



## Alternatives végétales : Yumgo accélère sur tous les fronts

Créée en 2019 par Rodolphe Landemaine, fondateur du réseau de boulangeries pâtisseries Maison Landemaine et Anne Vincent, Tamago Food produit sous la marque Yumgo une gamme complète de substituts aux œufs. La jeune entreprise prépare une nouvelle levée de fonds et multiplie le développement de produits.

Tout s'accélère pour la jeune entreprise Tamago Food plus connue sous le nom de sa marque Yumgo. Créée en 2019 par Rodolphe Landemaine, fondateur du réseau Maison Landemaine (35 points de vente) et de l'enseigne spécialisée dans la pâtisserie végétale Land&Monkeys (6 points de vente), ainsi que l'ingénieur agro Anne Vincent, Tamago Food propose une gamme de 7 références de substituts aux œufs. La gamme qui se décline en version liquide et version lyophilisée se compose pour chacune d'entre elle d'un substitut au blanc, au jaune et à l'œuf entier. Le blanc est mis au point à partir de protéines de pomme de terre, de fibres d'accacia, de fibres de lin. Il contient également de la gomme de xanthane. Pour le jaune, la liste d'ingrédients se compose de protéines de pois, d'agar agar, de curcuma et de fibres de lin. Enfin, farine de riz, colza, protéines de féverole constituent les principaux ingrédients qui figurent dans le substitut à l'œuf entier. Dernière nouveauté ? Une mayonnaise qui ne contient pas la moindre trace d'œuf puisqu'elle a été mise au point avec le jaune Yumgo. « Avec ce produit nous allons pouvoir répondre aux besoins des artisans et des industriels qui cherchent à développer des sandwiches veggie. La mayonnaise est une base qui va nous servir à décliner d'autres produits, comme la sauce barbecue ou tartare », s'enthousiasme Anne Vincent.

Une nouvelle levée de fonds en préparation

C'est dans son laboratoire de R&D situé dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris que Tamago Food met au point ses produits. La fabrication est confiée à trois usines. Avec son offre, Tamago Food veut ainsi prendre sa part dans la transition alimentaire et accompagner les artisans et les industriels dans la création de recettes végétales sucrées et salées avec des produits aussi faciles à utiliser que des ovoproduits classiques. C'est avec cette ambition qu'elle vient de mettre au point pour le compte de Délifrance, marque du groupe coopératif Vivescia, et spécialisée dans les produits surgelés de boulangeries, de pâtisserie et traiteur une gamme de 7 références sucrées et salées complètement veggie. « Notre activité est embryonnaire. Il y a encore tant de chose à faire », assure Rodolphe Landemaine qui, il y a une dizaine d'années, a banni tout produit animal de sa vie. Celui qui a cofondé Yumgo avec Anne Vincent a étroitement lié le développement de la jeune entreprise à celle de Maison Landemaine et de l'enseigne spécialisée dans la pâtisserie végétale Land&Monkeys. « Dans la pâtisserie, il y a des œufs partout. Ils servent à foisonner, à coaguler, à émulsionner. Alors que le lait et la crème ont des pendant végétaux, que le beurre peut également être facilement remplacé, c'est beaucoup plus compliqué pour les œufs », explique Rodolphe Landemaine. L'entreprise qui a déjà réalisé une première levée de fonds pour 1,6 M€ est en train de préparer un nouveau tour de table pour un montant espéré compris entre 3 et 5 M€. De quoi accélérer le développement commercial en France et à l'international de la gamme et investir dans un outil de production pour la gamme lyophilisée d'ici à 2024.

Partager