Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

# 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 m2 (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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©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 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*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 caramélisation, 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026




©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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

©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″..

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026




©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 élévateurs, ils étaient tous fiers, moi aussi, j'en ai la chair de

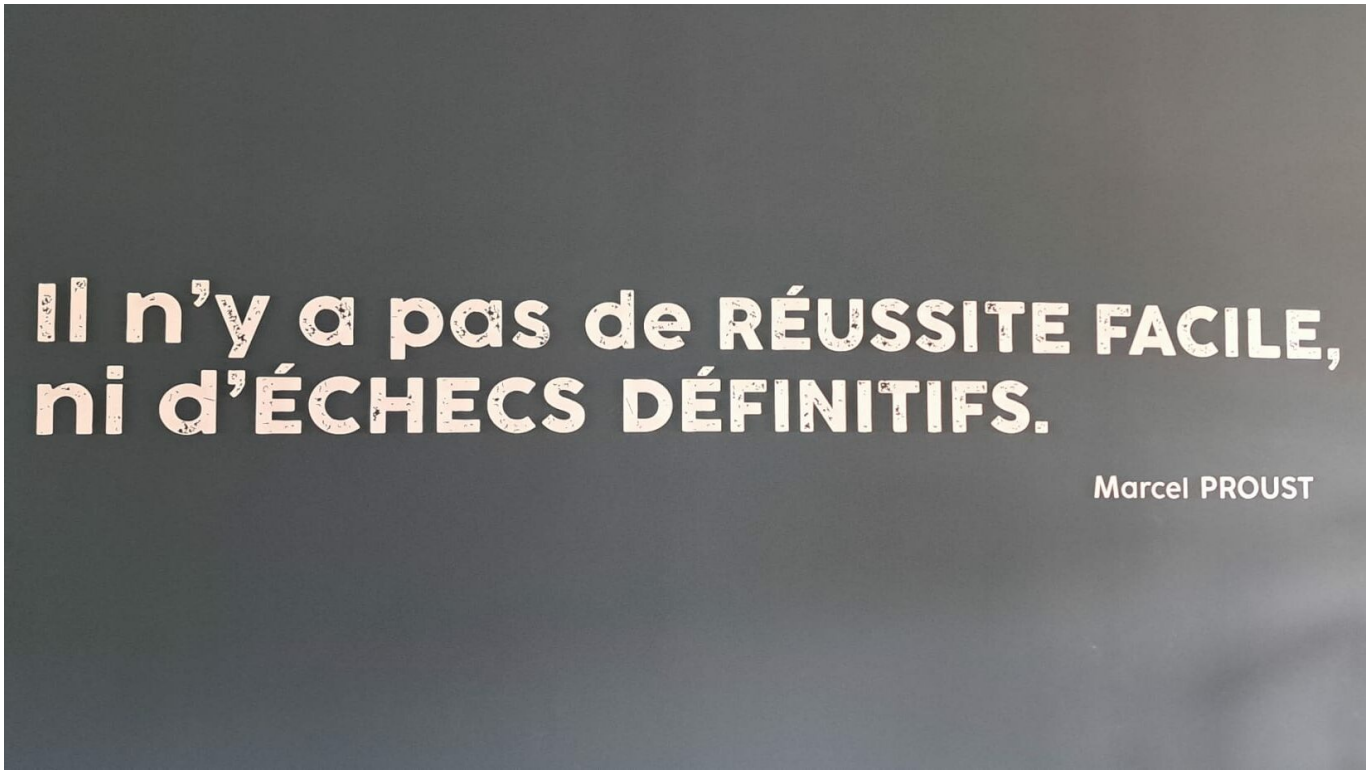
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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](www.mangerjuste.fr)*




---

# Rachat de Go Nuts : Un Air d'ici crée une véritable filière de 'la graine à l'assiette'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026







La société vauclusienne 'Un Air d'ici – Juste bio' vient de profiter de la tenue du salon Natexpo pour annoncer l'acquisition de la PME 'Go Nuts' située à Genas juste à côté de Lyon. Spécialiste des pâtes à tartiner, beurres et purées d'oléagineux 100% Bio, l'entreprise a été fondée en 2016 par Raissa Caussanel, pâtissière, et son mari Marc Caussanel. Depuis, la société d'une dizaine de collaborateur aujourd'hui a connu une trajectoire exponentielle sur son marché notamment grâce à son produit phare, le beurre de cacahuète. En s'adossant à 'Un Air d'ici', leader Français des fruits secs et graines bio en vrac, 'Go Nuts' souhaite notamment se renforcer sur son cœur de métier en magasins spécialisés bio.

