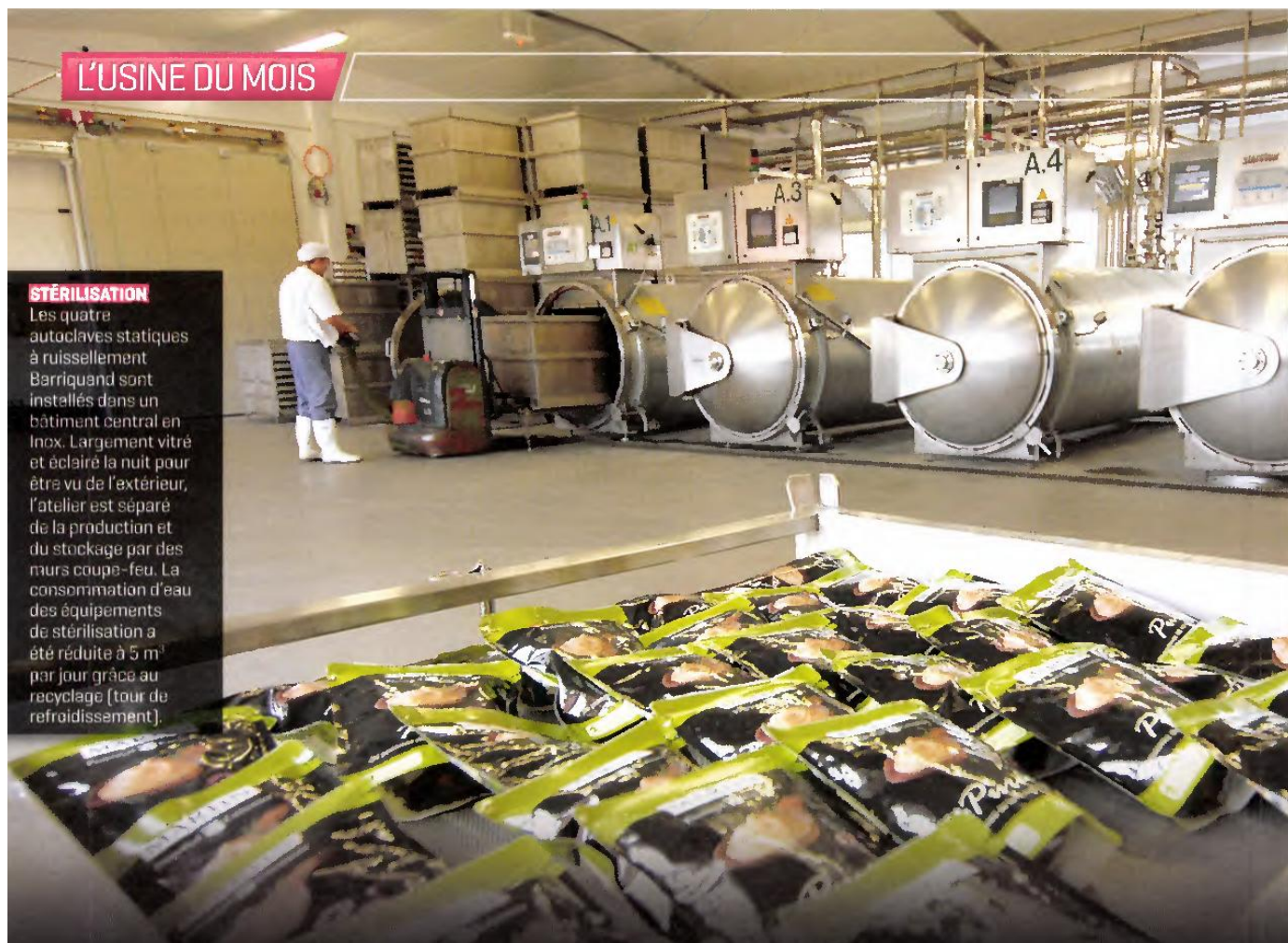




**L'USINE DU MOIS**

**STÉRILISATION**

Les quatre autoclaves statiques à ruissellement Barriquand sont installés dans un bâtiment central en Inox. Largement vitré et éclairé la nuit pour être vu de l'extérieur, l'atelier est séparé de la production et du stockage par des murs coupe-feu. La consommation d'eau des équipements de stérilisation a été réduite à 5 m<sup>3</sup> par jour grâce au recyclage (tour de refroidissement).



# Jean Martin affiche son

**TARASCON** (Bouches-du-Rhône) ▷ Le conserveur provençal a déménagé sa production dans un site Cet investissement de 6 M€ lui permet de porter sa capacité de 3,5 à 6 millions d'unités par a

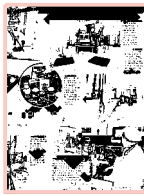
**REPÈRES**

- **CA 09** : 7 M€
- **EFFECTIF** : 42 salariés, embauche prévue de 5 personnes en plus.
- **VENTES** : 80 % en GMS (dont 85 % à la marque Jean Martin), 10 % olives cassées, 5 % RHD et 5 % export.
- **VOLUMES** : 3 millions d'unités.
- **IMPLANTATIONS** : siège et boutique dans le village du Maussane-les-Alpilles (13), ancien site industriel (1 700 m<sup>2</sup>) à Maussane reconconditionné en atelier de confisage des olives et nouveau site à Tarascon.



↑ **SITE DE TARASCON** Le bâtiment de 4 600 m<sup>2</sup> est recouvert d'une peinture cuivrée qui change de couleur au fil de la journée (architecture Vurpa à Lyon et ingénierie Erial à Pertuis).





