



FRUIT DE LA TERRE ET DU SOLEIL  
POUR L'AMOUR DE L'HUILE D'OLIVE...

---





# UNE DÉCLARATION D'AMOUR À L'HUILE D'OLIVE

## « Tout l'amour que j'ai pour toi... »

Un air qui résonne dans nos têtes et qui fleure bon l'été, le soleil, la Méditerranée...  
Un air qui nous replonge dans les souvenirs de vacances, les balades à vélo,  
les déjeuners sans fin partagés avec des proches, au rythme du chant des cigales...  
Un air qui évoque aussi les délices de l'huile d'olive vierge extra PUGET, fruit de la terre et du soleil !

Cet univers enchanteur et résolument méditerranéen, c'est celui qui a vu naître PUGET en 1857 sur le Vieux-Port de Marseille. Dans ce Sud si généreux, la célèbre maison a écrit son histoire, enrichi son savoir-faire, affiné la qualité de ses produits pour faire (re)découvrir aux amateurs, connaisseurs ou néophytes, toutes les facettes de l'huile d'olive.

Depuis près de 170 ans maintenant, PUGET n'a de cesse d'approfondir son expertise pour proposer de savoureuses huiles d'olive vierges extra. Pour cela, la marque s'appuie sur un savoir-faire reconnu en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive, porté par son oléologue. Faisant toujours primer la qualité, PUGET souligne l'authenticité de ce produit millénaire et les subtilités de son goût, synonymes de pur plaisir.

**Et tout l'amour que PUGET a pour l'huile d'olive, les Français le partagent aussi :  
de quoi profiter pleinement des richesses de la Méditerranée, haute en couleurs et en saveurs !**

MARQUE

# LE SECRET D'UN AMOUR QUI DURE... DEPUIS 1857 !

Si l'huile d'olive est un produit millénaire, sa consommation en France a grandement évolué ces dernières décennies et s'est démocratisée. Inspirée par un univers évocateur de soleil, de générosité, de convivialité et de savoir-faire, PUGET, la célèbre maison née à Marseille, s'est imposée comme une marque incontournable du placard des Français. Une reconnaissance et un attachement, qui lui ont d'ailleurs valu d'être élue en 2024, pour la seconde année consécutive, Marque d'huile Préférée des Français<sup>1</sup>, en arrivant en tête du podium sur le Goût, la Qualité et l'Innovation.

## QUELQUES CHIFFRES CLÉS

### SUR PUGET

**MARQUE NATIONALE N°1** de l'huile d'olive

**18%** de parts de marché en volume<sup>2</sup>

**95%** de taux de notoriété totale<sup>3</sup>

**10,3 MILLIONS** de litres vendus en 2023<sup>4</sup>

**8 PRODUITS DIFFÉRENTS** commercialisés en GMS :  
Classique, Zéro Résidu de Pesticides, Les Récoltes Bio, Fruité Vert, Fruité Mûr,  
Origines Italie, Origines France et Origines Grèce

**1** référence Bio

**5,3 MILLIONS** de foyers acheteurs<sup>5</sup>, dont 35,7% d'acheteurs exclusifs<sup>6</sup>

**1 SITE** d'assemblage et de conditionnement à Vitrolles

### SUR L'HUILE D'OLIVE

**140 Kt** d'huile d'olive consommés annuellement par les foyers français<sup>7</sup>

**5 Kt** d'huile d'olive produits en France chaque année<sup>7</sup>

**5 KG** d'olives nécessaires pour extraire 1 litre d'huile



<sup>1</sup>PUGET a été réélue « Marque Préférée des Français » dans la catégorie des huiles. Une étude réalisée du 20 au 21 mars 2024, sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1 012 personnes de la population française de 18 ans et plus. / <sup>2</sup>NIelsen - HMSM - CAD P4 2024 - Part de marché Volume PUGET. / <sup>3</sup>Post Test CSA Havas notoriété assistée - juillet 2023. / <sup>4</sup>NIelsen - Full Coverage - CAM P12 2023 - Ventes Volumes. / <sup>5</sup>Nielsen Panel Conso - CAM P6 2023. / <sup>6</sup>NIelsen IQ - Shopper Optimizer - CAM P10 2023. / <sup>7</sup>Avril d'après Conseil Oléicole International 2024.

