

Ecrit par le 20 mai 2026

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 le 20 mai 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 le 20 mai 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

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

Ecrit par le 20 mai 2026



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.

Ecrit par le 20 mai 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



Ecrit par le 20 mai 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 ».

Ecrit par le 20 mai 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

Ecrit par le 20 mai 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. »

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 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 richesse, 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 le 20 mai 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

Écrit par le 20 mai 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

**Il n'y a pas de RÉUSSITE FACILE,
ni d'ÉCHECS DÉFINITIFS.**

Marcel PROUST

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

Ecrit par le 20 mai 2026



La société vaclusienne '[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 collaborateurs 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

Ecrit par le 20 mai 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).

Ecrit par le 20 mai 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 1^{re} 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 : 68kg de déchets ramassés lors de la clean walk organisée par JusteBio

Ecrit par le 20 mai 2026



Vendredi 17 mars, à la veille de la Journée Mondiale du Recyclage, [JusteBio](#) a organisé une Clean Walk qui a réuni une trentaine de participants et permis de ramasser près de 70kg de déchets.

Les deux engagements au quotidien de [JusteBio](#), PME basée à Carpentras, sont la lutte contre les emballages polluants et le gaspillage alimentaire. Pour respecter ses engagements, JusteBio a décidé d'organiser vendredi 17 mars, à la veille de la Journée Mondiale du Recyclage, une Clean Walk inter-entreprises dans la zone de Bellecour à Carpentras.

« Il était logique qu'en tant qu'acteur engagé nous décidions d'une action écocitoyenne sur notre territoire en faisant participer nos collaborateurs, raison pour laquelle la 1^{ère} Clean Walk a eu lieu aujourd'hui à midi... Edition 1 mais avec la volonté de pérenniser ce rendez-vous et de le renouveler éventuellement plusieurs fois dans l'année. » expliquent les organisateurs de l'opération.

Munis de kits fournis par [la Cove](#) et le Crédit Agricole Montoux (gants, sacs et pinces de ramassage),

Ecrit par le 20 mai 2026

l'opération a réuni une petite trentaine de participants, dont [Relais Vert](#) et l'ESAT de Carpentras, pour sa première édition. A l'issue de la marche, une caractérisation a eu lieu pour évaluer le type de déchets ramassés et le poids. En moins d'une heure, cette marche de nettoyage a permis de ramasser 68kg de déchets : 26 kg de verres, 27 kg d'ordures ménagères et 15 kg de tri.

L'opération s'est conclue par un déjeuner réalisé par une cheffe végétale locale et offert à tous les participants.

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



Ecrit par le 20 mai 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](#).

Ecrit par le 20 mai 2026



Franck Bonfils. ©Monagrid

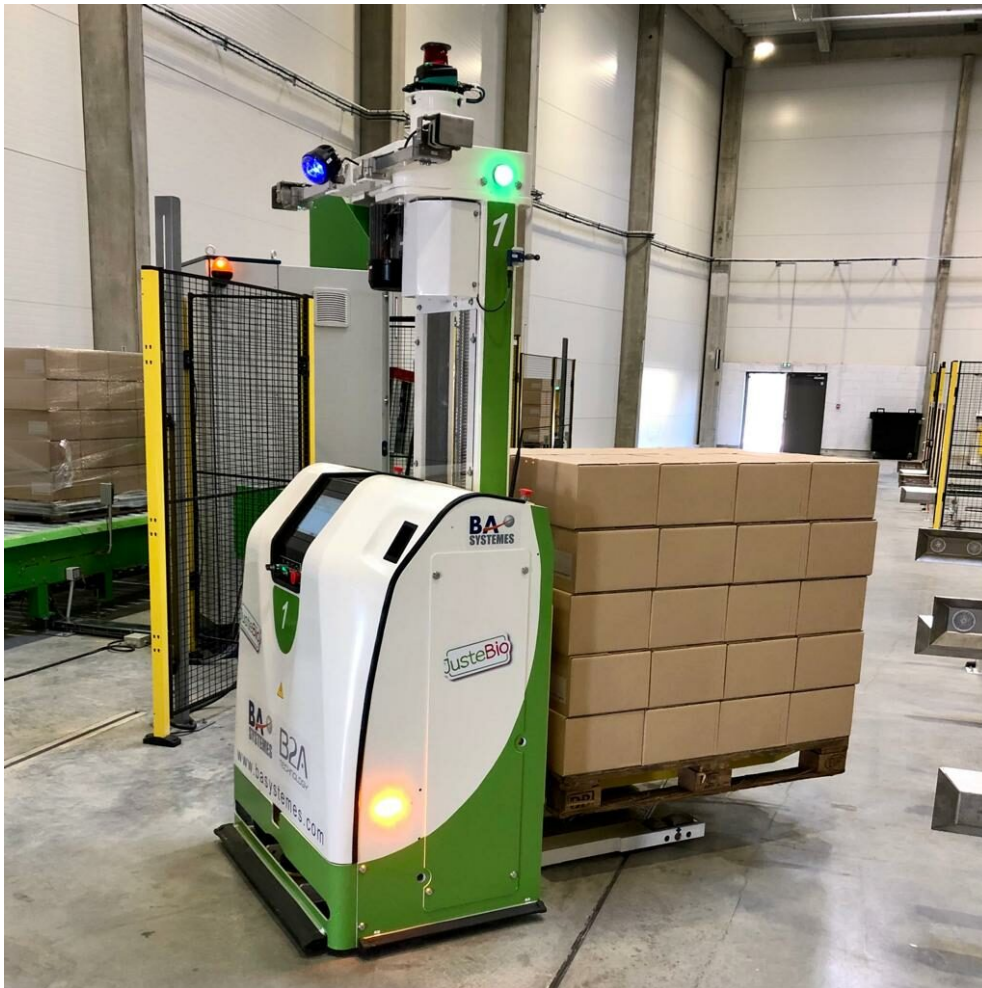
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de 16M€ 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

Ecrit par le 20 mai 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 vaclusienne 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 processus de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de surchaussures 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 le 20 mai 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 nature : 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 le 20 mai 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.

