BIO LINEAIRES MAGAZINE INTERACTIF
Le support pratique des points de vente Bio et
► 1 juillet 2019 - N°84

Junéo, la nouvelle marque de lait infantile de Lou Bio, née de 12 années d'expérience dans le baby food bio.

LOU BIO
LA FINESTRA SUL CIELO
Une Bio engagée, saine, sociale, écologique et innovante

Un bel assortiment de marques complémentaires

Lou Bio / La Finestra Sul Cielo France est une entreprise familiale de fabrication et de distribution, créée en 2006 par Luc et Hélène Ronfard. Au début de l'année 2019, elle a été reprise officiellement par leur fille Emilie Ronfard et leur gendre Antoine Pinard. Ses produits sont vendus exclusivement dans le circuit des magasins bio.

L'activité avait commencé, avec l'entité Lou Bio, par la fabrication de biscuits aux recettes originales et gourmandes, commercialisés sous la marque Dao. S'y est ensuite ajoutée, via la structure La Finestra Sul Cielo France, la distribution exclusive des produits de la société italienne La Finestra Sul Cielo, présente depuis 1978 sur le secteur spécialisé bio, et d'une marque connue d'alimentation infantile. D'autres marques ont ensuite complété l'assortiment de Lou Bio / La Finestra Sul Cielo France : Bioice, Anima di Grano, Thylbert Probiotics, Bec Soda, Clouclou, Les Petits Plats de Matthieu, Pellegrain, etc.

Antoine Pinard et Emilie Ronfard recevant le Trophée d'Innovation Natexpo 2018.

L'objectif est de proposer toujours plus d'innovations pour permettre aux magasins spécialisés de continuer à se différencier face à la concurrence de la grande distribution.

En 2019, Lou Bio s'est associé avec ULVV (Union Laitière de la Venise Verte) - une coopérative agricole indépendante de Vendée, spécialisée dans la production de fromages et de poudres de laits infantiles - en créant une société d'exploitation baptisée Lacticare. Un investissement important va être fait d'ici à 2022 pour moderniser les installations de la laiterie et augmenter la capacité de production, avec la construction d'une nouvelle tour de séchage et d'une nouvelle ligne de conditionnement, qui permettront à terme de multiplier par cinq les volumes fabriqués.

Junéo, la nouvelle marque de Lou Bio

Avec cette nouvelle marque Junéo, Lou Bio vient proposer une gamme de laits infantiles bio ainsi que des alternatives sans lait de vache pour tous les bébés. Ces produits, fabriqués dans la laiterie de la société d'exploitation Lacticare, seront distribués exclusivement en magasins bio, à l'instar du reste de l'offre de l'entreprise. Le choix d'une laiterie indépendante permet d'être plus réactif, d'innover et ainsi de mieux répondre aux besoins des bébés.

L'objectif de Junéo est de devenir la marque référente de laits et préparations infantiles bio dans le réseau spécialisé. Pour cela, elle ne manque pas d'atouts : le respect à la lettre de la réglementation infantile ; l'utilisation de vitamine E, magnésium et calcium d'origine naturelle ; une fabrication française ; des formulations sans huile de palme ni lactosérum…

Les autres points forts de Junéo pour obtenir des recettes optimisées au

maximum, c'est par exemple une teneur en lactose au minimum réglementaire, lactose qui peut être moins bien digéré chez certains nourrissons et provoquer des ballonnements. Les laits contiennent également un mélange de trois huiles végétales, avec un ajout de DHA pour apporter les acides gras nécessaires à la croissance des bébés (notamment celle du système nerveux). Enfin, ils contiennent des probiotiques, sous forme de bifidus, pour favoriser le développement de la flore intestinale, et donc aider le bébé à mieux digérer.

Pour Junéo, un produit de qualité, c'est aussi choisir les meilleurs approvisionnements, les meilleures origines. Ainsi, pour le lait de vache, la marque s'appuie sur une filière française, de même que pour le lait de brebis, plus précisément sur une filière de l'Aveyron. Une filière exclusivement française est également en cours d'élaboration pour le lait de chèvre. L'objectif est d'offrir un assortiment très large de laits afin de convenir à l'ensemble des bébés, avec des gammes différentes, en développant des niches sur le marché du lait infantile, en utilisant les laits de vache, de chèvre, de brebis et de riz.

Junéo peut compter sur le grand savoir-faire de la laiterie et sur ses plus de 22 ans d'expérience en alimentation infantile afin de devenir le spécialiste indépendant des laits infantiles bio.

Le vrac, une offre décuplée pour la marque Dao.