> « Go Nuts et Juste bio resteront des marques à taille humaine. »
>
> *Franck Bonfils, fondateur et président d'Un Air d'Ici*

« Allier nos forces, conserver l'identité et l'indépendance de chacun tout en mutualisant les engagements vertueux, c'est tout le sens de ce rachat, explique Franck Bonfils, fondateur et président d'Un Air d'Ici aujourd'hui installé à Carpentras depuis 2006 après avoir vu le jour à Gigondas en 2000. Go Nuts et Juste bio resteront des marques à taille humaine, actives sur leurs réseaux de distribution respectifs, mais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

cultiveront leurs valeurs et leur ADN communs : proposer une alimentation plus saine, plus gourmande, et plus respectueuse de l'environnement. »




Crédit : Go Nuts/DR/Un Air d'Ici

**Devenir une marque référente du réseau bio**

« Nous sommes particulièrement heureux de cette nouvelle étape dans le développement de Go Nuts, complètent Raissa et Marc Caussanel. Le choix du rapprochement avec Un Air d'Ici fait sens pour nous car nous partageons un ADN commun autour de 3 piliers qui sont : développer des produits d'excellence, avec des équipes engagées et en adéquation avec les enjeux environnementaux. Enfin, Un Air d'Ici et Go Nuts partagent une vision commune de l'alimentation à la fois saine et gourmande. Avec l'appui d'Un Air d'Ici, Go Nuts a les moyens de poursuivre sa croissance pour les années à venir et de devenir une marque référente du réseau Bio. »

> « Nous partageons un ADN commun. »
>
> *Raissa Caussanel, pâtissière, et son mari Marc Caussanel, fondateurs de Go Nuts*

**Mutualisation des ressources**

Pour cela, Go Nuts ambitionne ainsi grâce à ce soutien de devenir la marque préférée des consommateurs de beurres et purées d'oléagineux en magasins spécialisés bio et compte accélérer sa croissance et ses investissements tout en bénéficiant de fortes synergies avec le groupe vauclusien qui comprend désormais 135 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de plus de 75M€ (plus de 120 collaborateurs et 71M€ de CA pour Un Air d'Ici en 2023).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pour les deux entreprises « ce rapprochement permet de créer une véritable filière 'de la graine à l'assiette' autour des fruits secs en intégrant toutes les étapes de transformation et de distribution en France. Il permet également de renforcer l'expertise du groupe sur son cœur de métier le fruit sec, en garantissant une traçabilité et une qualité irréprochables. »

« L'ambition est claire : continuer sur le chemin de la croissance, grâce à la mutualisation des expertises et savoir-faire entre les marques d'Un Air d'Ici, tout en laissant une grande autonomie de fonctionnement à chacune d'elle » complète Franck Bonfils dont la société transforme chaque année plus de 5000T de fruits secs et graines bio dans la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe mise en service fin 2020 et inaugurée début 2021. Une production expédiée ensuite dans plus de 5000 points de vente avec des engagements forts autour de la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages polluants.

'Juste bio' lance la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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 explose**

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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 000m2 ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

