

DES ÉCAILLES DOUCES ET SOYEUSES GRÂCE À PUGET



Cette année, en 2024, les sardines **PARMENTIER** osent davantage et se mettent à la musique pour chanter les louanges de la marque et raconter les bienfaits de ce petit poisson via des copys pub digitales inédites, alternant divers styles musicaux (disco, reggae, marriachi...). Une vidéo chantée des Sardines sera alors dédiée aux nouveaux produits en collaboration avec **PUGET** pour illustrer la joie de vivre et



la rencontre amoureuse culinaire des deux marques ! Il sera également possible de retrouver les star-dines **PARMENTIER** dans le métro parisien, sur les quais des grandes gares de France, en magasins, en replay TV et sur les réseaux sociaux !

À PROPOS DE **PARMENTIER**



Créée en 1883 à Douarnenez par Hyacinthe **PARMENTIER**, la marque bretonne est une des leaders sur le marché de la conserve de sardines en France. Véritable expert sardinier, **PARMENTIER** perpétue son savoir-faire du métier depuis plus de 140 ans pour permettre à chacun de savourer les plaisirs simples du quotidien grâce à ses boîtes jaunes iconiques. Les sardines de la marque **PARMENTIER** sont toutes préparées et mises en boîte à la main puis délicatement cuites à la vapeur au Portugal, pays historique de la conserve de sardines. **PARMENTIER** contribue également à soutenir l'activité des bateaux français avec sa gamme de sardines pêchées par des bateaux battant pavillon français et débarquées dans des ports du littoral Atlantique.

À PROPOS DE **PUGET**



Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, **PUGET** est devenue une marque incontournable dans le paysage gastronomique français. Élué Marque Préférée des Français en 2022*, **PUGET** se nourrit de son savoir-faire et de son expertise en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive pour donner aux produits **PUGET** leur qualité et leur goût si particuliers. Plus d'informations sur notre site [PUGET](https://www.puguet.com).

*PUGET a été élu 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 représentatif de 1 025 personnes de la population française de 18 ans et plus.

CONTACTS PRESSE AGENCE EDELMAN - SYLVAIN HERTWIG
SYLVAIN.HERTWIG@EDELMAN.COM - 07 82 07 07 25



LES SARDINES **PARMENTIER**
SE MARIENT AU SAVOIR-FAIRE **PUGET** POUR
LE LANCEMENT D'UNE NOUVELLE GAMME DE FILETS
DE SARDINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

C'EST LE DÉBUT D'UNE
BELLE AVENTURE...!



À PARIS, LE 4 AVRIL 2024

Après la célébration de leur 140^{ème} anniversaire en 2023, les sardines **PARMENTIER** ne cessent de surprendre les consommateurs français et dévoilent cette année une collaboration inédite avec **PUGET**, la marque provençale emblématique de l'huile d'olive, pour le lancement d'une nouvelle gamme à l'huile d'olive vierge extra Bio.

PARMENTIER & PUGET : UNE COLLABORATION D'ENVERGURE ENTRE DEUX MARQUES EMBLÉMATIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE



En 2023, les sardines **PARMENTIER** ont fièrement célébré leurs 140 ans d'existence dans un tourbillon de saveurs, d'histoire et de savoir-faire. Une épopée qui n'est pas prête de s'arrêter car cette année, **PARMENTIER** continue d'innover et s'associe à **PUGET** pour faire de chaque bouchée une expérience mémorable !

La Sardinerie **PARMENTIER**, née en Bretagne en 1883, et la marque leader* de l'huile d'olive en France, **PUGET**, proposent une nouvelle offre à l'huile d'olive vierge extra bio pour régaler les consommateurs. Ces derniers pourront ainsi découvrir deux références inédites de Filets de sardines. La première classique à l'Huile d'Olive Vierge Extra Bio **PUGET**, et l'autre plus créative à l'Huile d'Olive Vierge Extra Bio **PUGET** et Piment Bio.



