



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
LE 27/04/2023

PUGET DÉVOILE SA PREMIÈRE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES¹



Pour accompagner les consommateurs dans l'évolution de leurs habitudes alimentaires, PUGET se lance sur un nouveau segment de marché avec sa première huile d'olive vierge extra Zéro Résidu de Pesticides. La Marque Préférée des Français² met tout son savoir-faire au service de cette référence qui reflète ses standards reconnus et vient développer la gamme PUGET en proposant une offre entre Conventionnel et Bio.

Alors que le Zéro Résidu de Pesticides¹ est la 4ème mention la plus recherchée en alimentaire selon une étude Nielsen³, PUGET vient une nouvelle fois répondre aux attentes des consommateurs en recherche de produits de qualité. **Après le Bio, la marque continue d'accompagner les Français dans leurs transitions environnementales et alimentaires** en lançant une huile d'olive vierge extra Zéro Résidu de Pesticides.¹

Reconnue pour son savoir-faire centenaire particulièrement en termes de sélection d'huiles d'olive, **la marque s'appuie sur son expertise** en travaillant avec un partenaire unique qui garantit **le respect du cahier des charges de la « Charte des Moulins » PUGET** dans la culture et la récolte d'olives parfaitement saines.

¹ Teneurs inférieures aux limites de quantification de 0.01mg/kg sur une liste de 176 pesticides analysés sur les huiles par un laboratoire indépendant accrédité COFRAC.

² 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 représentatif de 1025 personnes de la population française de 18 ans et plus.

³ Nielsen panel conso Homescan – 9000 foyers juillet 2021 | Panel Nielsen CAD P8 2022



Honorant les pratiques traditionnelles de la marque, cette huile d'olive vierge extra Zéro Résidu de Pesticides¹ est **extraite à froid dans les 24h suivant la récolte pour garantir la préservation de ses arômes et de ses qualités nutritionnelles**. Elle est ensuite **embouteillée à Vitrolles, près de Marseille**. Soumise à une démarche d'analyses contrôlée par un laboratoire indépendant accrédité COFRAC, elle est **testée sur une liste de 176 pesticides**.

PUGET, la marque iconique récompensée !



Après avoir été élue **Marque Préférée des Français** en remportant la première place sur les 5 critères d'engagement, de qualité, de transparence, de confiance et de proximité, PUGET rafle le prix **Saveur de l'Année 2023** avec l'huile d'olive vierge extra Zéro Résidu de Pesticides¹. Les consommateurs ne s'y sont pas trompés et ont reconnu la qualité emblématique de la marque puisqu'ils ont accordé la note finale de 17,2.

Cette nouveauté sera également soutenue par un **plan massif** comprenant une publicité dédiée et du sponsoring en TV ainsi qu'une campagne de promotion.

Prix moyen conseillé : 9,79€ la bouteille de 75cl
Disponible dès aujourd'hui dans les différentes enseignes

PUGET, Fruit de la Terre et du Soleil

Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, PUGET est devenue un incontournable dans le paysage gastronomique français. Nourrie de ses racines et de son savoir-faire, la marque s'appuie sur son expertise et ses pratiques traditionnelles en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive pour donner aux produits PUGET tout leur caractère et leur qualité emblématique. Plus d'informations sur <https://www.boutiquepuget.com/>.

Lesieur, acteur des transitions

Filiale d'Avril et végétale depuis 1908, Lesieur s'engage à accompagner les transitions alimentaires et environnementales. Avec ses marques iconiques reconnues pour leur qualité, telles que Lesieur, PUGET, ISIO 4, Coeur de Tournesol, Frial et Fleur de Colza, Lesieur travaille étroitement avec les agriculteurs et tous les acteurs de ses filières pour proposer à tous une bonne alimentation.

Son ancrage local, la force de son collectif inclusif et son attachement à des pratiques durables de la terre à l'assiette poussent l'entreprise à s'engager dans des actions RSE ambitieuses en faveur du climat et de la biodiversité. Plus d'informations sur www.lesieur.fr et 

CONTACTS PRESSE

Matriochka Influence

Mélissa Ollivier - melissa.ollivier@mtrchk.com – 06.59.62.57.47

Florence Desremaux- florence.desremaux@mtrchk.com – 06 60 73 24 92

Charlotte Bande – cbande@lesieur.fr – 06.08.16.80.36