

À Paris, le 19 Mars 2026

## Jay&oy lève 2 millions d'euros pour accélérer le déploiement de ses gammes de fromages végétaux en France et en Europe



**À Paris, le 19 Mars —** L'entreprise Jay&oy, pionnier français du fromage végétal, annonce une levée de fonds de 2 millions d'euros pour accompagner sa forte croissance en France et en Europe, et accélérer le développement de ses deux marques, Jay&Joy (circuits bio) et Les Nouveaux Affineurs (grande distribution).

Cette opération est principalement portée par les investisseurs historiques du groupe : Demeter, Beyond Impact, Mindstone ainsi que Vivegan, et complétée par l'arrivée de nouveaux investisseurs, dont Makesense.

Ces investisseurs engagés soutiennent l'émergence de ce nouveau marché, l'accélération de la transition alimentaire et l'ambition de Jay&oy de devenir la plateforme européenne de référence sur le fromage végétal.

L'accompagnement juridique de l'opération a été assuré par les avocats Thomas Peignier, Anna Courselle et Thibault Valsells du cabinet Bold.

### Au soutien d'une forte traction commerciale

Cette levée de fonds vise à accompagner la forte traction commerciale des 2 marques du groupe :

Jay&oy est leader sur les réseaux bio en France, le cœur de la stratégie et des valeurs du groupe, et en phase de conquête à l'international, porté par une large gamme de produits et une forte capacité à innover.

Les Nouveaux Affineurs, marque rachetée par le Groupe en janvier 2025, a été lancée en Grande Distribution en France en mai 2025 avec une forte accélération prévue en 2026. Forts de ses référencements récents chez Monoprix, Franprix, Intermarché et Carrefour notamment, et déjà présents dans plus de 1000 magasins, Les Nouveaux Affineurs ambitionnent de doubler ce réseau pour atteindre 2 000 points de vente d'ici fin 2026.

Pour soutenir ce changement d'échelle du groupe, les fonds seront alloués à trois priorités stratégiques : le renforcement de la force de vente terrain, le soutien à la notoriété et à l'accessibilité des marques Jay & Joy et Les Nouveaux Affineurs, ainsi que l'amélioration et l'optimisation des outils de production. L'objectif est d'absorber la montée en volume pour dépasser les 3 millions de fromages végétaux produits annuellement d'ici 2027.





### Changer d'échelle, sans changer de modèle

Malgré cette accélération industrielle, Jay&oy maintient son niveau d'exigence en s'inspirant des méthodes traditionnelles de la fromagerie, incluant des procédés de fermentation et d'affinage rigoureux.

Les recettes s'appuient sur des listes d'ingrédients courtes et peu transformées, sans conservateurs, additifs ou colorants, tout en privilégiant un approvisionnement local. Sur le plan environnemental, ces alternatives végétales génèrent jusqu'à dix fois moins d'émissions de CO que leurs équivalents laitiers.



*« Merci à nos actionnaires de soutenir Jay & Joy. Cette levée de fonds va nous permettre d'accompagner une dynamique commerciale très forte, de continuer à participer à la transition alimentaire, tout en restant fidèles à ce qui fait notre singularité : une vraie culture fromagère, des produits peu transformés, une exigence de qualité élevée et le respect de l'environnement. Notre ambition est de rendre le fromage végétal accessible au plus grand nombre, sans compromis sur le goût et la gourmandise. »* déclare César Augier, PDG de Jay&Joy

### A propos de Jay&Joy

Créée en 2015, Jay&oy est la première fromagerie végétale bio de France. Elle est aujourd'hui présente dans tout l'Hexagone et dans 10 pays européens. Inspirée des méthodes de fromagerie traditionnelles, transmises par des maîtres fromagers et affineurs, Jay&oy a développé un savoir-faire unique au service de la transition végétale. Le groupe emploie aujourd'hui 45 salariés.

Fabriquées à partir de listes courtes d'ingrédients naturels et de qualité, les alternatives végétales affinées de Jay&oy sont fermentées et affinées de façon artisanale dans ses ateliers situés dans l'Oise et en Île-de-France.

L'entreprise compte aujourd'hui une quarantaine de collaborateurs engagés, et place la qualité, l'innovation, l'éco responsabilité et le respect de la vie animale au cœur de son projet. En janvier 2025, Jay&oy a racheté Les Nouveaux Affineurs, renforçant ainsi sa position de leader français du fromage végétal, doublant ses capacités de production et élargissant significativement son offre.