

NaturAvignon, groupe SP2L, 20 ans d'expertise en compléments alimentaires et cosmétiques santé



NaturAvignon célèbre plus de 21 ans d'expertise dans les compléments alimentaires et cosmétiques santé. Résultat ? 21M€ de chiffre d'affaires annuel, 16 millions de produits déjà vendus et 1 million de clients. Les trois autres points positifs ? La société emploie 40 salariés répartis par moitié sur les sites d'Avignon où réside le siège et d'Entraigues où se situe le centre d'appels clients. Enfin, la production, répartie sur l'hexagone, est 100% française.

Depuis sa création en 2003, le laboratoire NaturAvignon (groupe SP2L), propose une gamme de produits associés à une palette de services pour accompagner, conseiller et guider plus de 250 000 français, chaque année, pour une meilleure santé.



«Avec le temps, le corps change, des gênes et des inconforts peuvent survenir relève Philippe Le Bail cofondateur avec Samuel Lecomte du Laboratoire NaturAvignon. Notre structure s'adresse aux seniors sensibles à préserver leur santé et à préparer leur corps à l'évolution liée à l'âge. Toutes ces personnes recherchent également de l'écoute, du contact, du sérieux auprès de professionnels de santé. C'est la raison pour laquelle notre centre d'appel, tenu par nos conseillers produits, est très sollicité. Nous sommes convaincus qu'il est possible de bien vieillir. De traverser les années avec une meilleure qualité de vie. De prendre de l'âge en minimisant et contrôlant les gênes et les inconforts et ainsi vieillir en s'épanouissant.»



François Morin, Samuel Lecomte et Philippe Le Bail Copyright NaturAvignon

Tout commence avec la vente par correspondance en 2003

Aujourd'hui NaturAvignon comptabilise plus de 9 millions de catalogues envoyés avec la création de 24 catalogues annuels. Depuis l'origine, le laboratoire recherche l'efficacité, sélectionne les matières premières, renforce ses recherches et sa production par des études scientifiques et des dépôts de brevets pour ses compléments alimentaires.

À propos du groupe SP2L (Laboratoire NaturAvignon)



Le groupe SP2L propose des compléments alimentaires et des produits de santé via deux marques le Laboratoire NaturAvignon, pour la nutraceutique (combinaison de nutriment et pharmaceutique pour évoquer les compléments alimentaires) et <u>Blanche Bresson Institut</u>, pour les compléments alimentaires naturels et bio.

La cible ? Les seniors. La promesse ? Une prise en charge préventive de la santé

A la fois concepteur et distributeur, le Laboratoire NaturAvignon a développé une proximité attendue par sa clientèle via un questionnaire personnalisé pour les consommateurs du Web et des conseillers téléphoniques formés à la santé. Ainsi le centre d'appel NaturAvignon d'Entraigues reçoit les appels quotidiens des clients pour des conseils, des renseignements sur les produits et des posologies adaptées à chaque cas.

Les produits les plus vendus

Chez <u>NaturAvignon</u>, les meilleures ventes sont Prostanat (pour les hommes); Gelée royale Ginseng et Vessinat (pour les femmes), pour les urgences et fuites urinaires. Arrive en 4^e position le gel de massage chrono crampes pour un effet chauffant et décontracturant et Artifen4+ buvable pour les articulations et les os. NaturAvignon travaille sur les articulations et la circulation; la santé et la minceur et la beauté.

Chez <u>Blanche Bresson Institut</u> il s'agira de Phyto prosta 5 Plus pour le confort urinaire des messieurs, d'Artipaisil pour les massages articulaires et musculaires. La marque travaille sur 10 sphères : Les muscles et les articulations ; Le bien-être ; Le cardio-vasculaire ; La circulation ; Le confort urinaire ; La mémoire ; La digestion et la minceur ; Le sommeil et la sérénité ; La vitalité et l'immunité et la vision. Son slogan ? 'Les trésors de la nature pour votre bien-être'. La marque dispose d'une boîte postale à Rognonas. 04 90 900 800 contac@blanchebresson.fr

Les infos pratiques

NaturAvigon, produits diététiques et naturels. 315, rue Marcel Demonque à Montfavet. 04 90 85 17 17. Ses dirigeants sont les co-fondateurs Philippe Le bail et Samuel Lecomte. https://www.naturavignon.fr/





Ecrit par le 6 novembre 2025



Une des équipes de NaturAvignon Copyright NaturAvignon

L'interview de François Morin, directeur général de Natur'Avignon

«La société NaturAvignon est née de la rencontre de Philippe Le Bail, naturopathe et dirigeant de l'entreprise et de Samuel Lecomte –expert en nutrition- qui ont fondé une marque de compléments alimentaires, parce qu'à l'époque, il y a plus de 21 ans, les compléments alimentaires présents sur le marché n'apportaient pas la preuve de leurs principes actifs ni de la traçabilité de leur contenu. Bref, ils tenaient plus de la poudre de Perlimpimpin que d'un travail sérieux, normé, vérifié capable d'accompagner les gens vers une meilleure santé. Et c'est tout ce qu'ont mis en pratique Philippe Le Bail et Samuel Lecomte.»

«Le travail des deux amis a donc consisté

a créer des produits conçus avec des principes actifs bien dosés et à l'efficacité testée par des laboratoires indépendants. C'est d'ailleurs ce qui a fait le succès de NaturAvignon qui vise le marché des seniors et traite des problématiques autour des sujets comme les articulations, la sphère urinaire, la mémoire, la vision et la circulation. Nos meilleurs retours ? Nous les obtenons de nos clients dont nombre d'entre-eux sont fidèles à la marque depuis, parfois, deux décennies.»



