

Un Air d'Ici change de marque avec YooNuts



La société [Un Air d'Ici](#) qui propose une large gamme de fruits secs bio en vrac a été créé par [Franck Bonfils](#) il y a 25 ans. Elle a connu une magnifique réussite depuis avec une présence dans pas moins de 3 500 points de vente. Pour continuer son développement, le PDG fondateur a décidé de changer de marque avec YooNuts.

« L'histoire d'Un Air d'Ici est un peu comme l'histoire d'un chanteur inconnu. Tout le monde adore le morceau et le chante matin mais ne retient pas le nom du chanteur. L'histoire de mon entreprise ressemble un peu à cela, à savoir être apprécié et consommé par des millions de consommateurs français sans marque connue. Nous avons un cruel manque de notoriété avec nos marques Juste bio et Manger juste », explique Franck Bonfils. Depuis 25 ans, l'entreprise investit dans la création de filières, sur des produits locaux et sur le marché du bio, avec pour votre objectif d'éviter le gaspillage au sens large. « Juste Bio, notre marque, était selon moi réducteur. Nous avons une autre histoire à raconter. Notre autre marque, Manger Juste, avait aussi un côté moralisateur auprès du consommateur. Nos produits

Ecrit par Olivier Muselet le 3 mars 2026

secs bio et peu transformés parlent d'eux-mêmes en termes de message alimentaire pour les consommateurs. Il faut également dire que notre mode de distribution, à savoir le vrac, a été un facteur important de ce manque de notoriété. »

YooNuts lancée en mars

Une nouvelle marque a ainsi été créée, à savoir YooNuts. Le message est le suivant : c'est bon et très bon pour la santé, au goût et pour l'environnement. Quand le consommateur a sur sa liste de courses des amandes en vrac, il ne porte pas attention à une marque. « Nous voulons signer ce fruits sec bio, local, transformé à Carpentras et issu de filières maîtrisées avec cette marque. Je voudrais que les consommateurs s'attachent à YooNuts, comme le prénom de quelqu'un de bien. L'idée du nom m'est venue l'été dernier avec 'nuts' pour symboliser les produits que nous vendons et 'yoo' qui symbolise le bon et très bon avec les deux O et le 'you' synonyme d'appartenance. »



La société propose une gamme de 173 produits dont des pâtes à tartiner. ©YooNuts

Une seconde innovation technologique

« YooNuts sera du vrac différemment. Nous avons créé une nouvelle technologie dans ce mode de distribution. Nous avons désormais une cartouche totalement hermétique qui garantit la fraîcheur du produit. Elle permet une zone de communication agrandie auprès du consommateur sur laquelle on va pouvoir parler de la marque et de ses engagements. » La seconde innovation technologique a été le rajout sur ces cartouches d'une poignée doseuse qui permet d'éviter la surprise d'avoir trop pris de



Ecrit par Olivier Muselet le 3 mars 2026

produit. Cette dernière permet de maîtriser le flux, avec des dosages allant de 30 à 100 g. Elle est reliée à un écran, permettant au consommateur de voir en temps réel le poids et le prix. La troisième innovation est un lien entre la poignée et la balance permettant d'éditer le bon produit, évitant ainsi les erreurs et la fraude en magasin.

Un task force en magasin

Pour accompagner ce changement, l'entreprise qui emploie déjà 200 personnes en merchandising lance une task force de 100 personnes supplémentaires qui vont aller dans les magasins remplacer tous les frontons et toutes les étiquettes. « Nous allons également nous atteler à raconter l'histoire de la marque sur les réseaux sociaux. En 2027, nous mènerons également une campagne de communication. »

Chiffres :

- Chiffre d'affaires 2025 : 85 millions d'euros avec une croissance de + 20 % versus 2024
- 160 collaborateurs
- 300 000 trémies installées dans les magasins permettant de vendre les fruits secs en vrac
- Gamme de produits : 130 références en vrac, 34 références en sachets 9 références en purées et pâte à tartiner