

Ecrit par le 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 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 9 juillet 2026



Ecrit par le 9 juillet 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”..

Ecrit par le 9 juillet 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

Ecrit par le 9 juillet 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](http://www.mangerjuste.fr)

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

Marcel PROUST