

Ecrit par Andrée Brunetti le 30 mai 2022

# Carpentras : Franck Bonfils, un patron qui fonce et surfe sur le bio



Créateur de "Un air d'ici" en 2000, ce quadragénaire juvénile n'arrête pas d'innover. Né à Gigondas, élève de Sciences-Po à Aix-en-Provence, pour améliorer son ordinaire d'étudiant, Franck Bonfils a eu l'idée de lancer les 'chouchous' (cacahuètes caramélisées) pour les bistrots. Et ce concept s'épanouira au fil des ans avec les mangues séchées, éclats de pistache, amandes et noisettes grillées, baies de Goji, bananes chips, abricots secs, gingembre confit, noix de coco râpées, lentilles vertes, corail ou blondes, penne au blé complet, crozets au sarrasin, quinoa tricolore. En 2017, il change de nom et passe à '[Juste bio](#)'.

## Un chiffre d'affaires qui explode

Ce spécialiste des fruits secs, graines, légumineuses et arachides explose son chiffre d'affaires qui est passé de 7M€ à 80M€ ces 6 dernières années. Une expansion multipliée par 11 basée sur une tendance forte : la santé, l'alimentation saine et naturelle, le bio. Il développe ses gammes et son sens de l'éthique : moins d'emballage, moins de gaspillage, d'où l'idée du vrac. « Nous avons comme mission d'offrir nos produits au plus grand nombre et de réduire la pollution. Par exemple nous n'utilisons plus d'étiquettes, nous marquons nos cartons d'emballage au laser, donc nous économisons papier, colle, encre et solvant, » explique [Franck Bonfils](#).

Ecrit par Andrée Brunetti le 30 mai 2022



Franck Bonfils. ©Monagrid

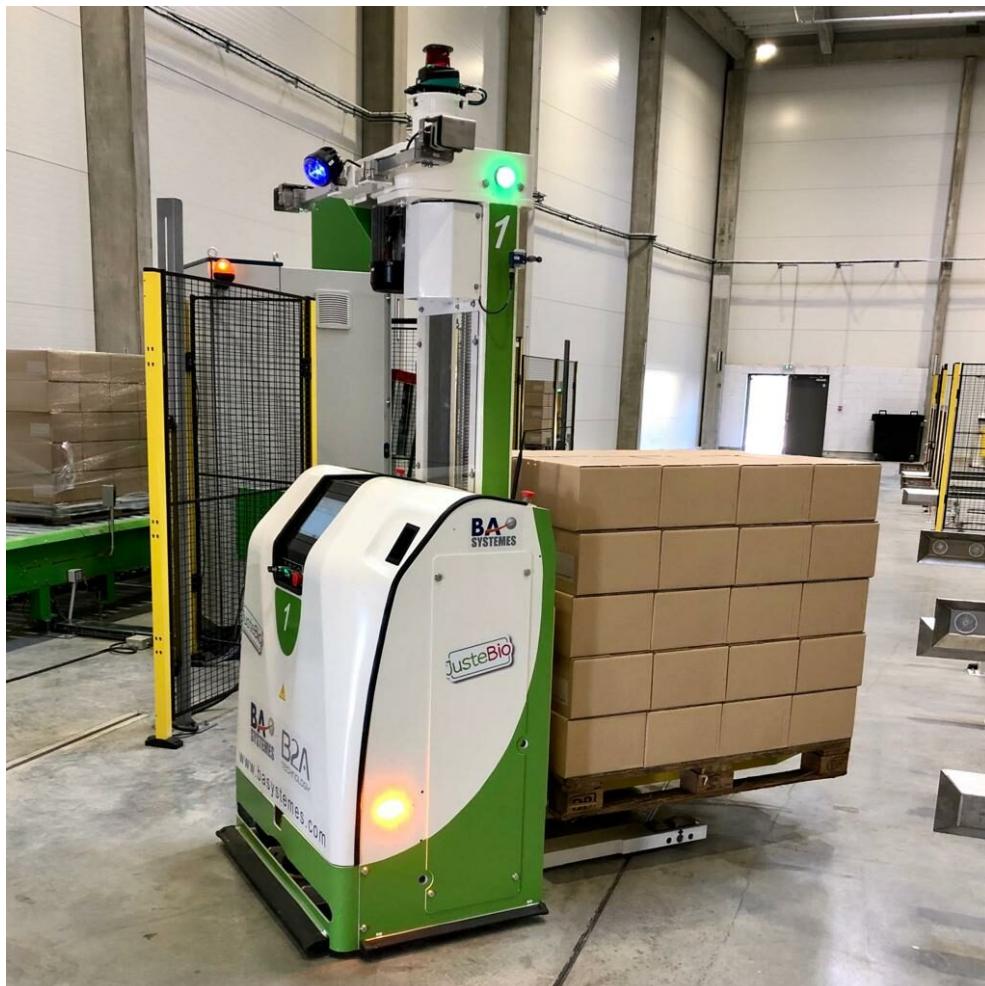
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de 16M€ pour 12 000m<sup>2</sup> ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

