



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARIUS OIL MAKER : L'HUILE D'OLIVE PRIMEUR DES ARTISANS EN
CIRCUIT COURT ... À ACHETER EN VRAC CHEZ LE BOULANGER !





VOIR LA VIDÉO

Ingrédient incontournable d'une cuisine saine et gourmande, l'huile d'olive sublime tous les plats avec sa saveur fruitée inimitable. Riche en oméga-9 et en polyphénols, elle est aussi une véritable alliée pour la santé : elle contribue à diminuer le risque de maladies cardiovasculaires et le mauvais cholestérol, tout en ralentissant le vieillissement cellulaire.

Oui mais... le piège vient souvent de sa mauvaise qualité. Alors que les Français consomment 105 000 tonnes d'huile d'olive par an, la production nationale ne couvre que 3,5% des besoins.

Résultat : il y a beaucoup de fraudes et d'abus. Quand on achète son huile d'olive au supermarché, rien ne garantit sa qualité, ni même la véracité des mentions apposées. Deux enquêtes récentes de la DGCCRF et de UFC Que choisir ont notamment montré que près d'1 huile sur 2 commercialisée en France ne répond pas aux règles en vigueur ([source1](#), [source2](#)).

Le prix n'est même pas un indicateur fiable pour faire son choix puisque de nombreuses huiles étiquetées "vierge extra" (donc de qualité supérieure) ont été déclassées à "vierge".

Dans ce contexte, **un producteur d'huile d'olive lance un concept innovant : [Marius Oil Maker](#), le premier service de distribution d'huile d'olive premium d'artisan en vrac chez les boulangers.**

« Je veux réinventer notre manière de consommer l'huile d'olive ! Avec Marius Oil Maker, je propose une solution pour agir sur la qualité du produit lui-même, et donc améliorer ses bénéfices pour la santé. En parallèle, ce projet est riche en petits gestes ayant un impact positif sur l'environnement. »

Youssef Gardam, le fondateur



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE :

UNE GARANTIE TOTALE DE TRAÇABILITÉ

Marius casse les codes de la gastronomie de luxe en rendant **les huiles d'olive d'exception accessibles au plus grand nombre.**

Le principe est simple :

- 1 Marius sélectionne chaque année 4 huiles d'olive primeur (une par trimestre), produites par des artisans dans les règles de l'art ;
- 2 Elles sont ensuite conditionnées dans de petites cuves en inox et déposées chez les boulangers partenaires ;
- 3 Et hop, il ne reste plus qu'à aller se servir, en fonction de ses besoins et au meilleur prix !

La traçabilité est totale : en scannant le QR Code figurant sur son huilier, le consommateur a un **accès direct au producteur, grâce à son artisan-boulangier.**



[VOIR LA VIDÉO DE PRÉSENTATION](#)

Une démarche positive, "facile à vivre" et très concrète qui valorise le circuit court, la proximité, l'éco-responsabilité et le mieux manger.

« Chaque trimestre, un nouvel artisan est mis à l'honneur pour faire découvrir l'incroyable diversité des arômes des huiles d'olive. C'est un peu comme avec le vin : chaque "maison" a ses spécificités, son terroir et son savoir-faire. »



UNE INITIATIVE "ZÉRO DÉCHET" POUR PERMETTRE À CHACUN DE S'ENGAGER POUR LA PLANÈTE !

Parce que le déchet le moins polluant est celui qui n'est pas émis, Marius (re)donne ses lettres de noblesse au vrac.

Mais pas n'importe comment ! Pour offrir une expérience résolument positive, Marius propose aux gourmets un huilier en inox design, rechargeable et utilisable à l'infini.

Un bel objet qui **simplifie la recharge, garantit le juste prix**, et permet aux consommateurs & aux boulangers d'agir facilement pour protéger l'environnement.

« Fini le gaspillage des bouteilles en verre ou en plastique jetées après chaque utilisation ! Marius met un terme à ce gâchis et à l'empreinte carbone importante que cela génère. »



DÉCOUVRIR L'EXCELLENCE... À DEUX PAS DE CHEZ SOI

Si Marius Oil Maker a choisi un nom inspiré du personnage de Marcel Pagnol, ce n'est pas un hasard !

La jeune marque s'inscrit dans la mouvance slow life et cultive un art de vivre "à la française" :

La gourmandise bonne pour la santé :

Marius est un globe-trotteur qui rapporte dans ses bagages de fabuleuses huiles d'olive primeurs : ultra-fraîches, elles sont une source de bénéfices réels pour la santé. Réveiller ses papilles devient enfin un réflexe healthy !

La proximité :

