



10 ans d'engagement dans le Bio



Jean MARTIN DEPUIS 1920

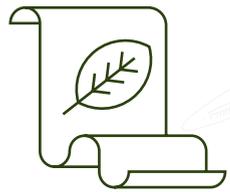


# Jean Martin au cœur de l'innovation

Engagé depuis plus d'un siècle dans une production de produits sains & naturels, c'est tout naturellement que Jean Martin développe une gamme de produits BIO, respectueux de la santé, de l'être humain, de l'environnement.

Attentif et conscient de tous ces enjeux, Jean Martin propose une alternative à l'alimentation « traditionnelle » et développe des recettes vegan, sans gluten et riches en protéines végétales et en fibres.

À travers des recettes BIO toujours plus gourmandes et cuisinées comme à la maison, Jean Martin offre une gamme de saveurs qui développent les sens !



+ 150 % de recettes BIO en 3 ans = 16 recettes BIO

## Une entreprise engagée

Jean Martin est une marque provençale ancrée dans son territoire et engagée dans une **démarche responsable** depuis plus d'un siècle. Experte des légumes cuisinés du Sud et des tartinables, Jean Martin valorise des produits sans colorants, **sans conservateurs, sans additifs, sans OGM, sans arômes artificiels, sans amidon.**

Implantée dans les Bouches du Rhône (13), l'entreprise est équipée d'une conserverie, d'une confiserie et d'une oliveraie. **Labellisée « PME+ »\*** depuis 2015, Jean Martin s'engage en matière de **développement durable** : réduction de la consommation d'eau, des déchets à la source, des émissions d'effluents, amélioration de la sécurité et de l'ergonomie des postes de travail, renforcement des contrôles qualité, augmentation de la productivité, une empreinte socio-économique significative (1 emploi Jean Martin soutient 5 emplois dans la région PACA)...

Jean Martin **maîtrise également toute la chaîne de production** du champ à l'assiette : production en fonction des saisons, politique de développement de circuits d'approvisionnement courts, partenariats avec des producteurs locaux, plantation d'une oliveraie Jean Martin qui permet de maîtriser l'approvisionnement en olives de pays (Grossane, Salonenque et Bérugnette, variétés typiques de la Vallée des Baux).

\* PME+ Pour un Monde + Engagé, le label des entreprises engagées pour l'humain, l'emploi et l'environnement, contrôlé par un organisme indépendant. Le produit porteur du label a été fabriqué par une PME française respectueuse des valeurs humaines, dont l'empreinte économique et écologique est équilibrée.



Renseignements lecteurs : [www.jeanmartin.fr](http://www.jeanmartin.fr)  
04.90.54.34.63

Contacts Quai de la Presse : [cristel@quaidelapresse.com](mailto:cristel@quaidelapresse.com)  
[caroline@quaidelapresse.com](mailto:caroline@quaidelapresse.com)  
04.66.67.04.91

Visuels et échantillons disponibles sur demande auprès du Service de Presse

ipe - Février 2019 - Crédits photos : Jean Martin et Stock

Dossier de presse

Beaux Jours 2019



Jean MARTIN DEPUIS 1920

## Au cœur du BIO avec Jean Martin

Jean Martin réinvente des recettes BIO aux saveurs gourmandes et surprenantes. Une délicieuse promesse pour tous les amateurs de produits sains !

# LES NOUVEAUTÉS BIO : DES RECETTES SAINES ET CRÉATIVES !



x4  
340 G • 4,90 €

En bouchées apéritives, natures ou accompagnées d'une sauce au yaourt

En plat végétarien, accompagné de légumes et de céréales ou de féculents

Riche en protéines végétales : pois chiches, tomates et courgettes, épicés de curry et cumin.

Facile à préparer en 15 min : il suffit de former des boulettes et de les cuire au four (15 min), à la poêle (5 min) ou à la friteuse (5 min).

Ce bocal de 340 g permet de réaliser 20 falafels environ, soit 4 portions.

Préparation facile pour  
**Falafels**  
pois chiches, curry et cumin



**5 min**  
à faire soi-même !  
Cuisson

Tajine  
de Quinoa  
miel et amandes



simplement à réchauffer  
**10 min**  
Réchauffage



x2  
345 G • 4,70 €



Courgettes, tomates, carottes, poivrons, parfumés de miel, d'amandes effilées et de raz el hanout. Une recette créative, saine et savoureuse pour pimenter les déjeuners en plein air !

Une recette créative, saine et savoureuse...

... pour pimenter les déjeuners en plein air



prêt à consommer

Taboulé  
de Quinoa  
menthe et citron

Une salade nourrissante pour un goût très frais

Recette savoureuse et équilibrée, prête à consommer !



x2  
345 G • 4,70 €

Une salade nourrissante et savoureuse adaptée aux végétariens : le Taboulé de quinoa Jean Martin est délicieusement cuisiné avec de belles tomates, de l'huile d'olive vierge extra relevé d'un peu de citron et de menthe, pour un goût très frais !

Cette recette est composée de quinoa blond de Bolivie issu d'une démarche équitable et respectueuse des conditions de vie des producteurs.

Astuce gourmande

Mélanges d'épices, aromates ou graines de sésame ? Les Falafels Jean Martin sont à personnaliser selon ses envies et sa créativité gourmande !  
Sa texture moelleuse permet de déguster ces Falafels à l'apéritif ou en entrée avec une sauce au yaourt, ou en plat végétarien accompagné de légumes rôtis au four et de boughour, quinoa ou riz...

Astuce gourmande

Parfaitement adapté au régime végétarien, sans gluten, riche en fibres, en vitamines, en minéraux et en protéines végétales, le quinoa est notre nouvel allié santé !  
Cette recette originale de quinoa sucrée-salée aux saveurs marquées permet de s'évader et de se réchauffer sous le soleil méditerranéen.

Astuce gourmande

On pense à le mettre au réfrigérateur avant de le consommer. Pourquoi ne pas l'accompagner d'une bonne salade de légumes de saison, pour une entrée rafraîchissante, rapide à mettre en place pour les pique-niques et repas improvisés !