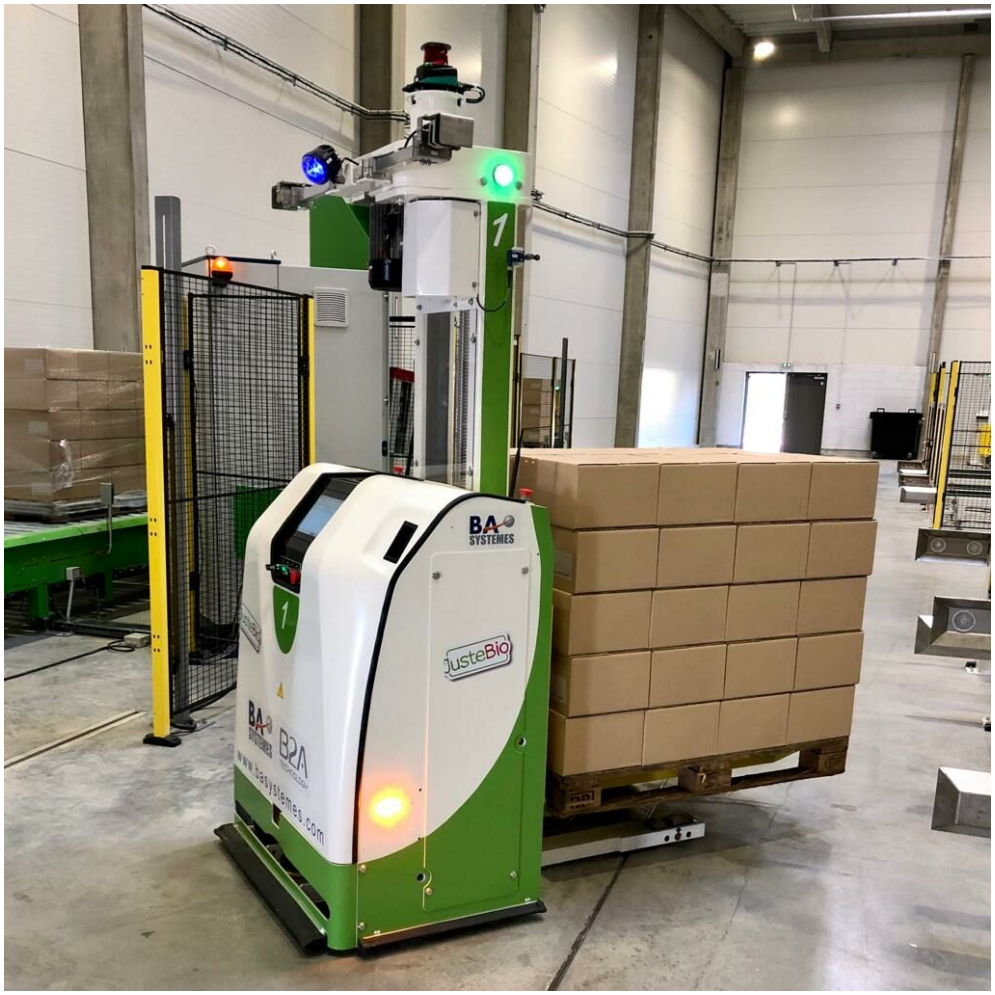
**Plus qu'un engagement : une philosophie**

« 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

**« 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026






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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

# ‘Juste bio’ lance la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d’Europe







**En 20 ans, la PME vauclusienne est passée de la cacahouète de comptoir à numéro 1 européen du vrac bio dans la grande distribution alimentaire. Le tout en développant son ADN éco-responsable ainsi que son ancrage territorial.**

« Nous avons commencé il y a 20 ans avec des produits gras et sucrés vendus dans du plastique et aujourd’hui nous sommes le leader européen du vrac bio avec 0 plastique. » Quel chemin parcouru par Franck Bonfils qui, pour financer ses études à sciences-po il y a plus de 20 ans, faisait griller des cacahuètes dans le garage de ses parents à Gigondas. Il faisait alors le tour des bars pour remplir les distributeurs posés sur les comptoirs avant qu’une polémique nationale sur leur hygiène n’ait raison d’eux.

Une fois son diplôme en poche, celui qui aurait souhaité devenir journaliste commence à travailler dans la banque. Mais sans grande conviction. Cet amoureux du Comtat Venaissin a envie de revenir travailler chez lui. Cette histoire de cacahuètes lui revient à l’esprit. Alors avec la complicité de ses parents, il crée ‘Un Air d’ici’ en 2000, avec comme objectif de proposer à la grande distribution des cacahuètes de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

bistrots ‘à l’ancienne’.

Dans ce marché où il doit faire face à des mastodontes de l’apéro, il se distingue alors en proposant un produit de professionnel au particulier. Les grandes marques mettent en sachet, il conditionne dans un seau réutilisable. Elle cache leur produit dans un emballage aluminisé, il montre ses cacahuètes dans un contenant transparent. Et cela marche.

**Le spécialiste des fruits secs bio**

Dans le même temps, ce développement s’accompagne d’une adaptation de l’outil de production. ‘Un Air d’ici’ quitte Gigondas en 2006 pour rejoindre Carpentras, en face de Lafarge dans la zone de Carpensud. Le site s’agrandit notamment de 600m2 en 2015 mais il n’est plus suffisant pour faire face à la croissance de l’entreprise vauclusienne.

Il faut dire qu’entretemps ‘Un Air d’ici’ s’est peu à peu positionnée comme spécialiste des fruits secs avant de s’orienter, en 2008, vers une production bio, toujours destinée à la grande distribution. C’est à ce moment-là que la société carpentrassienne mise sur le vrac via des meubles où les produits sont versés dans des trémies afin que les consommateurs puissent se servir de la quantité dont ils ont besoin dans des sachets kraft recyclables. Bien que le vrac représente désormais plus de 90% de l’activité, l’offre comprend également, en complément, une gamme en sachet pour la consommation ‘nomade’.