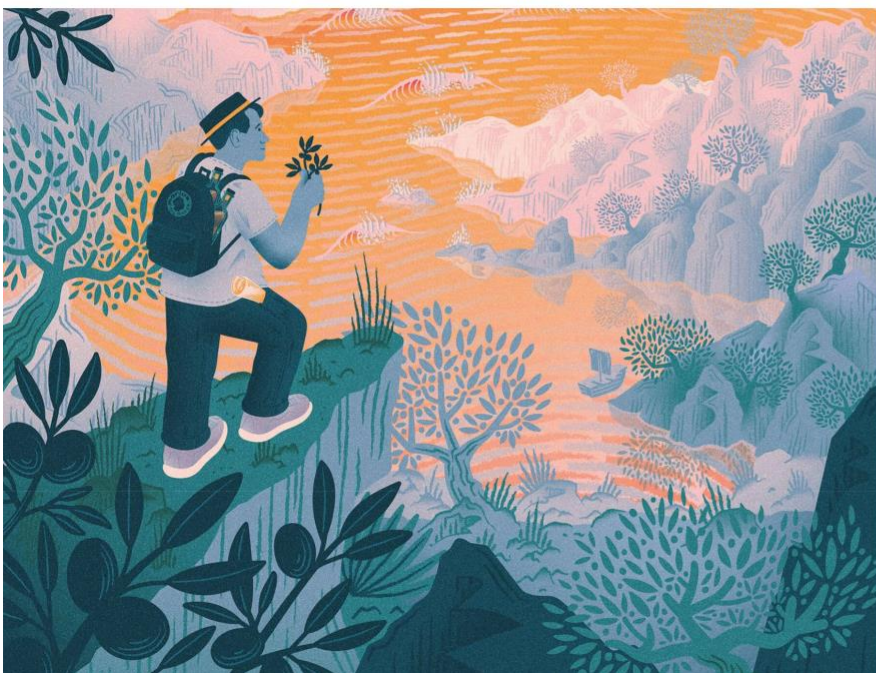
Il n'y a plus besoin de partir en Provence ni de glaner des adresses confidentielles pour dénicher des pépites riches en goût. Avec Marius, on fait ses emplettes à deux pas de chez soi, en achetant sa baguette ou un délicieux pain local.

L'artisanat :

Comme les boulangers partenaires, les producteurs sélectionnés fabriquent eux-mêmes l'huile d'olive, de façon traditionnelle. Marius, c'est avant tout une histoire de femmes et d'hommes passionnés à travers le monde, qui défendent un savoir-faire, un patrimoine immatériel authentique, animés par l'amour du travail bien fait. Acheter l'huile d'olive Marius favorise le développement de producteurs qui s'engagent pour la qualité.

« Passionné d'huile d'olive depuis mon plus jeune âge, j'ai ensuite parcouru le monde en tant que producteur. Ce sont tous ces talents, passionnés comme moi par l'olivier, que j'ai à cœur de faire connaître. »

UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION INNOVANT



À mille lieues de la logique de la GMS et des chaînes industrielles, Marius remet de l'humain et de la proximité dans la distribution des bons produits.

Les **33 000 boulangers indépendants de France**, créateurs de lien social et défenseurs du bien mangé, peuvent ainsi profiter d'un nouveau levier de croissance.

Avec un avantage de taille : Nul besoin d'avance de trésorerie, Marius se charge gratuitement de l'installation de la cuve et facture uniquement lorsque l'huile d'olive a été vendue.

Le boulanger a ainsi : une nouvelle clientèle, une nouvelle activité dont il tire 20% net sur les ventes et la fidélisation de ses anciens clients.

Convaincus par ce projet positif et fédérateur, de nombreux "early bakers" ont déjà rejoint l'aventure Marius :



C.Zunic



C.Gilardon



La p'tite
boulangerie



L'atelier par P.
Baillet



Zu Carolo

[VOIR LA VIDÉO CHEZ LES BOULANGERS](#)

Michel Cornille, président de l'association St Honoré, en marge de la charte de la confédération des boulangers de France, il est convaincu que le bien manger passe par le 100% artisanal. Il a réussi à convaincre 800 boulangers de rejoindre son association. Il est un soutien de taille pour le projet Marius car nous partageons les mêmes valeurs et Marius a accès à 800 boulangers dès à présent. Marius Oil Maker vient d'ailleurs de signer un contrat de coopération commerciale avec l'association Charte St Honoré présidée par Michel Cornille, qui lui donne accès à un réseau de 1085 boulangers indépendants à travers la France, qui travaillent tous les jours pour défendre le savoir-faire boulanger-pâtissier français artisanal.

CLIQUEZ SUR LE LOGO POUR
EN SAVOIR PLUS!



À PROPOS DE YOUSSEF

GARDAM, UN VRAI PASSIONNÉ

Derrière le projet Marius Oil Maker, il y a un véritable ambassadeur de l'huile d'olive d'excellence : Youssef Gardam, producteur depuis 17 ans.

Né en Champagne, il grandit en France puis s'installe au Maroc sur les terres de ses grands-parents. Youssef nourrit en effet un projet fou : créer la première huile d'olive marocaine grand cru.

À force de travail, d'acharnement et d'inventivité, il réussit ce défi : sa production est considérée comme étant l'une des 30 meilleures au monde et elle est commercialisée via la marque française [Olivier & Co](#)



Youssef a également intégré le collectif de l'Université de Yale aux États-Unis afin de créer le premier Institut Supérieur de l'Olivier d'une telle ampleur. Sa vocation : démocratiser l'accès à des informations sérieuses et vérifiées sur le bénéfice santé des huiles d'olive. Youssef soutient depuis le premier jour cette initiative portée par deux éminents professeurs Tassos Constantinou Kyriakides et Vasilis Vasiliou de la Yale School of Public Health.

Animé par la volonté de transmettre et de partager, Youssef se lance aujourd'hui un nouveau défi en créant Marius Oil Maker, un projet accompagné par Innovact Reims, un incubateur soutenu par la région Grand-Est.

Aujourd'hui, il ambitionne d'élargir son réseau de boulangers partenaires pour proposer son service de proximité partout en France à tous les adeptes du bien mangé.





POUR EN SAVOIR PLUS

<https://mariusoilmaker.com/>

<https://www.instagram.com/mariusoilmaker/>

□ <https://www.linkedin.com/in/youssef-gardam-355927124/>



