



Communiqué de presse  
Paris, le 10 juin 2024

## Yumgo remporte un nouveau prix dans la catégorie « Produits Alimentaire » des Trophée de l'Innovation du salon RESTAU'CO

Quatre ans après sa création et déjà plus de 11 prix obtenus, Yumgo, la start-up créée par le boulanger-pâtissier Rodolphe Landemaine et sa co-fondatrice Anne Vincent, obtient une nouvelle récompense, cette fois de la part des restaurateurs lors du salon RESTAU'CO.

Ce prix récompense l'innovation proposée par YUMGO avec son entier poudre qui est un substitut végétal à l'œuf permettant aux restaurateurs d'accélérer la création de recettes végétales sucrées et salées.



Yumgo Liquide

Yumgo Poudre

**Yumgo, ajoute une nouvelle reconnaissance à son palmarès, cette fois auprès des professionnels de la restauration collective**

Basée sur l'idée simple de remplacer les œufs par une gamme complète d'alternatives végétales pour les professionnels, les produits Yumgo remplacent les œufs dans les recettes sucrées et salées, pour un résultat toujours aussi bluffant et délicieux.

Yumgo est aujourd'hui la référence dans le remplacement des œufs chez les professionnels. Avec **sa gamme complète liquide ou poudre de remplacement des œufs** (œufs entiers, jaunes d'œufs, blancs d'œufs), simple à utiliser, sans allergènes, Yumgo offre des **performances culinaires similaires à celles des œufs, une gourmandise équivalente et un impact carbone de 70% inférieur à celui des œufs conventionnels.**

Les produits Yumgo sont aujourd'hui utilisés par les artisans boulangers, les restaurateurs et des industriels en France et dans plus de 10 pays.

## Une 2ème place des Trophées de l'Innovation décernée par le salon RESTAU'CO

Depuis 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation...

**RESTAU'CO est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires.**

RESTAU'CO vient de fermer les portes de sa nouvelle édition Porte de Versailles qui a mis au centre de la table les spécificités du secteur de la restauration collective pour accompagner l'ensemble de ses acteurs dans leurs défis quotidiens et à venir.

Cette année, ce rendez-vous a affiché complet avec 210 stands réservés et pas moins de 160 exposants.

### 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 en 2023
- 2ème place de la catégorie « Produits Alimentaire » des Trophées de l'Innovation du Salon RESTAU'CO en juin 2024



Plus d'informations sur [yumgo.fr](http://yumgo.fr) sur ses réseaux sociaux  
Instagram : [@yumgofood](https://www.instagram.com/yumgofood) - LinkedIn : [yumgo](https://www.linkedin.com/company/yumgo)

### 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. L'équipe est composée aujourd'hui de 10 personnes passionnées pour accompagner les professionnels de l'industrie agro-alimentaire dans leurs innovations. 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, Sial Innovation Awards 2023, Prix Impact de la CCI de Paris Ile-de-France, 2ème place des Trophées de l'innovation du salon Restau'Co.

Retrouvez plus d'informations produits et toutes les recettes sur [yumgo.fr](http://yumgo.fr) !