



Yumgo lance sa nouvelle préparation d'omelette 100 % végétale une alternative qui sécurise l'approvisionnement des professionnels en oeufs

Yumgo, entreprise française pionnière des alternatives végétales aux œufs, annonce le lancement de sa nouvelle préparation d'omelette à base de protéines végétales. Dans un contexte marqué par une forte hausse du prix des œufs depuis plusieurs années¹, impactant directement les coûts et la stabilité des approvisionnements des professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire, Yumgo propose une solution fiable, accessible et performante. Une alternative pensée pour répondre aux contraintes du marché, sans compromis sur le goût, la texture ou l'usage.

Battre l'omelette ... sans casser les œufs

En 2025, le marché des œufs a été marqué par d'importantes fluctuations de prix et des tensions d'approvisionnement, rendant la gestion des volumes plus complexe pour les professionnels. Dans le même temps, près de 40 % des Français² déclarent vouloir consommer davantage de produits végétaux, confirmant une évolution durable des habitudes alimentaires.



Face à ces enjeux économiques et sociétaux, Yumgo a développé une préparation d'omelette en poudre 100 % végétale, sans allergènes, pensée pour s'intégrer facilement aux usages professionnels. Composée d'une liste d'ingrédients courte et "clean", à base notamment de protéines de haricots mungo et de farine de riz, cette nouvelle préparation a été conçue pour offrir une texture fondante, une tenue maîtrisée et un goût fidèle à l'omelette traditionnelle.

Un travail mené par les équipes R&D de Yumgo, avec un objectif clair : proposer une alternative végétale crédible, gourmande et simple à utiliser au quotidien.

Simple et rapide d'utilisation, cette préparation a déjà conquis de nombreux professionnels de la restauration commerciale et collective, et de l'industrie agroalimentaire. En effet, il suffit d'ajouter de l'eau et de l'huile à la préparation, puis de la cuire quelques minutes pour obtenir une omelette dorée et goûteuse, ou encore des œufs brouillés. Le produit peut également être décliné en recette de tortilla, egg bites ou egg muffin.

1- [Source](#) - Réussir

2- [Source](#) - BigMédia

Le produit est également accessible pour le grand public sur le site de la marque.

Yumgo s'engage à proposer des alternatives végétales à des prix abordables, toujours inférieurs à ceux de l'œuf classique. Le produit est ainsi proposé à un prix de 28 € pour un sachet de 1KG g, équivalent à 148 œufs, avec un prix dégressif pour les volumes destinés à un usage industriel.



“

« Nous sommes convaincus que changer notre façon de manger ne devrait pas être une contrainte. Avec cette préparation d'omelette végétale, nous avons voulu recréer un repas simple du quotidien en priorisant la qualité des ingrédients et le goût final. Cette alternative végétale est à la fois gourmande et facile à utiliser. » explique Anne Vincent, cofondatrice de Yumgo.

Yumgo au service de l'alimentation végétale

Fondée en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine (boulanger-pâtissier et fondateur des boulangeries Maison Landemaine et des boulangeries 100 % végétales Land & Monkeys), Yumgo développe une gamme de remplacement des oeufs qui se décline sous la forme d'ingrédients, de mix et de produits prêts à l'emploi.

L'entreprise s'inscrit dans une démarche d'alimentation durable, respectueuse de la santé, de l'environnement et du pouvoir d'achat. Avec ses produits, elle offre une solution végétale pratique, accessible et prête à l'emploi, fabriquée en France. Chaque recette est travaillée pour conserver la texture, la tenue du résultat sans compromis sur le goût et les apports nutritionnels.

Face à une demande croissante des particuliers et des professionnels, Yumgo a ouvert en 2025 un site de production d'une surface de 850m², à Moissy Cramayel (77), augmentant sa capacité de production de 1 500 tonnes.



À propos de Yumgo : Créé en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, Yumgo s'est imposé comme le pionnier français des substituts végétaux aux œufs. L'entreprise a mis au point une gamme de produits qui remplacent l'oeuf entier, le blanc d'oeuf et le jaune d'oeuf, mais aussi des produits prêts à l'emploi tels qu'une mayonnaise sans oeufs, des cookies végétaux ou encore une mousse au chocolat onctueuse, tous conçus à base d'ingrédients végétaux. Depuis son lancement, Yumgo s'est substitué à plus de 10 millions d'œufs et a accompagné des centaines de professionnels de la restauration et industriels vers une alimentation plus végétale et durable. Yumgo a sa propre unité de fabrication en France, à Moissy-Cramayel (77).

Pour en savoir plus : <https://yumgo.fr/>