## AUX SOURCES DE PUGET

**C'est en 1857 que la marque PUGET voit le jour sur le Vieux-Port de Marseille**, lieu iconique de la Provence. Associée aux plaisirs de la table, elle met en lumière la générosité de saveurs ensoleillées et de moments partagés. Après avoir fait connaître l'huile d'olive aux Français, elle continue à leur faire (re)découvrir toutes ses subtilités et bénéficie aujourd'hui d'une renommée qui n'est plus à faire.

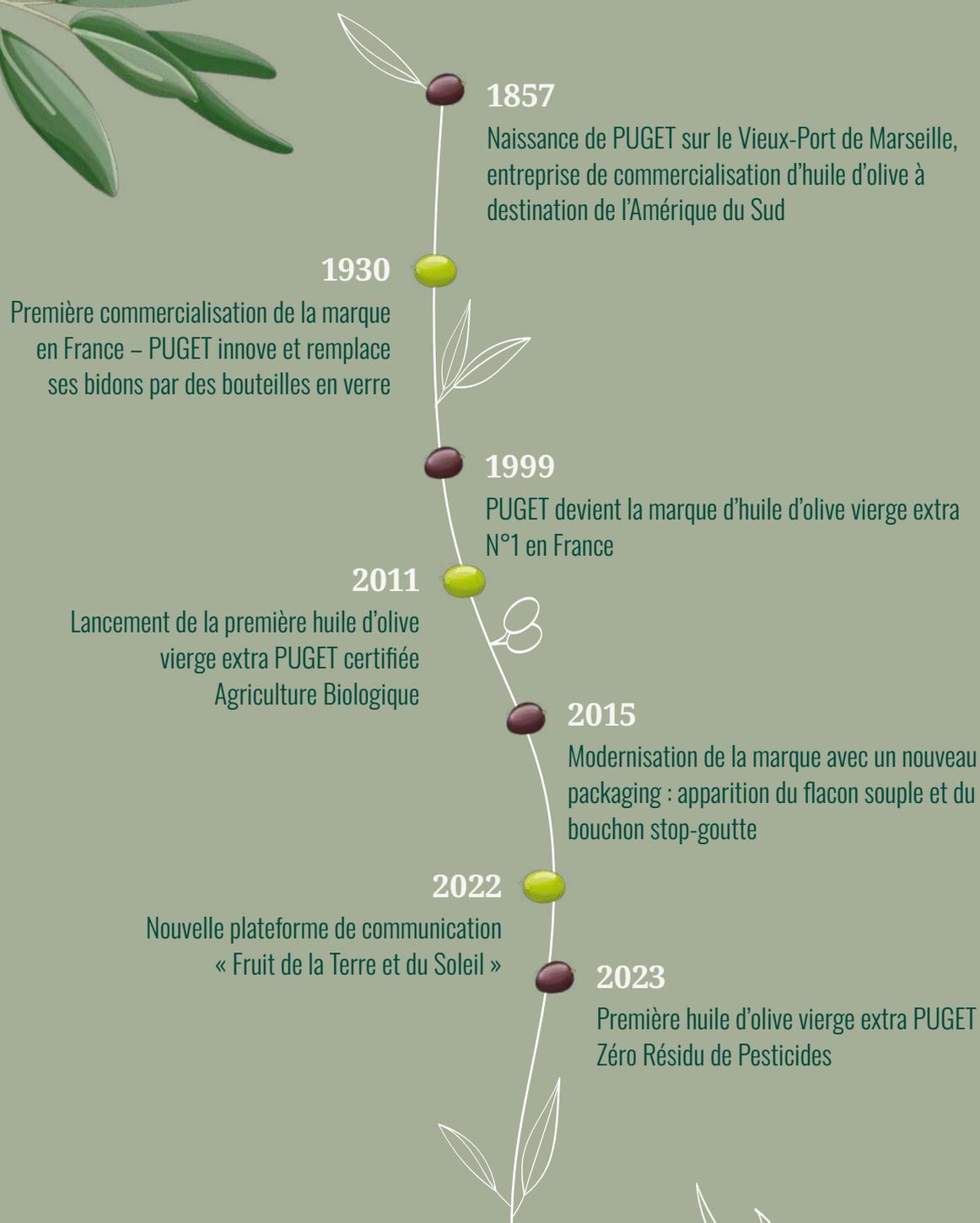
**« Fruit de la Terre et du Soleil » : une signature qui traduit l'essence même de la marque.** Experte dans la sélection et l'assemblage d'huiles d'olive issues de terroirs méditerranéens historiques, elle s'appuie sur le savoir-faire de son oléologue et sur des procédés rigoureux, gages de qualité. S'étant enrichies de nouvelles références au fil du temps, ses différentes gammes d'huiles d'olive vierges extra reflètent aujourd'hui toute une palette de fruités.