Fières de partager des valeurs telles que l'authenticité, la joie de vivre, et la convivialité, les deux marques se sont données pour mission de rassembler leurs consommateurs autour du plaisir et de la qualité. Avec cette gamme raffinée de filets de sardines sans arêtes, **PARMENTIER** offre d'une part des produits qui plairont aux plus jeunes, parfois difficiles à convaincre, plus réticents à la consommation de sardines (sans arêtes le produit est plus simple à manger, plus fin en bouche, moins brut), et renforce, d'autre part son gage de qualité avec **PUGET**, pour rassurer ces mêmes consommateurs.

De plus, en 2023, plus d'un Français sur deux (58%) estimait avoir vu baisser son pouvoir d'achat¹ ; il était donc primordial pour les sardines **PARMENTIER** de pouvoir proposer des produits qualitatifs et toujours accessibles en prix, apportant tous les bénéfices de la sardine et de l'huile d'olive vierge extra bio. C'est pourquoi, ces innovations sont proposées à un prix inférieur à 2 € (1,99 €**) pour pouvoir satisfaire les envies de tous les gourmands.

1) https://www.lepoint.fr/economie/pour-pallier-l-inflation-de-plus-en-plus-de-francais-vont-puiser-dans-leur-epargne-20-02-2024-2552920_28.php
*Première marque nationale en France en PDM
**Prix marketing conseillé, le distributeur reste libre de fixer ses propres prix

140 ANS DE SAVOIR-FAIRE SARDINIER AU-TRAVERS D'UNE GAMME VARIÉE QUI S'ADAPTE À TOUTES LES ENVIES

La sardine est un poisson apprécié et populaire qui est consommé par presque un foyer français sur deux². Naturellement riches en oméga 3, en vitamine D et en protéines³, les sardines **PARMENTIER** présentent également des apports nutritionnels multiples. Par exemple : la vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain ! Ces nouveautés de **PARMENTIER** permettent en moyenne de couvrir plus de deux fois les apports de référence pour un adulte-type⁴.

WAOUH, TU AS LA CHAIR TENDRE ! TU METS QUOI COMME HUILE ?



Cette nouvelle gamme en collaboration avec **PUGET** vient alors compléter l'offre **PARMENTIER** déjà composée majoritairement de sardines entières (à l'huile, en sauce, ou encore au naturel), d'une référence Label Rouge et de quatre références Pêchées par des bateaux français⁵.

Ces références sont déclinées en différents formats et recettes pour satisfaire les multiples envies des consommateurs et varier leurs moments de consommation favoris. Ces formats classiques ou individuels permettent alors à chacun de trouver sa dégustation idéale : qu'elle soit au cœur



du repas, accompagnée de légumes et de féculents, simplement en tant qu'en-cas (sandwichs) ou pour un apéritif convivial en famille ou entre amis (en rillettes par exemple).

2) Nielsen - données arrêtées au 31/12/2023 - taux de pénétration absolu 52S 46 %
3) 100 g de sardines à l'huile d'olive, appertisées, égouttées, contient 10,8 g de Vitamine D et 2,9 g d'oméga-3 (EPA + DHA) (Anses. 2020. Table de composition nutritionnelle des aliments Cical) / 23 g de protéines pour 100 g de produit égoutté.
4) Pour une portion de 49 g de sardines égouttées, 1,4 g d'oméga-3 (EPA + DHA), par rapport à une recommandation de l'ANSES en besoin journalier de 500 mg/jour d'oméga-3 (EPA + DHA).
5) Bateaux battant pavillon français.



DE L'HUILE D'OLIVE PUGET, BIEN ÉVIDEMMENT

APRÈS LES AVOIR (RE)DÉCOUVERTES À LA TÉLÉVISION EN 2023 VIA LEURS JOYEUX BAVARDAGES, LES SARDINES PARMENTIER SE METTENT AU CHANT...

En 2023, pour ses 140 ans, **PARMENTIER** dévoilait une nouvelle promesse claire : la joie de vivre ! Pour l'occasion, la Sardinerie révélait sa nouvelle signature de marque : « Les sardines, c'est nous » : une signature affirmée, relayée via des assets créatifs (copy TV, affichage, contenus RS) qui donnent vie aux sardines **PARMENTIER**, subtilement humanisées, et ambassadrices de la joie de vivre à la **PARMENTIER**.

DEPUIS 1883 ? ÇA EN FAIT DES BOÎTES DE SARDINES !