**← MÉLANGE CUISSON**

Les recettes sont préparées dans un cuisiseur à vapeur à double paroi monté sur peson. Les préparations sont transférées en automatique vers les lignes de conditionnement.

**↘ FRITURE**

La friture des légumes (aubergines) est effectuée dans une salle confinée, entièrement coupe-feu, dotée de bacs de rétention. Les postes des opérateurs sont déportés à l'extérieur.



**← LA GAMME**

Depuis l'invention du tabouleh en kit en 1979, la gamme s'est élargie, mettant à l'honneur les légumes du sud et les olives de la Vallée des Baux de Provence : riste d'aubergine, ratatouille, tapenade...



**expertise**

illé sur mesure.



**← PRÉPARATION**

La préparation des épices, la déballage des ingrédients et la réception des aubergines fraîches ont été rassemblés dans un vaste hall. Des puits de lumière ont été aménagés pour le confort des opérateurs.

**→ CONDITIONNEMENT**

Le site est équipé d'une ligne verre (doseuse Hema) pour les verrines de 90 g aux bouteilles de 750 g (2 500 à 3 000 à l'heure) et d'une ligne sachets souples (ensacheuse rotative Toyo Jidoki, 30 sachets par minute). Une doseuse associative commune aux deux lignes assure le dosage des morceaux (olives, tomates séchées...).



Janvier 2010 RiA N°708 17



## L'USINE DU MOIS

### ROBOTISATION

Après le robot de décageage des bocaux stérilisés déjà en place sur l'ancien site, le site accueille deux nouvelles machines qui assurent la mise en carton et la formation des palettes (Alpi automation, robots Kuka).



← **ENTREPÔT** Jean Martin est en mesure de stocker 1 500 palettes. Afin de gérer le Fifo, les produits finis ou semi-finis sont entreposés sur des racks dynamiques gravitaires. L'encasage et la collecte des colis sont gérés informatiquement.



### ← NETTOYAGE VAPEUR

L'installation de centrales vapeur Batech (vapeur sèche à 6 bars) a permis de diviser par trois la consommation d'eau par m<sup>2</sup> nettoyé (30 m<sup>3</sup> par jour à Maussane-les-Alpilles, 19 m<sup>2</sup> ici, pour deux fois plus de surface de production).

## Un outil de production ultra-performant, vitrine des savoir-faire

Implanté à Tarascon en bordure de voie rapide, le nouveau site Jean Martin apparaît autant comme un outil de production ultra-performant que comme une vitrine des savoir-faire de l'entreprise familiale. « Nous avons voulu ouvrir l'atelier des autoclaves sur l'extérieur », explique Jean-Louis Martin, en charge du développement industriel et copropriétaire aux côtés de son frère Bernard, de l'entreprise fondée en 1920 par son grand-père. Le souci de l'esthétisme se retrouve ainsi dans le choix de la peinture cuivrée du bâtiment, dans les arbres importés de Toscane et jusque dans la couleur des robots de fin de ligne, repeints aux couleurs de la société. Opérationnel depuis août 2009, ce site, de 4 800 m<sup>2</sup> dont 1 800 m<sup>2</sup> de stockage, marque un triple tournant dans l'histoire du conserveur provençal.



### JEAN-LOUIS MARTIN, EN CHARGE DU DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

« Nous voulons maîtriser nos approvisionnements. Nous avons ainsi investi dans une exploitation de 100 ha à Saint-Martin-de-Crau, où nous avons planté 25 000 pieds d'oliviers. Pour réaliser cette opération de près de 1,2 M€, nous nous sommes associés à Jean-Benoît Hugues, propriétaire du Moulin Castelas. Pour les légumes, nous souhaitons aussi nous engager dans l'amont. »

Un tournant industriel déjà. « Nous travaillons quasiment comme dans notre ancien site de Maussane-les-Alpilles construit en août 1996, mais avec une productivité augmentée de 80 % », souligne Jean-Louis Martin. La capacité de production a été portée de 3,5 à 6 millions d'unités. Le site a été conçu sur mesure pour répondre parfaitement aux attentes de l'industriel en terme d'organisation et de flux tout en apportant le maximum de confort aux opérateurs : utilisation de la lumière naturelle

qui pénètre jusqu'au cœur des ateliers (châssis vitrés filants et puits de lumière), climatisation des locaux et confinement de la salle de friture (maîtrise du risque incendie et confort), utilisation d'une résine de sol antidérapante agréée par la Cram et la DSV, choix d'équipements ergonomiques, robotisation... Un tournant environnemental ensuite. L'industriel a ainsi pu réduire sa consommation d'eau de process (stérilisation) et d'eau de lavage (nettoyage à la vapeur, système d'obus pour le racleage

des tuyauteries de transfert). La vapeur des autoclaves est également récupérée pour le chauffage des ateliers et des bureaux. Du côté du stockage, les films ont été supprimés des palettes de produits finis en attente de préparation de commande grâce à un système de cornières et d'élastiques et depuis le début de l'année 2009, tous les cartons sont en prêts-à-vendre. Un tournant économique enfin. L'industriel s'est fixé des objectifs ambitieux de croissance. D'ici à la fin de l'année 2013, les ventes devraient passer la barre des 12 M€. Doté d'une boutique en plein cœur du village de Maussane, Jean Martin n'exclut pas de développer son réseau, « soit seul, soit en partenariat, mais ce n'est pas prioritaire. Il nous faut encore investir sur la marque, source de marges ! »

FRANÇOIS BIAGGINI  
PHOTOS : JEAN-CLAUDE GRELIER