



Communiqué de presse
Paris, le 14 janvier 2025

Yumgo, la première startup française qui a inventé l'œuf végétal poursuit son développement avec une nouvelle image et un nouveau site web

Créée en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier, avec pour mission de proposer une gamme de produits pour remplacer les œufs dans les recettes et faciliter la transition des chefs vers le végétal, la start-up française change de look et se dote d'une nouvelle identité visuelle conçue par l'agence Moon Moon.

Yumgo accélère sa transition vers la cuisine végétale pour les chefs mais aussi pour les industriels et les consommateurs avec le lancement d'une gamme de produits surgelés dont des cookies révélés en octobre 2024 au SIAL. La nouvelle identité sera dévoilée sur les réseaux sociaux de Yumgo dès la mi-janvier 2025 et le nouveau site internet sera en ligne fin janvier 2025.

Une nouvelle identité conçue pour appuyer le développement de la marque !

Aujourd'hui, Yumgo c'est une **gamme complète 100% végétale créée par un chef et pour les chefs**, qui permet de remplacer les œufs dans toutes les recettes sans compromis sur la qualité, le goût, et l'esthétique.

Des produits pratiques, accessibles, pour remplacer les œufs sous toutes leurs formes dans les recettes végétales : œufs entiers, blancs, jaunes, préparations et produits finis à base d'œufs végétaux (mayo, cookies sauces, crèmes...). **Le premier blanc en neige inratable, c'est aussi Yumgo !**

La startup française opère un changement majeur en changeant son logo pour faire évoluer son image de marque auprès des professionnels mais aussi du grand public. Un choix qui se veut stratégique afin d'accompagner le développement de la marque avec un packaging revu et un rebranding complet.

La nouvelle identité comprend un nouveau logo inspiré des œufs et de la nature avec des nuances de vert foncé et de vert plus clair dynamique et brillant. Le jaune présent dans l'œuf incarne l'énergie et la chaleur tandis que l'orange apporte vitalité et dynamisme. La nouvelle signature de Yumgo a également évolué avec une base-line : Réinventons l'œuf !

Cette nouvelle image sera dévoilée sur les réseaux sociaux de Yumgo dès la mi- janvier 2025 sur

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/yumgo/>

Instagram : <https://www.instagram.com/yumgofood/>

Sur You Tube : <https://www.youtube.com/@yumgo3060>

Et sur Tik Tok : <https://www.tiktok.com/@yumgofood>



Cette nouvelle signature illustre la raison d'être de Yumgo qui propose une **gamme de produits pour remplacer les œufs dans les recettes. Une solution innovante et essentielle pour l'alimentation de demain, afin de répondre aux nouvelles attentes et tendances alimentaires comme aux enjeux environnementaux !**

Un nouveau site internet qui sera dévoilé fin janvier 2025

Cette nouvelle image s'accompagne d'un nouveau site pour Yumgo qui permettra de commander les différents produits de sa gamme :

- La gamme générique de la marque, en liquide ou en poudre: Yumgo blanc, jaune ou entier pour remplacer le blanc d'œuf, le jaune d'œuf ou les œufs entiers.
- Mais aussi les nouveaux produits finis surgelés réalisés sans œufs végétaux, prêts à être dégustés comme les cookies. Et d'autres produits sont en cours de développement.



Maquettes du design du site non définitives



Pour réaliser sa révolution végétale, Yumgo a fait appel à l'agence Moon Moon qui a travaillé sur la nouvelle identité avec en particulier :

Jean-Julien Bernard pour le graphisme
Claire Caccia pour la gestion du projet

Le nouveau site internet comme la nouvelle image de Yumgo dévoilent de nouveaux produits en phase avec l'assiette du futur et les enjeux environnementaux conformément à son objectif :

Yumgo c'est la première vraie solution végétale, pour remplacer les œufs dans les recettes.

Créé par un chef et pour les chefs.

Pour un résultat inratable, gourmand et de qualité.

Anne Vincent co-fondatrice de Yumgo déclare à ce sujet : « Je suis ravie de la révolution entreprise par Yumgo avec cette nouvelle image, plus conforme à notre vision actuelle et nos produits qui s'adressent aux professionnels de la restauration et de la pâtisserie souhaitant innover vers une cuisine et des recettes plus végétales, avec des exigences de qualité d'un point de vue esthétique, gustatif et nutritionnel, en conservant leurs recettes et procédés pour offrir une fiabilité sanitaire et une qualité nutritionnelle supérieures comme une meilleure maîtrise de l'approvisionnement. »

Les innovations de Yumgo ont été récompensées par de nombreux prix :

- European Plant-based Protein Awards for startups 2019
- Snacking d'or 2020
- Concours National Agropole 2020
- Trophées de l'alimentation végétale 2021
- Sial innovation Awards 2022
- Sirha Green Awards 2022
- Plant-based Taste Award 2022
- Snacking d'Or 2023
- SIAL Innovation Awards Canada 2023
- Prix Impact GO Invest Start-up 2023 de la CCI de Paris Ile-de-France
- RestauCo 2024
- SIAL innovation Grand prix "Produits surgelés" 2024



Visuels de la nouvelle image et du nouveau site de Yumgo disponibles sur le lien ci-dessous :

<https://we.tl/t-Lv1HyHrNhC>

A propos de Yumgo

L'idée de Yumgo est née d'un constat simple : il est nécessaire de changer nos habitudes alimentaires. Or, l'œuf, protéine animale la plus consommée dans le monde, est irremplaçable. Depuis 2019, la start-up Yumgo réinvente l'œuf en proposant des ingrédients végétaux qui remplacent l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf à destination des professionnels de la restauration et des industriels alimentaires. Ses co-fondateurs Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier, fondateur des boulangeries pâtisseries Maison Landemaine et Land and Monkeys, et Anne Vincent, experte en conseil et management international, souhaitent faciliter l'accès à une gastronomie plus responsable et éthique. Yumgo a reçu de nombreuses distinctions pour ses innovations : European Plant-based Protein Awards for startups 2019, Concours National Agropole 2020, Trophées de l'alimentation végétale 2021, Sial innovation Awards 2022, Sirha Green Awards 2022, Plant-Based Taste Award 2022 et Sial Innovation Awards 2023. En juillet 2024, Yumgo a levé 3 millions d'euros auprès de Blast. Club, Bpifrance Amorçage Industriel, 50 Partners et des BAS de premier plan qui sera complétée dans l'année à venir par des financements auprès de partenaires bancaires. Yumgo a pour ambition de devenir le leader européen des alternatives végétales aux œufs.

Retrouvez plus d'informations produits et toutes les recettes sur yumgo.fr !