**Ancrée dans le cœur des consommateurs, PUGET a été réélue « Marque Préférée des Français »** dans la catégorie des huiles en 2024<sup>8</sup> arrivant en tête du classement sur 3 critères exigeants : le Goût, la Qualité et l'Innovation. Une belle reconnaissance du savoir-faire, de la richesse des saveurs et de cet amour de l'huile d'olive, qui façonnent la personnalité de PUGET.



<sup>8</sup>PUGET a été réélue « Marque Préférée des Français » dans la catégorie des huiles. Une étude réalisée du 20 au 21 mars 2024, sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1012 personnes de la population française de 18 ans et plus.

## LES TEMPS FORTS DE L'HISTOIRE DE PUGET



## DES PUBLICITÉS DEVENUES CULTES



● 1983

Emblématique, tournée à Porquerolles et rythmée par la chanson de Dario Moreno



● 2005

Mise en scène autour de Fernandel et de sa verve méditerranéenne



● 2012 et 2016

Fernandel donne la réplique à Michel Boujenah, puis lui passe le relais



● 2019

PUGET est la star de sa propre campagne « Toutes les couleurs de la Méditerranée »



● 2020

Spot sur Les Récoltes Bio de PUGET dans une oliveraie, là où tout commence avec au cœur de la copy, la transmission du savoir-faire, d'un père à son fils

● 2022

Nouvelle campagne célébrant la signature de marque "Fruit de la Terre et du Soleil". Retour dans l'oliveraie, où le fils est devenu père à son tour et partage son amour du métier avec son enfant, autour de l'huile d'olive PUGET Zéro Résidu de Pesticides

# L'ART DE CULTIVER L'AMOUR POUR L'HUILE D'OLIVE



PUGET met son savoir-faire au service de l'élaboration d'huiles d'olive vierges extra, la meilleure qualité possible pour une huile. Issues de terroirs emblématiques de la Méditerranée (Espagne, Italie, Grèce, Maroc, Tunisie, Portugal et France), les olives sont soigneusement cueillies sur l'arbre et extraites à froid dans les 24 heures suivant la récolte. Les huiles obtenues sont ensuite savamment assemblées par l'oléologue de la maison, embouteillées et contrôlées tout au long du processus de production. De quoi souligner toutes leurs subtilités et garantir leur qualité comme leur goût, priorités absolues de PUGET.



## UN SAVOIR-FAIRE QUI A LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

**L'extraction à froid est effectuée dans les quelques heures suivant la récolte**, qui se déroule entre octobre et février. Les fruits sont tout d'abord lavés, effeuillés et broyés, puis cette pâte d'olive est malaxée, centrifugée ou pressée, avant décantation et filtration. Réalisé à moins de 27°C, ce procédé, qui exclut tout autre traitement, offre la garantie de préserver les profils aromatiques et les qualités organoleptiques des huiles.

**Après réception de ces huiles sur le site de production PUGET à Vitrolles, vient alors l'étape de l'assemblage**, qui joue un rôle essentiel pour conférer à chaque produit ses propres caractéristiques. À l'image du vin, l'huile d'olive vierge extra est un produit complexe et exigeant. Une sélection rigoureuse des différentes huiles d'olive est donc effectuée pour élaborer le produit final, en fonction de l'origine, des profils organoleptiques et de la maturité des olives dont l'huile est issue. Une fois assemblées, les huiles sont ensuite soigneusement embouteillées, toujours sur place, dans le Sud de la France.



**Depuis 2010, Erik Carteau est l'oléologue de la maison PUGET.** Formé à la Faculté de Pharmacie de Montpellier, il œuvre comme un maître de chai le ferait pour le vin avec, entre les mains, un produit vivant, nécessitant connaissances et maîtrise. Grâce à des sens particulièrement aiguisés, c'est lui qui est à l'origine des différentes huiles d'olive de la marque, qui façonne leurs parfums, détermine leurs saveurs...