> **« Ma grande fierté, c’est d’avoir permis à des millions de personnes de consommer du bio sans être des clients des magasins spécialisés. »**

« Quand je suis arrivé dans les magasins pour proposer du bio en vrac, il n’y avait que des problèmes, se souvient Franck Bonfils. J’ai dit laissez-moi juste 1 mètre de linéaire pour faire nos preuves. J’étais sûr que nous étions dans le vrai car nous sommes les seuls au monde à gérer de cette manière avec une maîtrise complète de la chaîne : à savoir une connaissance parfaite des filières sur place (méthode de culture, pas de pesticide, pas de travail des enfants…), un contrôle à 100% des produits que utilisons par notre service qualité ainsi que par un laboratoire indépendant – je fais confiance, mais je contrôle – , des produits transformés à 100% dans notre site de Carpentras ainsi que des conditionnements 100% compostables et biodégradables. A cela, s’ajoute des techniciens dédiés, formés aux règles d’hygiène et de sécurité alimentaire, pour le remplissage des trémies hermétiques, directement dans les magasins, ce qui fait que personne n’entre en contact avec les produits dans nos meubles. »

**L’accélérateur ‘Juste bio’**

Si tous les ingrédients sont là, il ne manque plus que le détonateur pour emballer la machine au niveau national. Cet accélérateur arrive en 2017 avec le lancement de la marque ‘Juste bio’ dont les meubles se trouvent dans plus de 6 000 points de vente en GMS maintenant. Le succès est tel que la nouvelle marque détrône ‘Un Air d’ici’ qui reste cependant le nom de la société. « Ma grande fierté, c’est d’avoir permis à des millions de personnes de consommer du bio sans être des clients des magasins spécialisés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

où ils n'ont pas l'habitude d'aller », se félicite Franck Bonfils.

Le pari n'était toutefois pas gagné lorsqu'il a fallu convaincre les banquiers de financer ses meubles et leur contenu que Franck Bonfils s'était engagé à reprendre à ses frais auprès des magasins. Finalement, c'est le Crédit agricole qui dit 'banco' pour financer la stratégie de la PME comtadine. Bien lui en a pris puisqu'aujourd'hui 25kg de produits 'Juste bio' sont vendus chaque minute, dont 5kg d'amandes qui constitue le produit phare de cette marque proposant plus de 140 références en vrac issues de l'agriculture biologique et certifiées bio (fruits secs, 'snacking', graines, céréales et petit-déjeuner, riz, pâtes, café…).

> **« 25kg de produits 'Juste bio' sont vendus chaque minute. »**

**Une stratégie récompensée par Ernst & Young dès 2018**

Un positionnement salué en 2018 par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young) dans la cadre de la 26e édition de son prix EY. L'entreprise carpentrassienne figurant alors parmi les 9 lauréats de la région Sud-Est en obtenant un prix dans la catégorie 'Vision stratégique'

Et le succès est au rendez-vous de ce positionnement atypique qui se traduit aussi dans les résultats : 2M€ de chiffre d'affaires en 2005, 4M€ en 2008, 13M€ en 2016, 50M€ en 2017 et 78M€ en 2020 !

Cet essor s'accompagne alors immanquablement de nouveau besoin de production. 'Juste bio' décide donc de se doter d'un nouvel outil fidèle à son ADN éco-responsable : un site de 10 000m2, toujours à Carpentras, qui est la première usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe. « Nos services administratifs ont aménagé le 2 novembre dernier alors que le 2e confinement débuté, se remémore Franck Bonfils. Les équipes de production sont arrivées le 15 décembre. »

**16M€ d'investissement**

Avec cet investissement de 16M€ (9M€ pour le bâtiment et 7M€ pour les outils de production), le leader européen du vrac bio dispose également d'une usine à énergie positive dont la capacité de production est maintenant de 28 000 tonnes contre 7 000 tonnes pour l'ancien site qui sera conservé pour être loué. La PME gardant un attachement pour ce lieu qui l'a vu grandir.

La nouvelle usine comprend notamment un nouveau four permettant de produire en une journée l'équivalent d'une semaine de production sur l'ancien site. De quoi aussi permettre d'aromatiser directement ses produits à partir de produits bruts ou de continuer à les enrober, les griller ou les mélanger.