Ecrit par le 6 novembre 2025

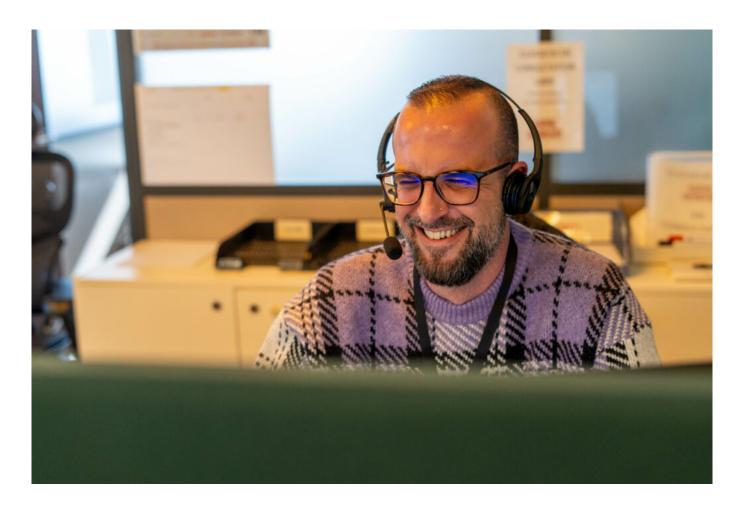
«Les produits NaturAvignon

sont conçus par nous et réalisés par une trentaine de façonniers, tous français, à partir de plantes venues elles, du monde entier, mais testées pour répondre à notre cahier des charges comportant par exemple zéro pesticide et une durée de vie des principes actifs significative dans le temps. L'enjeu ? Prendre soin de soi pour s'établir durablement dans une vie saine et équilibrée tant sur le plan physique que mental. Pour cela, nous travaillons avec des professionnels de la santé comme des cliniques, des médecins, des angiologues, des kinésithérapeutes, des naturopathes...»





Ecrit par le 6 novembre 2025





Ecrit par le 6 novembre 2025



Le centre d'appel d'Entraigues composé des conseillers NaturAvignon reçoit entre 400 et 500 appels de clients par jour Copyright NaturAvignon

Conserver sa mobilité physique et son ouverture au monde

«Cependant le produit seul ne suffit pas, les exercices physiques et intellectuels sont prépondérants dans le projet d'un vieillissement harmonieux, car l'objectif demeure la conservation de son autonomie et indépendance le plus longtemps possible. C'est la raison pour laquelle nous travaillons, en sus des compléments alimentaires, à des livrets explorant la mécanique du corps et de l'esprit pour aller encore plus loin dans la perspective d'une vie moins altérée par les effets du vieillissement. Les seniors sont une cible exigeante, nous l'entendons bien depuis notre centre d'appel d'Entraigues où 400 à 500 clients nous appellent quotidiennement. Car si l'on vit de plus en plus vieux, l'on veut aussi vivre mieux. Leur demande ? L'utilisation des produits les plus adaptés à leur demandes et besoins et les effets escomptés.»

Nos canaux de communication

«Notre principal canal de communication reste la VPC (Vente par correspondance) qui, cependant, devrait trouver un équilibre dans le temps, avec le digital car nos clients restent encore très attachés aux



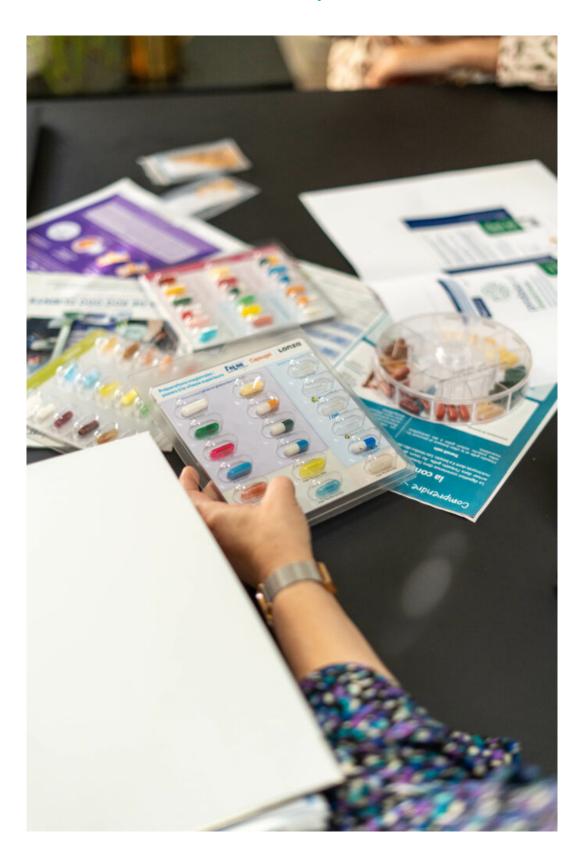
catalogues et courriers postaux. En effet, nous recevons beaucoup de commandes papier accompagnées de leurs chèques. L'âge moyen de nos clients se situe autour de 65-70 ans. Nous travaillons également sur réseaux sociaux comme facebook, Google, Amazon et projetons des accords avec des sites partenaires. Nous projetons de travailler avec des marques proches de nos valeurs.»

«Les produits

sont fabriqués chez nos 15 façonniers qui résident en Alsace, en Ardèche, en Bretagne, à Nice... et un peu partout en France. De nombreux principes actifs proviennent du monde entier parce que les plantes ne peuvent pas toutes pousser en France. Les façonniers reçoivent les principes actifs, procèdent aux mélanges, exécutent l'encapsulage et la mise en étui.»



Ecrit par le 6 novembre 2025





Copyright NaturAvignon