**Plus précisément, il élabore les assemblages des huiles d'olive vierges extra,** qui ont chacune leurs spécificités avec des profils qui disposent de plus ou moins d'amertume ou de piquant en fonction de leur fruité. À ces caractéristiques peuvent s'ajouter des arômes de bananes vertes, des notes d'artichauts, de noisettes ou de prunes en fonction de la maturité des olives récoltées.

Chaque terroir, chaque variété, chaque stade de maturité, chaque huile apportent une note complémentaire à la partition finale. Les saisons et les récoltes sont toutes différentes et il faut toujours se montrer disponible, à l'écoute des variations de la nature. »

**Erik Carteau, oléologue PUGET**

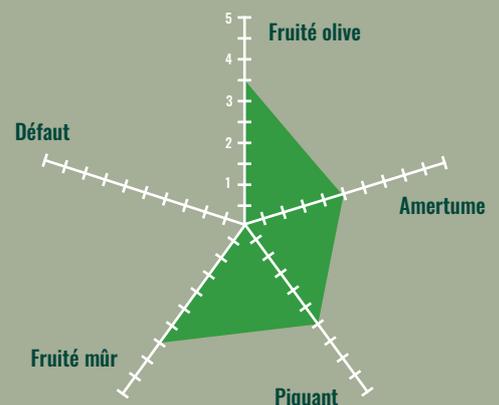
## UNE QUALITÉ SOUS CONTRÔLE

**La qualité est la priorité de PUGET.** Ainsi, ses huiles d'olive vierges extra proviennent exclusivement de pays du bassin méditerranéen, reconnus comme des terroirs historiques de l'olive : l'Espagne, l'Italie, la Grèce, le Maroc, la Tunisie, le Portugal, la France... S'engageant à respecter un cahier des charges particulièrement strict, les partenaires de la marque sont sélectionnés suivant des critères d'excellence et sont régulièrement contrôlés.

**En complément, des contrôles rigoureux sont effectués systématiquement par un panel d'experts,** tout au long du processus de production sur le site de Vitrolles et par des organismes externes, afin de garantir une qualité, une sécurité alimentaire et une conservation optimales des produits. En effet, depuis la réception des lots jusqu'à l'embouteillage, chaque huile d'olive est dégustée 7 fois et soumise à de nombreuses analyses physico-chimiques : 26 à 36 en interne et 7 à 8 en externe. Dans la continuité de sa démarche de contrôle qualité rigoureuse, PUGET effectue également plusieurs tests de vieillissement une fois le produit fini. De quoi valider la conformité avec les exigences réglementaires, mais aussi avec celles de PUGET.



### Profil organoleptique de l'huile d'olive Classique PUGET



## LES HUILES D'OLIVE, PRODUITS PHARES PUGET

Afin de satisfaire chaque consommateur, du vrai connaisseur au simple gourmand, PUGET a diversifié son offre et multiplié les occasions de se régaler autour des huiles d'olive.



### L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA CLASSIQUE

**Un indispensable pour cuisiner au quotidien et qui a fait la renommée de PUGET !**

C'est la référence de la maison, qui associe le caractère des olives vertes cueillies jeunes à la douceur des olives noires récoltées à pleine maturité. Parfaite en assaisonnement ou pour des usages à chaud, elle dévoile un goût équilibré pour combler tous les palais.

Formats : 0,25L / 0,5L / 0,75L / 1L / 1,5L

À retrouver en GMS et en ligne

La Classique est également proposée en format Squeeze à presser avec un bouchon doseur, très pratique pour verser son huile d'olive avec précision.

Format : 0,475L

À retrouver en GMS

### LES HUILES D'OLIVE BIO ET SANS RÉSIDU DE PESTICIDES

**Deux déclinaisons répondant aux nouvelles attentes et habitudes de consommation des Français.**

#### LES RÉCOLTES BIO

Élaborée dans le respect des méthodes de l'agriculture biologique, cette huile allie des olives vertes et noires pour un goût subtilement fruité.