### **Plus qu'un engagement : une philosophie**

« Nous avons un engagement qualité » ajoute Franck Bonfils au fil de la visite dans cette nouvelle unité de production sortie de terre il y a 2 ans : « Nous contrôlons chaque big bag de matières premières, nous

Ecrit par Andrée Brunetti le 30 mai 2022

nettoyons et faisons analyser son contenu, nous avons des frigos installés sur des racks qui s'empilent en fonction des besoins ce qui a réduit de 30% notre surface réfrigérante. Après le grillage dans un immense four, l'ensachage se fait dans des contenants biodégradables, compostables et entièrement recyclables, donc zéro déchet. Nous avons aussi banni l'utilisation du scotch, ce qui représente 2 000km d'adhésif en moins par an ».



La société vauclusienne basée à Carpentras dispose d'un nouveau site de production depuis 2 ans.

### Leader européen du vrac

Juste bio, leader européen du vrac a signé des partenariats avec les paysans-producteurs pour leur assurer des revenus pérennes, vérifie tous les produits entrants, leur sourcing, leur traçabilité, le process de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de sur-chaussures dans une ambiance de salle blanche renforcée par la présence de robots. La production est passée de 7 000 tonnes à 28 000 tonnes par an avec 140 références bio désormais proposées en grandes surfaces dans un mobilier adapté.

Ecrit par Andrée Brunetti le 30 mai 2022

## « La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

« Ces derniers mois, notre vie a changé avec les attentats terroristes, le réchauffement climatique, la crise sanitaire, le confinement et maintenant la guerre en Ukraine » explique Franck Bonfils dont l'entreprise vient de faire un don de 14 977€ à l'ONG marseillaise [Pure océan](#) engagée dans la protection des mers.



Franck Bonfils remet un chèque de 14 977€ à David Sussmann, président de l'ONG Pure océan, lors d'une conférence de ce dernier pour les collaborateurs de Juste bio.

« Chaque année dans le monde, on ramasse 400 millions de tonnes de déchets et la pandémie a aggravé ce chiffre à cause des masques et des auto-tests. Il faut savoir que 80% de ce qui est rejeté sur terre se retrouve dans les océans... Donc le consommateur aussi a changé, il préfère manger moins mais mieux, il choisit les comportements vertueux, la proximité, les circuits courts, les produits sains. La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

### Soutenir la transition écologique

C'est ainsi dans cette logique Juste bio vient de nouer un partenariat Alpina Savoie afin de proposer les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS. Au total, 5 références sont déjà proposées depuis le mois avril dans 1 000 points de vente dans le cadre de ce partenariat exclusif. Parmi elles, deux références de pâtes complètes (penne complète et torsade complète), plus riches en fibres que les pâtes natures : un choix qui répond aux attentes des consommateurs de ce rayon, particulièrement attentifs aux qualités nutritionnelles des produits. Le crozet au sarrasin bio, produit emblématique du savoir-faire d'Alpina Savoie, rejoint également les trémies de Juste bio, aux côtés de la farfalle et de la torsade nature.

Ecrit par Andrée Brunetti le 30 mai 2022



Depuis avril dernier, Juste bio propose, en partenariat avec Alpina Savoie, les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS.

« Le prix recommandé des produits permet une juste rémunération des agriculteurs qui cultivent les blés bio français, expliquent les deux PME françaises. Ces blés sont issus de la filière de blés durs bio développée il y a 10 ans par Alpina Savoie avec ses agriculteurs partenaires du Sud de La France. Elle a à cœur de les soutenir dans la pratique de nouveaux modèles agricoles durables et respectueux de la biodiversité avec une juste rémunération grâce à des contrats sécurisants inscrits dans la durée. Aussi, en s'appuyant sur la filière d'agriculteurs partenaires d'Alpina Savoie, les deux entreprises soutiennent directement la transition agro-écologique vers des modèles de culture favorisant le mieux-manger tout en respectant la terre et les hommes qui la cultivent, avec comme mot d'ordre une juste rémunération. »

Franck Bonfils qui a conservé ses réflexes de champion de BMX dans sa jeunesse, continue à foncer, à franchir toutes les bosses, tous les obstacles. Son chiffre d'affaires s'envole et il recrute en permanence dans tous les secteurs de production de son entreprise pour étoffer des effectifs qui s'élèvent à ce jour à 130 collaborateurs.