

pour répondre à la demande de ses clients particuliers en France, en Suisse, avec son partenaire Fabulous, et en Allemagne avec Kokku. Une excellente nouvelle pour les amoureux du fromage attirés par la transition végétale, qui attendaient avec impatience de savourer à nouveau les produits uniques de Jay&Joy.

Aujourd'hui, l'entreprise renoue avec sa place prépondérante en Europe en annonçant la reprise de la distribution de ses produits dans la majorité des enseignes françaises, notamment par l'intermédiaire des distributeurs Relais Vert et Vitafrais. Sa gamme de 5 alternatives végétales au fromage, qui se distinguent par l'utilisation de techniques traditionnelles de fromagerie, transmises par des Maîtres fromagers et Affineurs, est désormais disponible dans tous les Biocoop de France, avant leur commercialisation prochaine dans d'autres boutiques sur le territoire tel que Naturalia. En Europe, les spécialités végétales de Jay & Joy sont déjà disponibles en Allemagne, Italie, au Bénelux et en Suisse et seront disponibles en Espagne dans quelques semaines.

L'entreprise opère sa reconquête du marché européen grâce à une gamme de 5 produits délicieux, innovants, biologiques, respectueux du vivant, et issus d'une production artisanale française :

- **Le Joséphine, l'alternative végétale au brie** : la référence des tablées françaises en version végétale, sa croûte fleurie offre un coeur moelleux aux saveurs boisées et légèrement fruitées.
- **Le Jil, l'alternative végétale au fromage de chèvre** : l'incontournable bûchette à la touche campagnarde et aux notes légèrement relevées, avec une croûte fleurie *qui* révèle tout son caractère après affinage.
- **Le Jeanne, l'alternative végétale au bleu** : l'iconique bleuté végétal à la pâte persillée, crémeuse et fondante venant sublimer des saveurs intenses et authentiques !
- **Le Jean-Jacques, l'alternative végétale au Maroilles** : une savoureuse croûte lavée rouge-orangé avec un coeur crémeux aux touches piquantes qui lui confèrent une forte personnalité et un beau caractère en bouche. Un hommage au terroir du Nord cher à Jay & Joy !
- **Le Joy Rapé, l'alternative végétale à l'emmental râpé** : le nouvel allié végétal de tous les plats du quotidien, à la texture fondante et aux notes fraîches et réconfortantes.

"Nous sommes ravis de cette nouvelle aventure enthousiasmante ! Contribuer à l'indispensable transformation de notre alimentation en rendant accessible au plus grand nombre, en France et en Europe, des produits savoureux, sains, innovants et respectueux de l'environnement est pour nous un challenge et un honneur. Nous sommes aussi très reconnaissants envers nos partenaires historiques tels que Biocoop, Naturalia, Relais Vert et Vitafrais pour leur confiance renouvelée en nos produits et notre stratégie de reprise." déclare César Augier, nouveau chef de file de Jay&Joy, aux commandes de l'entreprise depuis juin.

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. 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 plaisir et gourmands. Ces spécialités sont certifiées bio, avec une liste courte d'ingrédients naturels, et fabriquées à La Croix Saint-Ouen dans l'Oise. Jay & Joy 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 et l'engagement écologique 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.

Contacts

Jean-François Kitten jf@licencek.com +33 (0)6 11 29 30 28

Clara Savary c.savary@licencek.com +33 (0)6 81 35 88 14

Mailys Velasquez m.velasquez@licencek.com +33 (0)7 62 04 18 76