

Jean Martin, toujours plus provençal

Doté d'un nouvel outil et bardé de certifications, la PME cherche à intensifier ses approvisionnements locaux.



> Au centre : Jean-Benoît Hugues (le Moulin de Castellias), accompagné de Bernard Martin, PDG de Jean Martin (à gauche) et Jean-Louis Martin, DG (à droite).

Second produit en importance derrière le taboulé, le caviar d'aubergines (260 000 unités vendues en 2010) fait partie des fabrications emblématiques liées aux origines de Jean Martin. Les trente ans du produit coïncident pour la PME provençale avec l'obtention d'une quadruple certification remise par l'Afnor : Iso 9001 (qualité), OHSAS 18001 (sécurité et santé pour le personnel du site de fabrication) Iso 14001 (environnement) et IFS (International Food Standard niveau supérieur). Elles s'ajoutent à la certification bio délivrée par Ecocert. « *C'est une grande satisfaction d'avoir obtenu ces certifications qui couronnent un important travail en interne, se félicite Jean-Louis Martin, directeur général. Mais c'est aussi vis-à-vis de nos clients qui sont de plus en plus en demande de ce type de qualifications.* » La nouvelle usine de Tarascon, inaugurée l'an dernier, a par ailleurs intégré de nombreux critères de développement durable comme la réduction de la consommation d'eau (divisée par quatre), l'amélioration de la performance énergétique et la diminution par dix des rejets d'effluents. Mais l'entreprise Jean Martin veut surtout jouer un rôle dans l'économie régionale : « *Notre nouveau slogan, Cuisinier et Provençal, n'est pas une fausse promesse. Nous travaillons au maximum des possibilités avec les agriculteurs locaux, souligne Bernard Martin, PDG. Une proximité qui a un double sens : l'authenticité et les spécificités organoleptiques de productions locales, par exemple l'huile et les olives de la vallée des Baux ; et un gain de compétitivité essentiel pour une PME comme la nôtre.* » Jean Martin travaille ainsi pour la tomate (100 % d'approvisionnement local), l'aubergine de saison (100 %), les plantes aromatiques persil, menthe, basilic (100 %) et les huiles d'olive (75 %). « *C'est une démarche essentielle pour sécuriser notre matière première. Nous avons déjà débuté avec l'huile d'olive et les olives, et nous n'excluons pas de transposer la formule à d'autres productions. Ceci étant, cela ne remet absolument pas en cause les partenariats avec nos producteurs* », confie Jean-Louis Martin. De fait, la PME est aujourd'hui propriétaire pour moitié avec Jean-Benoît Hugues (le Moulin de Castellias, à Maussane) d'une des plus grandes oliveraies de France. 20 000 arbres ont été plantés sur 105 ha de la plaine de la Crau et entrent en production.

C. B.

