Communiqué de presse
Paris, jeudi 30 janvier 2025

# Levée de fonds et acquisition : Jay&oy rachète Les Nouveaux Affineurs.

*Le pionnier français des alternatives végétales au fromage lève 2 millions d'euros et devient leader en Europe.*

**Paris, jeudi 30 janvier 2025** – Jay&Joy, pionnier français des alternatives végétales au fromage, annonce une levée de fonds de 2 millions d'euros et l'acquisition de son principal concurrent, Les Nouveaux Affineurs. Cette opération stratégique renforce sa position de leader du marché des alternatives végétales en France et en Europe, doublant ses capacités de production et élargissant son offre produit.

Depuis la reprise de Jay&Joy en 2023 par César Augier, l'entreprise a relancé sa production, réintégré ses canaux de distribution spécialisés et amorcé une expansion vers de nouveaux marchés en France et à l'international. L'acquisition des Nouveaux Affineurs permet de préserver 10 emplois supplémentaires et d'ajouter un site de production à Ivry-sur-Seine, venant compléter celui de Lacroix-Saint-Ouen.

« *Notre ambition est claire : offrir des alternatives végétales d'exception tout en préservant un savoir-faire artisanal et en accélérant notre déploiement à l'échelle européenne. Cette acquisition marque une étape cruciale pour renforcer notre leadership sur un marché en pleine croissance*. » – déclare César Augier, CEO de Jay&Joy.

**Une fusion stratégique pour une expertise renforcée**

Nour Akbaraly, fondateur des Nouveaux Affineurs, rejoint Jay&Joy en tant que CTO/COO, apportant son expertise en optimisation industrielle et fermentation végétale. Fort de 6 brevets déposés et de 14 ans de R& cumulée entre les deux entreprises, Jay&Joy entend améliorer encore ses capacités de production et son innovation produit.

Les gammes des 2 marques sont complémentaires : aux 7 références actuelles de Jay&Joy s'ajouteront des produits phares tels que l'"Affiné d'Albert" et de nouveaux formats adaptés au FoodService. Grâce à cette synergie, Jay&Joy propose désormais une quinzaine de références disponibles en magasins bio (Biocoop, BioC'Bon, Naturalia), grandes surfaces (Monoprix, Système U) et dans le secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants).

« Ce regroupement va nous permettre de créer une véritable scale-up industrielle, avec des portefeuilles de produits et de technologies étendus. Cela a beaucoup de sens pour structurer notre filière encore émergente tout en renforçant notre crédibilité en tant que pure player sur le marché face aux acteurs historiques du fromage qui développent également leurs offres végétales. » – ajoute Nour Akbaraly.

**Une levée de fonds pour accompagner la croissance**

La levée de 2 millions d'euros réalisée avec le soutien des investisseurs historiques de Jay&Joy et des Nouveaux Affineurs, notamment les fonds Demeter et Beyond Impact, va permettre de financer l'intégration des activités et l'accélération du développement international. Des entrepreneurs de renom, tels que Cédric Meston (HappyVore), Jean-Baptiste Rudelle (Criteo) et Benjamin Blasco (Petit Bamboo), continuent de soutenir le projet.

« *Cette intégration est une étape clé de notre ambition entrepreneuriale. Jay&Joy avec Les Nouveaux Affineurs affirme ses ambitions business pour faire émerger un véritable champion français du végétal*. » – déclare Cédric Meston, serial entrepreneur et actionnaire de Jay&Joy.

**Un marché en plein essor et des ambitions internationales**

Avec une croissance de 90 % entre 2023 et 2024, Jay&Joy s'inscrit dans un secteur en plein essor. Selon Smart Protein (2023), le marché des alternatives végétales a progressé de 21 % en Europe entre 2020 et 2022, atteignant une valorisation de 5,8 milliards d'euros. En France, ce segment dynamique représente déjà 425 millions d'euros de chiffre d'affaires.

*« Nous avons l'ambition de renforcer notre présence en Europe et d'accroître notre impact avec des produits toujours plus qualitatifs et respectueux des attentes des consommateurs* » – conclut César Augier.

**À propos de Jay&Joy et Les Nouveaux Affineurs**
Jay&Joy, pionnière des alternatives végétales au fromage depuis sa création en 2015, est aujourd'hui implantée partout en France et dans 10 pays européens dont le Royaume-Uni. Transposant les techniques traditionnelles de fromagerie, apprises auprès de Maîtres Fromagers et Affineurs, Jay&Joy a développé un savoir-faire unique, offrant ainsi une grande variété d'alternatives au fromage aux résultats bluffants autour de produits gourmands. Ces spécialités sont certifiées bio et vegan, avec une liste courte d'ingrédients de qualité, et fabriquées à La Croix Saint-Ouen dans l'Oise et à Ivry-sur-Seine. Son équipe d'une quarantaine de personnes souhaite partager largement ses produits et son message à travers une politique de prix raisonnée et place la qualité, l'innovation, l'amélioration continue de ses produits, l'engagement écologique et le respect de la vie animale comme ses valeurs essentielles.