



Communiqué de presse
Paris, le 30 septembre 2024

Yumgo présentera ses innovations au SIAL Paris du 19 au 23 octobre 2024 et vient de remporter le SIAL innovation du Grand Prix des produits surgelés

Créée en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier, avec pour mission d'apporter aux professionnels la solution pour remplacer les œufs et accélérer la création de recettes végétales sucrées et salées, la start-up française annonce sa participation au SIAL, Paris 2024 : le meilleur de l'innovation alimentaire mondiale qui fête cette année ses 60 ans avec le prix SIAL innovation qu'elle vient de remporter.

Aujourd'hui référence auprès des professionnels pour simplifier l'accès au végétal dans le remplacement des œufs, Yumgo profitera du SIAL pour présenter ses substituts végétaux à l'œuf à tous les acteurs de la filière alimentaire **en faveur de recettes plus responsables**.

Yumgo sera présent du **19 au 23 octobre 2024** sur le **stand 031** au **Village Startup** du **SIAL Paris**, le rendez-vous incontournable du secteur de l'agroalimentaire afin qu'ils partagent leur savoir-faire et créent les recettes du futur.

Après avoir reçu de nombreux prix d'innovation (European Plant en 2019, Snacking d'Or en 2020, Sial en 2022, SIRRHA en 2022, RestauCo 2024...), les produits Yumgo sont aujourd'hui utilisés dans plus de 10 pays par des industriels.

La start-up française qui s'est rapidement développée à l'international, notamment au Royaume-Uni comme au Japon, est en phase de s'imposer comme **le leader européen des alternatives végétales aux œufs** et vient de **lever 3 millions d'euros en juillet 2024** auprès de **Blast. Club, Bpifrance Amorçage Industriel, 50 Partners et des BAs de premier plan**.

Yumgo se voit décerner le SIAL innovation du Grand Prix des produits surgelés pour sa gamme de desserts végétaux à destination du food service.

Ravie de cette nouvelle reconnaissance attribuée pour **sa nouvelle gamme de desserts végétaux surgelés à destination du food service**, Yumgo présentera le premier produit de cette gamme, le cookie, lors du SIAL 2024.



La seule gamme complète d'alternatives végétales aux œufs pour un résultat aussi gourmand mais avec un impact environnemental réduit de 70 %.

Une gamme sous format liquide qui remplace l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf :



YUMGO Entier liquide
Substitut d'œuf entier



YUMGO Blanc liquide
Substitut de blanc d'œuf



YUMGO Jaune liquide
Substitut de jaune d'œuf

Une gamme sous format poudre, pour remplacer l'œuf entier, le blanc d'œuf et le jaune d'œuf :



YUMGO Entier poudre
Substitut d'œuf entier



YUMGO Blanc poudre
Substitut de blanc d'œuf



YUMGO Jaune poudre
Substitut de jaune d'œuf

Une mayonnaise sans œufs avec un goût équilibré et savoureux !

Sa texture ferme et onctueuse comme une mayonnaise traditionnelle offre une excellente base pour créer des sauces signature et convient aux végétaliens et aux personnes allergiques à l'œuf.
Yumgo MAYO – Pot de 5 litres de mayonnaise



Des solutions alternatives de qualité pour des recettes salées ou sucrées !

La gamme d'alternatives végétales à l'œuf développée par Yumgo permet la création de nombreuses créations telles que présentées ci-dessous :



Tartelettes aux fraises, meringues, tartes citrons meringués, cakes sucrés ou salés, quiches, pâtes....

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



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, Shira 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 !