Un forage permet d'entretenir un arrosage continu en goutte-à-goutte grâce à un réseau



Jean-Louis et Bernard Martin

d'irrigation souterrain, suffisamment profond pour inciter les arbres à s'enraciner solidement. Une première récolte, encore modeste (18 tonnes), est prévue cette année, mais l'objectif est de produire 200 tonnes dans 3 ans. Quatre variétés ont été sélectionnées (Grossane, Aglandau, Salonenque et Sicilienne) pour produire les huiles du Moulin Castelas ou les conserves Jean Martin.

Jean-Marc Rimbaud