Dao : objectif vrac

Dao, qui est déjà le leader des biscuits apéritifs bio en vrac, vise à étendre son offre et ainsi à devenir une marque référente de biscuits vrac. Sablés, cookies, vegan, sans gluten, sans sucres : l'offre a été décuplée.

La raison de leur succès ? Des recettes simples « comme à la maison », en évitant les aliments « ultra transformés », c'est-à-dire sans utilisation d'additifs ni de texturants, voire d'arômes pour les produits sans gluten, afin de limiter les risques pour la santé. La base, ce sont des fruits secs « nobles », avec une forte valeur ajoutée (noisettes, amandes, noix de cajou…) et des farines variées : petit épeautre des Alpes de Haute-Provence, amarante, millet, etc.

Pour les tartes, nouveautés au catalogue, Dao utilise pour la pâte sablée de la farine de blé issue d'un circuit court (comme pour les biscuits), du beurre frais de France et du sucre équitable. La confiture de couverture est cuite au chaudron, avec 50 g de fruits pour obtenir 100 g de produit, confiture fabriquée par des partenaires des Alpes de Haute-Provence. Ces tartes rencontrent depuis janvier un grand succès en magasin.

Nouveauté 2019 chez Dao, des tartes, elles aussi faites « comme à la maison ».

Dans les autres produits Dao, c'est non seulement le sucre qui est équitable, mais aussi le cacao et le chocolat.

En 2018, la marque a reçu le Trophée d'or Natexpo Catégorie produits d'épicerie pour le cookie Noisette-Chocolat sans gluten.

Une vision constante et engagée de la Bio

Dans le cadre de la nouvelle organisation et des nouveaux investissements, l'objectif est aussi de devenir un partenaire « pure player » incontournable des magasins bio, en proposant toujours plus d'innovations pour permettre aux magasins spécialisés de continuer à se différencier face à la concurrence de plus en plus féroce de la grande distribution.

Depuis ses débuts, Lou Bio / La Finestra Sul Cielo France a toujours assumé une vision constante de la Bio : des produits sains, solidaires et cohérents qui ne se satisfont pas d'un simple label. C'est pourquoi Luc et Hélène Ronfard avaient dès le départ fait le choix de ne faire que du bio, et du bio de qualité, de ne travailler qu'avec des spécialistes de la Bio, de se positionner fortement sur le rayon vrac pour œuvrer à la réduction des déchets, de mettre en place une filière locale d'approvisionnements de farines, d'investir dans une usine éco-construite (briques mono-mur, toit végétal, bardage en bois…), et bien d'autres choses encore.

Aujourd'hui, la biscuiterie est branchée à 100 % sur les énergies renouvelables, grâce entre autres à des panneaux photovoltaïques couvrant 50 à 60 % des besoins énergétiques de l'entreprise, le reste étant fourni par Enercoop. La société est par ailleurs engagée dans un projet d'agroforesterie chez ses agriculteurs partenaires, avec plantations d'espèces endémiques, pour améliorer la régénérescence des sols et compenser ses émissions de gaz à effet de serre lors de la fabrication des biscuits ainsi que ceux provenant du transport des produits lors de la distribution.

À propos des agriculteurs partenaires, le circuit court certifié Biocohérence déjà évoqué pour le blé - ingrédient principal dont Lou Bio a sécurisé la filière - représente une distance maximale de 59 km. Des contrats équitables ont été passés avec ces agriculteurs, qui livrent leur blé chez un moulin où des silos sont spécialement dédiés à Lou Bio.

Difficile d'évoquer toutes les actions touchant à la qualité ou à l'éthique entreprises par Lou Bio… Citons par exemple le fait que les déchets de la biscuiterie sont valorisés par utilisation pour l'alimentation animale. Mais surtout, récompense hautement significative, Lou Bio a reçu en janvier 2018 le Prix RSE PACA dans la catégorie des PME de moins de 40 salariés.

Dans la continuité de ce qui a été fait depuis 2006, Emilie et Antoine vont continuer à pousser encore plus loin les concepts qui animent l'entreprise, pour œuvrer en faveur d'une vraie Bio engagée, saine, sociale, écologique, innovante et surtout qui cherche à changer le monde.

La remise du Prix RSE PACA 2018. Au centre, Luc, Hélène et Emilie Ronfard.

REPÈRES

SàRL créée en 2006

CA 2018 : 9 Mio €

20 collaborateurs

LOU BIO / LA FINESTRA SUL CIELO FRANCE
BP 60 518 - 04105 Manosque Cedex
Tél. : +33 (0)4 92 73 74 75
contact@finestraloubio.fr
www.alimentationbio.com
www. biscuitsdao.com