

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025

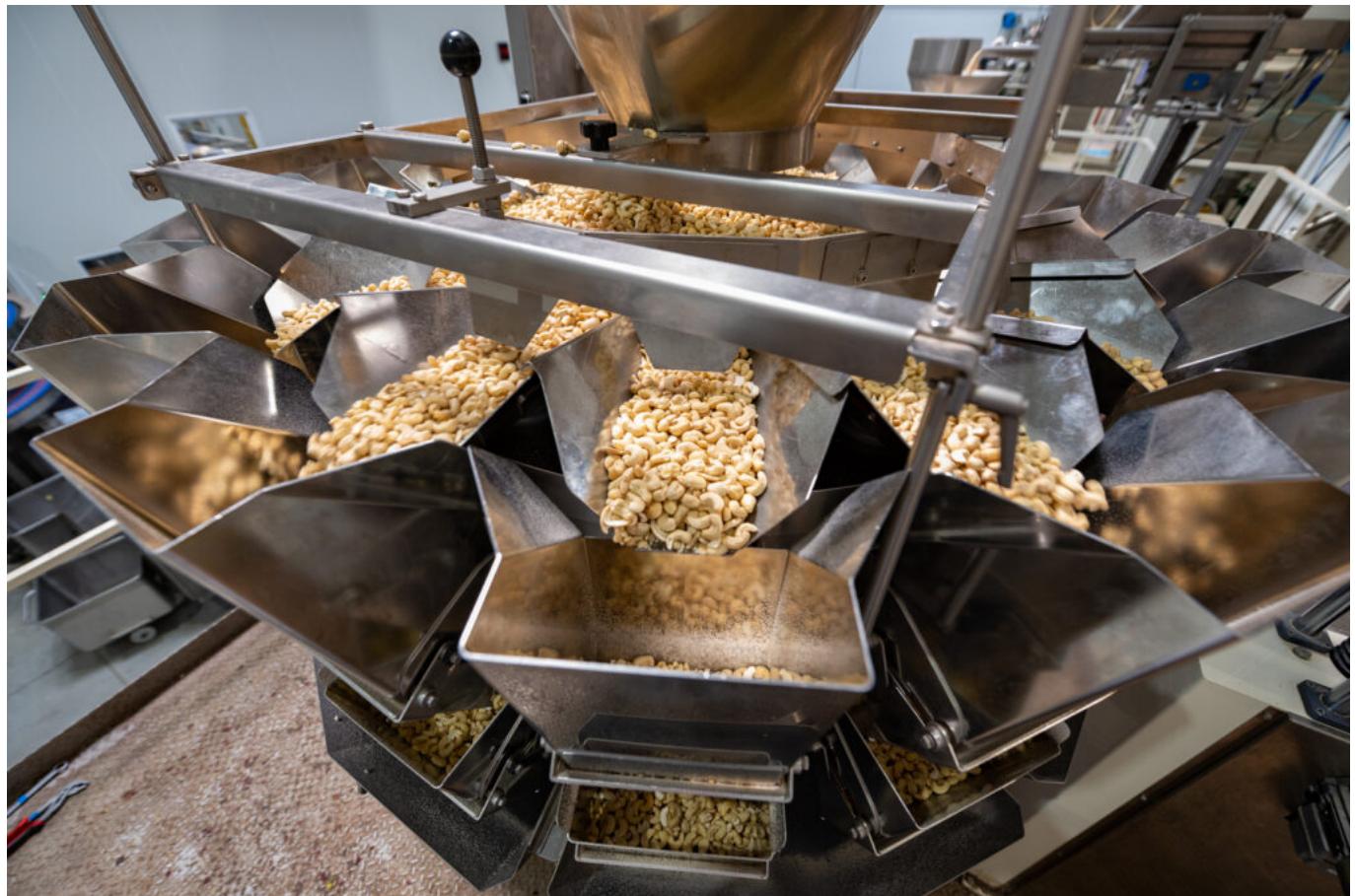
# Franck Bonfils fête les 25 ans 'd'Un air d'ici' et innove avec 'Manger juste'



Le 5 avril prochain, il aura 50 ans, même s'il ne les fait pas! [Franck Bonfils](#), né à Gigondas, était étudiant à Sciences -Po Aix-en-Provence, quand il a eu l'idée, pour améliorer l'ordinaire, d'enrober des cacahuètes de caramel et de vendre ses « chouchous » sur le Cours Mirabeau.

Depuis, en un quart de siècle, il a fait un sacré bout de chemin. En tout, il a investi 36M€ dans le Vaucluse. D'abord avec sa 1ère société de commercialisation de fruits secs bio, noix de cajou ou macadamia. Face à la demande, en 2020, une 2ème usine nouvelle de 10 000 m<sup>2</sup> (16M€ d'investissement) est sortie de terre à Carpentras et il a racheté l'été dernier « Go Nuts », spécialisé dans le beurre de cacahuète et les pâtes à tartiner aux amandes et aux noisettes.

