

BIO

Jean Martin dit oui au développement durable



Conformément à ses engagements en matière de qualité et de développement durable, la société Jean Martin propose 6 nouvelles recettes certifiées AB. Inspirée des classiques de la cuisine provençale, la gamme se compose de deux taboulés : le taboulé bio de quinoa en doypack individuel ainsi que le taboulé méditerranéen bio aux raisins secs et au miel. Fort de son savoir-faire en cuisine provençale, Jean Martin décline également deux nouvelles sauces tomates bio au miel : l'une au basilic et l'autre au thym. Et, la marque ne s'arrête pas là puisqu'elle complète son éventail de produits avec des courgettes bio confites à

l'ail et à l'huile d'olive et des aubergines bio cuisinées à la tomate et au basilic. Quant au packaging de cette gamme, il rappelle simplement l'ancrage en Provence de la marque... Pour information, Jean Martin a inauguré, en juin dernier, sa toute nouvelle usine avec une quintuple certification QSE (qualité, sécurité et environnement). De plus, la société a investi dans une oliveraie biologique de France et a planté, en partenariat avec le moulin Castelas, 20 000 pieds d'oliviers AOC Provence en culture biologique. De quoi assurer du bio sur de nombreux lancements.

E.K.