Ecrit par le 20 mai 2026

Juste Bio l'entreprise qui n'aime pas le plastique



Après avoir inauguré à Carpentras la première usine agro-alimentaire 'zéro plastique' d'Europe, Juste Bio s'engage maintenant à soutenir l'association Pure Ocean. Pour cela, la

Ecrit par le 20 mai 2026

marque créée il y a 20 ans par Franck Bonfils a lancé un nouveau produit dont une partie des ventes sera reversée à cette ONG ayant pour objectif de protéger l'environnement et lutter contre les emballages plastiques et les emballages polluants.

Décidément chez [Juste Bio](#), on n'aime vraiment pas le plastique. Après avoir inauguré en début d'année à Carpentras son nouveau site de production faisant la chasse au plastique l'ETI (Entreprise de taille intermédiaire) vient de nouer un partenariat avec l'ONG marseillaise [Pure Ocean](#) retenue après avoir été sélectionné parmi une quinzaine d'associations identifiées comme correspondant aux engagements et aux valeurs de Juste Bio. Un choix plus particulièrement dicté aussi par une philosophie commune en matière de protection de l'environnement et des océans ainsi que de lutte contre les emballages plastiques ou polluants.

Changer notre façon de consommer

« Près de 80% des déchets retrouvés dans les océans proviennent de la terre ferme, constate [Franck Bonfils](#), président de Juste Bio, leader du vrac bio de fruits secs dans la grande distribution alimentaire. Ce que l'on retrouve en mer, c'est l'illustration de notre façon de consommer. C'est donc pour cela que nous avons notamment développé une gamme de vrac qui évite la multiplication des emballages plastiques. »

Chez Juste Bio, la chasse au plastique semble donc inscrite dans l'ADN de cette entreprise de 140 salariés pour un chiffre d'affaires de 80M€. Pour preuve, lors de la conception de son nouveau site de production dans la zone de Carpensud, la société, qui écoule 25kg de produits chaque minute, a mis en place plusieurs procédés de fabrication permettant l'économie, chaque année, de 2 millions d'étiquettes ainsi que 2 000 km de ruban adhésif. Solvants et autre ruban de transfert thermique (l'équivalent de 500km) ont aussi disparu. Mais surtout, Juste Bio a mis au point, en partenariat avec une start-up israélienne, un emballage d'origine végétale entièrement compostable et biodégradable.

Objectif : 10 000€ pour un 'mélange de générosité'

Pour soutenir Pure Ocean, Juste Bio a fait appel à ses collaborateurs et à ses consommateurs. Dans un premier temps, un concours produit a été lancé sur les réseaux sociaux ainsi qu'en interne pour tous ceux qui souhaitaient proposer le mélange de leur choix. Plus de 128 recettes ont été proposées puis testées par le service R&D de l'entreprise carpentrassienne.

« Le choix s'est porté sur un mélange sucré-salé original et vraiment savoureux, composé de cacahuètes grillées salées, cranberries, graines de courge et noix de cajou », explique le fondateur de Juste Bio.

Cet assortiment, nommé 'mélange générosité', est depuis commercialisé dans toutes les enseignes partenaires de l'entreprise tout au long de l'année 2021 (Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, etc.). Pour chaque kilo de ce mélange vendu, 1€ doit être reversé à Pure Ocean sachant que Juste Bio s'est engagée à garantir une somme de 10 000€ minimum pour 2021. « Nous en sommes déjà à 9 000€ », se félicite Franck Bonfils.

Ecrit par le 20 mai 2026



Un partenariat sur la durée

Mais l'entreprise carpentressienne ne veut pas s'arrêter là.

« En plus de reverser une partie des ventes, nous souhaitons nouer un véritable partenariat dans le temps, insiste Franck Bonfils. C'est pour cela qu'à l'occasion de l'officialisation du partenariat, une vingtaine de collaborateurs de Juste Bio et des membres de Pure Ocean ont participé à un défi écocitoyen. » Rassemblés aux Goudes à Marseille, les volontaires ont ainsi remplis des dizaines de sacs poubelles de plastiques en tous genres, mégots, paquets de cigarettes, masques, canettes...

Les deux partenaires vont aussi proposer de conférences pour sensibiliser à la protection de l'environnement et du territoire, organiser des défis sportifs et, bien évidemment, multiplier les collectes de déchets.

Ecrit par le 20 mai 2026



Cette sensibilisation va d'ailleurs débuter par les salariés de Juste Bio, avec une présentation animée le 26 novembre prochain par [David Sussman](#), fondateur de Pure Ocean. D'autres initiatives pourraient suivre comme de la nage en mer ou le nettoyage des fossés de la zone de Carpensud.

« Je suis adepte des petits gestes quotidiens, poursuit Franck Bonfils. Si nous changeons notre manière de consommer alors nous réduirons directement notre impact sur la mer. »

Même son de cloche pour David Sussman : « Chez Pure Ocean nous sommes convaincus que pour préserver les écosystèmes marins, chaque geste compte et chacun peut agir. Nous partageons donc cette conviction avec Juste Bio, qui révolutionne le quotidien en permettant à chacun de consommer de manière plus responsable en réduisant l'utilisation des emballages plastiques. »