

# Pierre Martinet fabrique et vend "halal"

Vous ne les avez peut-être pas encore vus dans les rayons frais des grandes surfaces locales, mais depuis mi-avril ils font bien sacrément parler d'eux : des produits «halal» (1) validés par la Mosquée de Lyon et dont les barquettes sont estampillées «Les Recettes de Nurdan». Eh bien ces barquettes-là sont des produits Pierre Martinet, celui qui œuvre depuis 1996 à La Selle-sur-le-Bied, entre autres. Et Nurdan n'est autre que son épouse.

## Ne pas laisser passer le marché du halal

Ainsi donc, le traiteur intraitable n'a pas laissé passer le marché du halal sans se positionner. C'eût été d'autant plus dommage que Nurdan a des origines turques et est de confession musulmane. Un prénom qui «parle» aux maîtresses de maison qui, comme elle, sont parfois en butte aux problèmes se posant côté plats à emporter.

Cette fois, elles n'auront pas à se casser la tête... Et avec elles, les personnes qui n'aiment pas le porc, l'évitent pour des raisons diététiques ou ont tout simplement envie de changer! Avec Pierre Martinet, le croissant est au jambon de poulet, la salade piémontaise aussi, et les lentilles nagent autour de saucisses de bœuf. Au total, huit véritables produits traiteur sont proposés à la clientèle : galantine de poulet pistaché ou saucisses de canard, par exemple.

## Bientôt les pizzas halal

à La Selle-sur-Le-Bied

Ces produits ont été lancés le 19 avril. On devrait les trouver un peu partout (2) en août,



Le groupe Martinet a sorti sa gamme halal ce 19 avril. On devrait la trouver un peu partout pour le Ramadan

au moment du Ramadan. On sentait déjà la touche méditerranéenne dans certaines des salades Pierre Martinet.

Là aussi, le traiteur a fait en sorte de «surfer» sur la vague du fameux régime crétois en s'appuyant sur une toque de choix, celle de Guy Savoy, trois étoiles au Michelin.

C'est ainsi que sont nés des mélanges destinés à plaire au plus grand nombre - nutritionniste à l'appui - et vers lesquels se tourneront naturellement les acheteurs de «halal», comme le grand classique oriental

qu'est la salade de carottes à l'orange et aux raisins secs.

C'est dire que le groupe s'apprête à ratisser large ce marché de 5 milliards d'euros, un marché en croissance de 10 % par an depuis plusieurs années. Et si Pierre Martinet poursuit sur sa lancée, nul doute que ses sites de production ne tournent bientôt à plein régime, d'autant qu'il compte étendre son réseau à la Belgique. En plus des effluves de salades et de «charcuterie pâtisseries», ça pourrait bien sentir l'embauche à La Selle-sur-

Le-Bied si la fabrication «halal» s'y étend de façon conséquente - et ce à commencer par les pizzas. Dans ces deux sites couplés travaillent près de 150 personnes actuellement; jusqu'à 200 en juin-juillet, quand la production est à son maximum côté salades. Pour mémoire, lorsque Martinet a repris l'usine Louis Lemoine, en 1996, il y en avait 30.

La.B.

## Idées et tentatives : Intraitable... et insatiable!

Pour l'ensemble de sa gamme, le groupe Pierre Martinet s'approvisionne directement chez des producteurs, avec lesquels il se lie par contrat. «Nous achetons très peu en stock, car nous préférons fidéliser nos producteurs, pour les légumes comme pour la charcuterie», explique Pierre Martinet. Un homme qui s'investit tous azimuts, y compris côté développement durable : Martinet envoie les épiluchures terreuses de ses légumes dans l'usine de méthanisation de Saint-Germain-des-Prés (récupération d'énergie). Le groupe utilise un système de brassage des

légumes pour économiser l'eau; et, ce n'est pas le moins, il a mis en place une véritable unité de traitement de l'eau pour ses deux sites de La Selle-sur-le-Bied (et l'usine de son confrère charcutier Michel Brisson). Seul «hic» pour l'instant : la percée dans les produits «bio» s'avère délicate en raison de l'approvisionnement et des prix, beaucoup plus élevés. Et, par ailleurs, les barquettes en plastique multicouches posent problème. «Nous sommes en attente d'entreprises qui puissent développer des produits moins difficiles à recycler», lance Pierre Martinet.

(1) «Halal» signifie autorisé. (2) Leclerc, Système U, Carrefour, Intermarché, Monoprix notamment. Martinet y est présent sous son nom et sous les marques des distributeurs.

## Le rôle de la mosquée de Lyon

Fondatrice et membre du conseil du culte musulman, la mosquée de Lyon contrôle et certifie «halal» les produits Pierre Martinet via l'Association rituelle de la grande mosquée de Lyon. Un contrôleur dédié par cette mosquée a validé les recettes et suit la réalisation des produits. Alcool et porc en sont exclus.

Pierre Martinet affirme : les fournisseurs de viande sont contrôlés à chaque abattage d'animaux (abattage rituel autorisé sur dérogation spécifique par la Directive européenne n°93-119).

Les produits halal sont fabriqués sur les sites de Randy (69) et Martinet (38).



D'origine turque, Nurdan, l'épouse de Pierre Martinet a inspiré cette gamme halal à laquelle ils ont travaillé ensemble