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025



©Juste Bio

A l'occasion de ce double anniversaire, il fait un point. « Il faut toujours se projeter. On a créé une marque, un mode de consommation différent, éthique, non seulement bio mais qualitatif, à portée du plus grand nombre de consommateurs gourmands. Tout en réduisant l'emballage, le taux de gras, de sucre ou de sel, de polluants et le gaspillage alimentaire ». Après avoir lancé la gamme « Juste Bio » en 2017, place aujourd'hui à « [Manger juste](#) ». Le patron s'explique : « On n'est pas juste bio, c'est limitatif. On fait beaucoup plus que ça, on propose de mieux manger avec des produits 100% locaux et une haute teneur en fruits ».

« On n'est pas juste bio, c'est limitatif. On fait beaucoup plus que ça, on propose de mieux manger avec des produits 100% locaux et une haute teneur en fruits ».

*Franck Bonfils*



Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025

Franck Bonfils poursuit : « Chaque minute, on vend 25 kg d'amandes. Le vrac représente 90% de notre activité, le reste est conditionné en sachets de papier kraft de 100g, après torréfaction ou caramélation, il y a aussi de petits pots de purée de fruits secs et de pâtes à tartiner. Les nôtres affichent par exemple 80% de noisettes quand la célèbre marque mondiale n'offre que 13% de fruits. Nous avons une notoriété et nous sommes fidèles à l'image que les gens se font de nous, c'est une identité forte à laquelle nous tenons tous. Le changement de nom englobe la totalité de nos engagements, de notre ambition. D'ailleurs notre approvisionnement vient majoritairement d'Europe, pas de l'autre bout de la planète, ça fait baisser notre empreinte carbone ».

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025



©Juste Bio

Au fil des ans, après la crise sanitaire qui nous a tous obligés à réfléchir à notre raison d'être, à notre façon de travailler, à notre stratégie, à évoluer en fonction des attentes du public, du respect de l'environnement, nous avons beaucoup échangé en interne, avec nos salariés, notre management a changé. Notre ADN ce sont 3 valeurs : le plaisir, la rigueur et la performance. On ne doit pas aller au



Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025

boulot avec la boule au ventre. Payer les salaires, les fournisseurs, ne pas avoir de dettes, tout cela ancre l'entreprise dans la durée ».

« Notre ADN ce sont 3 valeurs : le plaisir, la rigueur et la performance. ”

*Franck Bonfils*

Et le PDG ne compte pas s'arrêter de sitôt. « Mon ambition est d'être leader en 2028 en Europe, ce qui implique d'être toujours inspirants, d'anticiper les tendances du marché, de proposer des produits diversifiés qui sont en phase avec les clients et leurs aspirations. Nous avons 114 références pour cette gamme [« Manger Juste »](#) qui sera vendue dans les épiceries spécialisées bio. Notre coeur de métier c'est la sélection du meilleur des fruits secs, un service de vrac rapide et efficace. D'ailleurs nous venons de construire un centre de lavage qui jouxte le site de production, ici à Carpentras. Il fera 400m2, on y nettoiera les « silos » qui seront en magasins et qui délivreront à la demande cacahuètes, noix de pécan, graines, pignons de pin, pistaches grillées, mélanges apéro, gingembre confit, abricots secs, muesli fruits et céréales, quinoa tricolore bio et cranberries. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025





Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025

©Juste Bio

Pour arriver à cet objectif, Franck Bonfils travaille avec tous ses salariés, ceux de Carpentras qui produisent, ceux du site logistique de Monteux, ses caristes, ses préparateurs de commandes, ceux qui gèrent les stocks et remplissent les rayons dans les magasins, sans oublier la force de vente et les commerciaux qui quadrillent la France entière. En tout 130 salariés plus une centaine de prestataires sur le terrain. Et alors que le bio a reculé de -8% en France, Franck Bonfils a vu progresser ses ventes de + 4%, il reste donc confiant sur l'avenir, malgré l'inflation, la cherté de l'énergie et des matières premières « Nos fondamentaux sont suffisamment solides pour être pérennisés. Notre chiffre d'affaires est de 75M€. Notre 1ère richesses, ce sont les femmes et les hommes qui travaillent à mes côtés. Je le vis tous les jours, je fais le tour des postes de travail, je parle avec eux, j'écoute leurs suggestions, tous les lundis on a un 'Codir' (comité de direction) et on fait le point, on ajuste, on s'adapte ». Par exemple, à notre échelle, on a réduit de 600 tonnes par an l'usage du plastique, alors qu'avec les masques et tests Covid, on a ramassé 400 MT de déchets sur la planète en 2021»..

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025



©Juste Bio

Et il cite une journée qui restera à jamais gravée dans sa mémoire de patron. « Le 24 mai 2024, on a organisé le Kids'Day et invité nos collaborateurs, leurs conjoints et surtout leurs enfants sur ce site, 100% ont répondu « présents ». Ils ont pris sur leur week-end, visité les locaux, assisté à des démonstrations de production, de chariots éléveurs, ils étaient tous fiers, moi aussi, j'en ai la chair de



Ecrit par Andrée Brunetti le 17 mars 2025

poule d'en parler ».

Prochain pari de nouveauté pour Franck Bonfils, le marché des barres céréales hyperprotéinées pour continuer à être acteur du « Manger juste ».

Contact : [www.mangerjuste.fr](http://www.mangerjuste.fr)

