

Communiqué de presse  
Paris, le 29 avril 2025

## Le fromage végétal, nouvelle star du circuit bio

### **Jay&Joy relance Albert, le best-seller emblématique des Nouveaux Affineurs dans le circuit bio**

Paris – le 29 avril 2025 – Jay&Joy, pionnier français et leader européen des alternatives végétales au fromage, intègre des produits emblématiques de Les Nouveaux Affineurs (LNA) sous sa marque dans le réseau bio. Cette opération marque une nouvelle étape dans la démocratisation des alternatives végétales en France et en Europe. Elle se concrétise par le retour de l'ancien « Affiné d'Albert », désormais commercialisé sous le nom « Albert » chez Jay&Joy. L'objectif c'est de rendre ces alternatives toujours plus accessibles et renforcer la position de Jay&Joy sur le marché végétal.



#### **Albert : un produit phare pour séduire les amateurs de bio**

Les consommateurs de produits végétaux l'attendaient depuis novembre : Albert, la star des fromages végétaux, est enfin de retour.

Depuis le 24 avril 2025, « Albert » – l'alternative végétale au camembert, anciennement connue sous le nom de l'Affiné d'Albert (LNA) – rejoint la gamme Jay&Joy. Il sera distribué via les principaux grossistes bio (Relais Vert, Vitafruits et Biodis), et disponible dans un premier temps au sein d'un large réseau d'enseignes spécialisées telles que Koalibio, Satoriz, Bio Monde, Accord Bio et Comptoir de la Bio.

Positionné dans la catégorie des alternatives végétales de caractère, Albert séduit par sa fine croûte fleurie, son cœur moelleux et ses arômes qui s'intensifient avec le temps. Il se différencie nettement de Joséphine, autre affinée emblématique de Jay&Joy, par un profil plus affirmé et des saveurs puissantes.

Prix public conseillé : 6,99 €

#### **Une stratégie ambitieuse pour démocratiser le fromage végétal**

L'acquisition de LNA par Jay&Joy a pour objectif de réunir les expertises des deux marques afin de renforcer la catégorie du fromage végétal en circuits bio, en augmentant la présence des produits en magasins, et en élargissant l'assortiment proposé.





L'intégration des produits phares de LNA dans la gamme Jay&Joy s'inscrit pleinement dans cette dynamique : elle permet d'enrichir l'offre disponible tout en offrant à ces références une distribution plus large, plus stable et mieux structurée que sous leur marque d'origine.

L'ajout d'Albert vient ainsi renforcer l'offre proposée aux consommateurs, ce produit figurant parmi les plus demandés et les plus consommés de la gamme LNA.

*«Ce rapprochement avec Les Nouveaux Affineurs constitue une formidable opportunité de continuer à démocratiser le fromage végétal. Albert va contribuer à séduire de nouveaux consommateurs. Puissant et crémeux, avec une liste courte d'ingrédients et un process de fabrication inspiré de la fromagerie traditionnelle, Albert est tout simplement bluffant. Son retour était très attendu des consommateurs des circuits bio, et j'invite tous les amoureux de fromage qui n'ont jamais goûté d'alternative végétale à essayer Albert ! » – César Augier, CEO de Jay&Joy.*

### Un marché en pleine croissance

Le marché français des alternatives végétales au fromage connaît une croissance exceptionnelle. En 2023, il représentait 605 000 kg en volume et 10,1 millions d'euros en valeur (source : Good Food Institute Europe). Entre 2021 et 2023, cette catégorie a enregistré une hausse de +136 % en volume, témoignant de l'intérêt croissant des consommateurs pour ces produits.

Avec cette dynamique, Jay&Joy entend accélérer encore le développement de cette catégorie prometteuse grâce à l'intégration d'Albert dans son offre dédiée au réseau bio.

### À propos de Jay&Joy

Créée en 2015, Jay&Joy 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&Joy a développé un savoir-faire unique au service de l'innovation végétale. Ses produits, tous bio et végan, sont fabriqués à La Croix Saint-Ouen (Oise) et à Ivry-sur-Seine, à partir d'ingrédients simples et de qualité. L'entreprise compte aujourd'hui une quarantaine de collaborateurs engagés, et place la qualité, l'innovation, l'écoresponsabilité et le respect de la vie animale au cœur de son projet. En janvier 2025, Jay&Joy a racheté Les Nouveaux Affineurs, renforçant ainsi sa position de leader du fromage végétal en France et en Europe, doublant ses capacités de production et élargissant significativement son offre.