Dans la partie réfrigérée, des racks mobiles ont été installés pour réduire l'espace dédié au stockage. Résultat : 50% de place gagnée et d'importants gains énergétiques car il y a moins de volume à refroidir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Mais ce déménagement a été aussi l'occasion de faire la chasse aux plastiques et autres déchets alors qu'avec le vrac c'est plus de 300 tonnes de plastiques qui ont pu déjà être économisé l'an dernier. Ainsi avec ces locaux flambant neufs 'Juste bio' permet dorénavant l'économie de 2 millions d'étiquettes grâce à un procédé de marquage laser remplaçant l'utilisation de solvant et des systèmes de jet d'encre.

« Grâce à ces méthodes nous allons aussi économiser 500km de ruban de transfert thermique ainsi que 2 000km de scotch. »

> **« Notre volonté, poursuit le patron vauclusien, c'est que notre site soit entièrement tourné vers la réduction des emballages polluants. »**

« Notre volonté, poursuit le patron vauclusien, c'est que notre site soit entièrement tourné vers la réduction des emballages polluants. Pour cela, depuis 2019 nous avons notamment mis au point, avec une start-up israélienne, un emballage entièrement compostable et biodégradable. » Un conditionnement inédit d'origine végétale permettant de garantir une durée de vie de près de 1 an au produit emballé qui avait eu les honneurs de Brune Poirson, alors secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Transition écologique et solidaire lors d'une présentation il y a bientôt 2 ans.

« Ce procédé est en open-source. Il est donc utilisable par l'ensemble du secteur qui, pourtant, ne semble pas se précipiter pour l'utiliser » regrette Franck Bonfils.

Même désappointement concernant la mise en place de filières de production locales : « en matière d'approvisionnement nous essayons de faire toujours au plus proches. D'abord la France, puis nos voisins européens et ainsi de suite… »

S'approvisionnant dans une trentaine de pays, le patron de 'Juste bio' qui a appris à maîtriser ses craintes en avion, est un gros utilisateur d'amandes bio (1 200 tonnes par an provenant essentiellement d'Espagne et d'Italie). L'entreprise est donc prête à soutenir la mise en place d'une filière. Encore faut-il que les différents acteurs prennent en compte les exigences du secteur du bio.

> **« Je suis un fervent défenseur de l'emploi local. »**

Autre grande fierté pour Franck Bonfils : créer de l'emploi local. « Je suis un fervent défenseur de l'emploi local car c'est nous les entrepreneurs qui créons des emplois et c'est nous qui créons des consommateurs sur nos territoires », explique celui qui ne comptait que 5 salariés en 2005 puis une trentaine à l'orée 2016/2017. Aujourd'hui, l'entreprise compte 130 salariés ainsi que 15 à 20 intérimaires supplémentaires. L'an dernier, cet acteur de l'emploi local a recruté 40 personnes et cherche à en embaucher 10 de plus actuellement (recrutement ici).

L'emploi, l'emploi et encore l'emploi semble être le leitmotiv de ce patron qui n'avait hésité, il y quelques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

années à supprimer toutes les cartes Total de ses commerciaux suite à l'annonce d'un plan de licenciement après des bénéfices records du pétrolier. « Nous avons pris nos cartes essence chez nos clients distributeurs », explique-t-il alors qu'il offre alors des vélos à ses salariés pour limiter les déplacements en voiture. Le bio ce n'est pas que dans les amandes c'est aussi dans la tête.

**Et le Covid dans tout ça ?**

« Lors du 1er confinement, on a fermé le vrac pour des raisons d'hygiène en apposant des messages anxiogènes dans les rayons alors que *vrac ne présente pas plus de risque qu'un paquet de gâteaux mis en rayon par un opérateur.* Je le répète, nos *opérateurs versent les produits dans les trémies sans toucher les aliments. Ensuite, ce sont les consommateurs qui se servent sans jamais être en contact avec les produits stockés dans nos meubles.* »

« Avec cette crise sanitaire, il y a un vrai retournement des consommateurs qui veulent plus de transparence et d'informations. Maintenant, ce que l'on raconte sur les entreprises intéresse le grand public. Dans le même temps, je suis convaincu qu'à long terme on ira à la réduction des emballages et que le secteur du vrac devrait exploser. »

En attendant, les projets ne manquent pas puisque 'Juste bio' va sortir en 2021 'Cocorico' une gamme de produit français (noix, légumineuse…). Autre lancement, l'arrivée de la marque 'Louis et P'tit Jules', qui reprend le concept du vrac dans des meubles, pour être déclinée au sein de la GSS (Grande surface spécialisée). Déjà présent en Suisse, en Belgique, au Luxembourg et au Portugal, la 'pépite' vauclusienne envisage également d'étendre son offre à l'export.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

