

## Saint-Martin-de-Ré (suite)

# La Maraisienne s'implante dans la grande distribution



Tous les acteurs posent pour accueillir un nouveau produit.

Photo A.P.

**L**a Maraisienne de Ré avait déjà fait une apparition voilà presque un an au 1<sup>er</sup> Salon du vin et du goût organisé par le Rotary Club île de Ré au Bois-Plage. Mais au fait, la Maraisienne, késako ?

Il faut le demander à son inventeur, le Flottais Serge Léger. Pour ce "Géo Trouvetout" local, l'idée était de créer une charcuterie artisanale avec uniquement des produits locaux, si l'on excepte le porc. Des saucissons secs, de la saucisse et des crépinettes, produits assaisonnés du sel des sauniers de l'île de Ré, de la salicorne, du pineau rouge de la cave et surtout agrémentés du piquant du poivre des marais, à savoir les gaines de mace-

ron, voilà ce que présentait l'in-

venteur au magasin Leclerc, jeudi 16 avril. Et il n'était pas tout seul, puisque Christophe Barthère, de la cave coopérative Uniré, Cédric Fortunier, Mathieu du Pontel et Pascal Dufour, des représentants des sauniers, Michel Desfontaines et Valéry Verdy, respectivement gérant et directrice du magasin, étaient présents à ses côtés.

Serge Léger a retracé sa démarche et surtout déposé sa recette à l'INPI, l'Institut national de la propriété industrielle. Après avoir déniché dans sa région d'origine une PME spécialisée dans la charcuterie artisanale, les Établissements Andrieux en Haute-Vienne, il a bien fallu trouver des débouchés. Quoi de mieux que le magasin Leclerc de Saint-Martin, qui commerca-

lise déjà 9 % de produits locaux (pineau, vin, biscuits, confitures, bière, miel, sans compter le poisson)... Le magasin a pris contact avec les établissements Andrieux pour arrêter toutes les normes sanitaires et de commercialisation (la Maraisienne est sans conservateur, c'est un produit frais dont la limite de consommation n'excède pas 10 jours). Pour Serge Léger, c'est une prise de risque importante, mais le retour sur investissement de 12 000 € est estimé à deux ans.

Les 22 et 24 avril, de 11h à 13h et 16h à 18h, lui et "sa" Maraisienne (son épouse), seront au rayon charcuterie pour faire déguster un produit original sans nul doute promis à un bel avenir. ■ **Alain Pavan**

## E.LECLERC SAINT-MARTIN-DE-RE

Animation - Dégustation  
Sensibilisation des enfants

Présentoir à Saucissons  
Forme originale Île de Ré





- HYPER U BEAULIEU - LA ROCHELLE -



- INTER MARCHÉ – LA FLOTTE EN RE -



## **Nos références**

### **GMS**

- E.LECLERC SAINT- MARTIN DE RE
- E.LECLERC LA ROCHELLE/LAGORD
- COOP ATLANTIQUE HYPER U LA ROCHELLE / BEAULIEU
- INTERMARCHE SAINT- MARTIN DE RE
- INTERMARCHE LA FLOTTE
- U EXPRESS ARS EN RE
- CARREFOUR EXPRESS RIVEDOUX PLAGE

### **Commerçants indépendants**

- BOUCHERIE LE 2 B ARS EN RE
- BOUCHERIE LES 2 B LE BOIS PLAGE EN RE

### **Etablissements Publics et Privés**

- COLLEGE DES SALIERES SAINT-MARTIN DE RE
- COLLEGE ALBERT CAMUS LA ROCHELLE
- COLLEGE ANDRE MALRAUX CHATELAILLON PLAGE
- COLLEGE EUGENE FROMENTIN LA ROCHELLE
- COLLEGE MAURICE CALMEL MARANS
- COLLEGE LA TREZENCE LOULAY
- COLLEGE RENE CAILLIE SAINTES
- LYCEE ANDRE DUBREUIL SAINT JEAN D'ANGE
- ECOLE PUBLIQUE LA SEUDRE SAUJON
- COLLEGE FRANCOISE DOLTO
- COLLEGE FONBRUANT
- COLLEGE MARCEL PAGNOL