

Jay &Joy lève 2m€ pour développer son offre d'alternative végétale au fromage en France et en Europe !

Jay &Joy, leader de la crèmerie végétale bio, annonce une levée de fonds de 2m€. La foodtech a su prendre une place prépondérante en Europe et séduire les amoureux du fromage avec sa gamme d'alternatives végétales et gourmandes au fromage. Sa gamme savoureuse se distingue grâce à l'emploi de techniques traditionnelles de fromagerie, apprises auprès de Maîtres fromagers et Affineurs. Une nouvelle direction emmenée par César Augier prend les commandes avec le soutien des anciens fondateurs. Les équipes sont conservées et mobilisées pour le re-lancement de la production dès cet été dans son usine de l'Oise.



La-Croix-Saint-Ouen - le 8 juin 2023 - Jay &Joy, leader en France de la crèmerie végétale bio, est heureuse d'annoncer une levée de fonds de 2m€, sous la direction de César Augier et avec le soutien d'investisseurs de renom. Jay &Joy s'enthousiasme de la nouvelle et salue l'engagement sans faille de ses fondateurs, Mary Carmen et Eric Jähnke, de sa nouvelle direction, de ses employés, de tous ses partenaires, de ses investisseurs et de ses consommateurs qui ont hâte de retrouver leurs alternatives au fromage préférées. Avec un tel soutien, Jay &Joy se prépare à un avenir radieux.

La nouvelle direction a mené une levée de fonds couronnée de succès, totalisant 2 millions d'euros. Parmi les investisseurs privés, on compte un fonds en lead, High Flyers Capital (www.highflyerscapital.com), spécialisé dans le futur de l'alimentation, ainsi que d'autres acteurs clés de l'entrepreneuriat et de l'agroalimentaire en France qui réalisent tout le potentiel de l'alternative végétale au fromage. Cette levée de fonds a pour ambition de relancer l'équipe et la production dans l'usine des Hauts de France, de continuer à améliorer continuellement les excellents produits Jay &Joy et de lui permettre de conquérir de nouveaux marchés.

L'entreprise qui compte 25 salariés est mobilisée avec la direction pour conserver sa place de leader de la crèmerie végétale. Pour relever ses grandes ambitions, Jay &Joy s'entoure d'une équipe de contrôle qualité extrêmement compétente qui veillera à ce que chaque étape de la production respecte les normes les plus strictes, en coordination avec les autorités sanitaires. Dans les mois qui viennent, Jay &Joy relancera la production et la commercialisation de sa gamme de fromages végétaux. Les consommateurs pourront bientôt retrouver leurs produits préférés (le Joséphine, le Jeanne, le Jil, le Jean-Jacques et le Joy râpé) dans les rayons de leurs magasins habituels, avec la garantie d'une qualité supérieure et d'un goût exquis.

César Augier, CEO de Jay &Joy *"C'est un immense bonheur de reprendre les rênes d'une entreprise qui oeuvre à moderniser la tradition culinaire française avec des produits exquis à la fois meilleurs pour la santé et pour la planète."*

Jay &Joy a hâte de partager de plus amples informations sur la reprise de la commercialisation de ses produits. Pour rester informé des dernières actualités et développements, veuillez visiter le site web www.jay-joy.com ou les suivre sur les réseaux sociaux.



À propos de Jay & Joy

Jay & Joy est la première crèmerie végétale de France, créée en 2014 et aujourd'hui présente dans 8 pays européens. Appliquant les techniques traditionnelles de fromagerie, apprises auprès de Maîtres fromagers et Affineurs, Jay&oy a développé un savoir-faire unique et innovant, offrant une grande variété d'alternatives au fromage. Ces spécialités sont certifiées bio et fabriquées à La Croix Saint-Ouen dans l'Oise. Jay & Joy souhaite être accessible au plus grand nombre et place la qualité, l'innovation et l'amélioration continue de ses produits comme ses valeurs essentielles. Derrière, une équipe de 25 personnes qui se donne pour mission de préserver la planète et le vivant en plaçant le végétal au centre de notre alimentation.

A propos de César Augier

César Augier CEO de Jay & Joy

César a 17 ans d'expérience professionnelle en gestion d'entreprise et en management, il a notamment monté avec succès une microbrasserie dans le Loire-et-Cher qui prospère aujourd'hui. Il est passionné de développement durable, de climat et de foodtech et a pour ambition de faire de Jay & Joy un leader européen et mondial.