Formats : 0,25L / 0,75L

À retrouver en GMS et en ligne

#### ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES<sup>9</sup>

Alternative entre l'offre conventionnelle et bio, cette huile d'olive vierge extra est soumise à une démarche d'analyses contrôlée par un laboratoire indépendant accrédité COFRAC et testée sur une liste de 176 pesticides.

Format : 0,75L

À retrouver en GMS



<sup>9</sup>Teneurs inférieures aux limites de quantification de 0,01 mg/kg sur une liste de 176 pesticides analysés sur les huiles par un laboratoire indépendant accrédité COFRAC.



## LES HUILES D'OLIVE SÉLECTIONS

Deux variations autour de l'olive, dont la typicité aromatique varie selon la maturité des récoltes !

### FRUITÉ VERT

Fabriquée à partir d'olives vertes, récoltées en début de saison, pour un goût fruité vert.

Format : 0,75L  
À retrouver en GMS

### FRUITÉ MÛR

Élaborée à partir d'olives noires, plus mûres, sélectionnées pour leur typicité de goût.

Format : 0,75L  
À retrouver en GMS

## LA GAMME ORIGINES

Une invitation au voyage et à la découverte, qui met en lumière 3 terroirs d'exception !

### FRANCE

Issue d'olives 100% françaises, qui met à l'honneur la filière oléicole nationale à travers les saveurs de son terroir d'origine.

Format : 0,5L  
À retrouver en GMS et en ligne

### GRÈCE

Issue à 100% d'olives Koroneiki, cultivées au cœur de la Grèce, et réputées pour leur goût intense.

Format : 0,5L  
À retrouver en GMS et en ligne

### ITALIE

Issue à 100% d'olives Coratina, cultivées au cœur de la région des Pouilles au nord de la province de Bari et réputées pour leur profil gustatif affirmé.

Format : 0,5L  
À retrouver en GMS et en ligne



## ET AUSSI DE QUOI ACCOMPAGNER LES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ...

Toujours à l'écoute des consommateurs, PUGET a également imaginé une sélection de produits de choix qui ont en commun ce petit goût plein de soleil...

### LES MARINADES

La nouveauté de l'année ! Utilisables à chaud ou à froid et hyper pratiques, il suffit de 10 minutes ou plus aux marinades PUGET pour agrémenter toutes les recettes en apportant toujours plus de saveurs et de caractères. Élaborées avec des ingrédients d'origine naturelle, sans conservateur, sans arôme et sans colorant ajouté, elles mettent du soleil dans l'assiette !

- Marinade citron et zeste de citron, échalotes
- Marinade poivron rouge, échalotes et ail
- Marinade tomate, oignon, ail et basilic

Format : 180g

À retrouver en GMS et en ligne



### LES TARTINABLES

Une gamme apéritive aux saveurs résolument méditerranéennes, si généreuses, sans arôme, sans colorant et sans conservateur ajouté<sup>10</sup> pour les tapenades et la préparation de confit de tomates !

- Confit de tomates séchées, pointe de basilic
- Tapenade noire, pointe d'origan
- Tartinable artichauts, basilic et parmesan
- Tapenade verte, pointe de citron
- Tartinable poivrons rouges, touche de miel

Format : 120g

À retrouver en GMS et en ligne



### LES VINAIGRETTES LÉGÈRES

Légères et sans conservateur, les vinaigrettes biphasées PUGET se déclinent en 5 recettes et 2 alternatives Bio inspirées des saveurs du Sud pour assaisonner facilement salades et crudités.

- Balsamique, tomates et tomates séchées
- Ail et piment de Cayenne
- Balsamique, ciboulette et échalotes
- Olives noires et thym
- Ail et basilic
- Bio balsamique, citron et basilic
- Bio balsamique, tomates et tomates séchées

Format : 330ml

À retrouver en GMS



<sup>10</sup>Comme toutes les tapenades mises sur le marché et conformément au code des usages applicable aux tapenades et comme toutes les préparations à base de légumes mises sur le marché.

PUGET

Des huiles d'olive vierges extra et des produits gourmands de qualité, qui font rayonner la générosité et les saveurs de la Méditerranée. À savourer tout au long de l'année !

