

Ecrit par le 22 novembre 2024

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



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. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

[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 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*

Ecrit par le 22 novembre 2024

### 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).

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<sup>re</sup> 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



Écrit par le 22 novembre 2024



**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<sup>ère</sup> 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),

Écrit par le 22 novembre 2024

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



Écrit par le 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024



Franck Bonfils. ©Monagrid

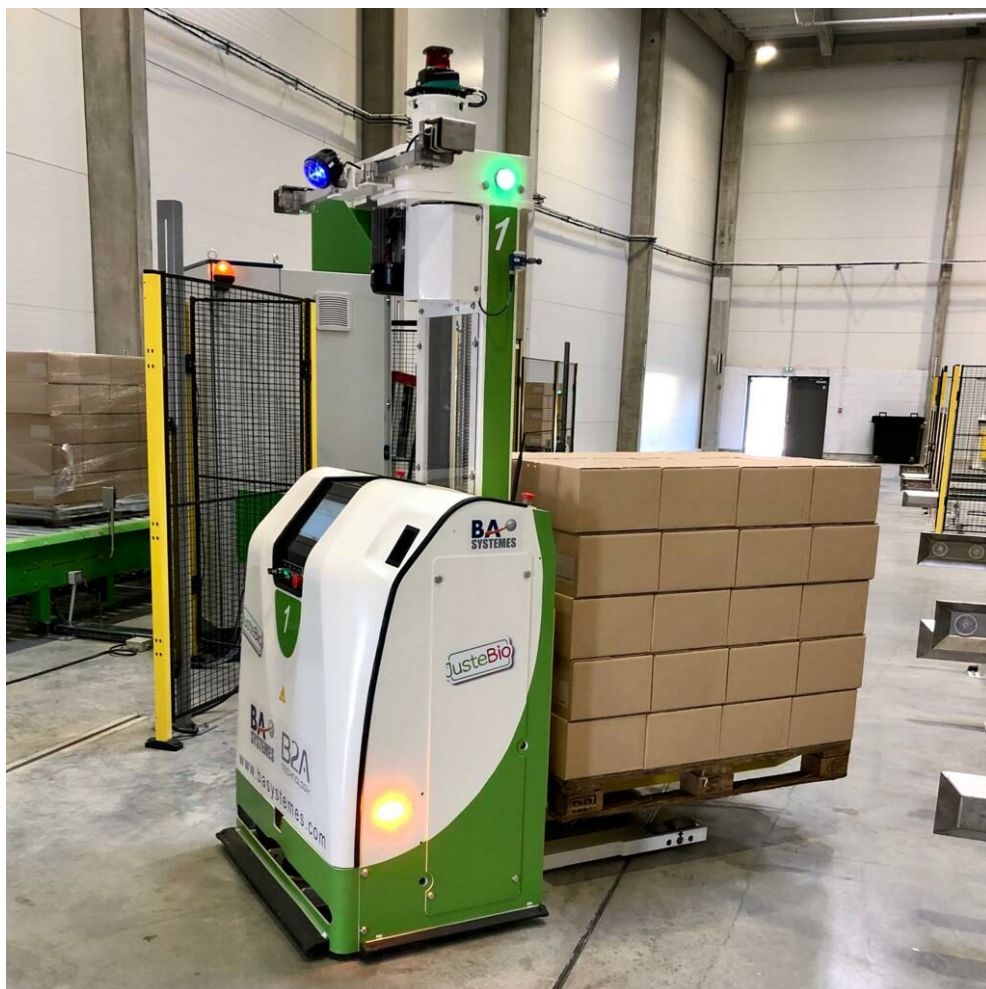
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de 16M€ 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 22 novembre 2024

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.



Écrit par le 22 novembre 2024

## « 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 22 novembre 2024



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.



Écrit par le 22 novembre 2024

# 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 22 novembre 2024

**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.

### **Un partenariat sur la durée**

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

« En plus de reverser une partie des ventes, nous souhaitons nouer un véritable partenariat dans le

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 éco-citoyen. » 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.



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

Écrit par le 22 novembre 2024

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. »