# CAROTTES RÂPÉES ORIGINALES

## PAR LE CHEF ERIC REITHLER



Temps de préparation :  
15 mn

### Ingrédients pour 4 personnes :

- Vinaigrette PUGET Balsamique Ciboulette Échalotes
- 3 belles carottes
- 300 g de filet épais de haddock
- 200 g de fromage frais de chèvre
- 1 grosse poignée de noisettes
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron jaune



- 1) Épluchez, lavez et râpez les carottes. Assaisonnez-les de 4 cuillères de vinaigrette PUGET Balsamique Ciboulette Échalotes.
- 2) Concassez les noisettes.
- 3) Ciselez la ciboulette.
- 4) Taillez 100 gr de haddock en petits dés et 200 gr en très fines tranches.
- 5) Déposez dans un bol le fromage frais et ajoutez un petit filet d'eau fraîche. Fouettez énergiquement.
- 6) Incorporez les dés de haddock et la moitié de la ciboulette ciselée à l'aide d'une spatule.
- 7) Répartissez ce mélange au centre des assiettes, ajoutez par-dessus une belle quantité de carottes sans « tasser », afin de donner un beau relief à votre préparation.
- 8) Déposez en couronne tout autour les fines tranches de haddock, parsemez de ciboulette ciselée, de quelques gouttes de Vinaigrette PUGET et de zestes de citron râpés.

Bonne dégustation !

# BRIOCHE PERDUE ET FRAMBOISES CRÈME GLACÉE VANILLE PAR LE CHEF ERIC REITHLER



Temps de préparation :  
**20 mn**



Temps de cuisson :  
**10 mn**

## Ingrédients pour 4 personnes :

- Huile d'olive vierge extra PUGET Classique
- 4 tranches de brioche
- 2 barquettes de framboises
- 2 œufs
- 20 cl de lait\*
- 20 gr de beurre doux
- Sucre glace
- 100 gr de fromage blanc battu
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de poudre de pistache (facultatif)
- 1 orange
- 1 bac de crème glacée à la vanille



1) Battez l'œuf.

2) Déposez le lait et l'œuf battu dans deux petits plats différents. Imprégnez les tranches de brioche, sur les deux faces en les plongeant successivement dans le lait et l'œuf battu.

3) Dans une poêle antiadhésive chaude, versez un filet d'Huile d'olive PUGET Classique. Déposez les tranches de brioche et laissez colorer à feu moyen. Ajoutez une petite quantité de beurre et retournez lorsque votre brioche aura pris une belle coloration. Procédez de la même façon pour l'autre face. À ce moment, saupoudrez généreusement de sucre glace et retournez les tranches, afin qu'elles caramélisent légèrement sur les deux côtés. Dressez sur des assiettes à dessert et laissez refroidir.

4) Sucrez le fromage blanc et déposez-en une belle couche sur les tranches de brioche caramélisées, répartissez les framboises sur toute la surface, saupoudrez de poudre de pistache et râpez légèrement au-dessus le zeste d'une orange.

5) Accompagnez chaque brioche aux framboises d'une belle boule de crème glacée vanille, sur laquelle vous verserez un petit filet d'Huile d'olive PUGET Classique, que vous pourrez agrémenter par un petit tour de moulin à poivre.

Bonne dégustation !

\* Au besoin, la recette peut être réalisée avec du lait végétal



## À PROPOS DE PUGET

Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, PUGET est devenue une marque incontournable du placard des Français. Éluée en 2022<sup>11</sup> et réélue en 2024<sup>12</sup> « Marque Préférée des Français », PUGET se nourrit de son savoir-faire et de son expertise en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive pour donner à ses produits leur qualité et leur goût si particuliers.

Plus d'informations sur [www.boutiquepuget.com](http://www.boutiquepuget.com)  
et [www.lesieur.fr/nos-marques/puget](http://www.lesieur.fr/nos-marques/puget)



<sup>11</sup>PUGET a été élue « Marque Préférée des Français » dans la catégorie des huiles. Une étude réalisée du 4 au 8 août 2022 sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon de 1 025 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

<sup>12</sup>Une étude réalisée du 20 au 21 mars 2024, sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1012 personnes de la population française de 18 ans et plus.

### Contacts média :



**Valérie Langlois-Vesperini**  
vlanglois@vfcrrp.fr - 06 61 61 80 75

**Linda Amsellem**  
lamsellem@vfcrrp.fr - 06 09 09 13 85

**Marie Boguet**  
m.boguet@monet-rp.com - 06 40 73 10 69

