

Fermer le menu

[éco construction/éco rénovation](#)

[Généralités](#)

[Chambres](#)

[Parties communes](#)

[Parties extérieures](#)

[Eau, air, énergie, déchets](#)

[Généralités](#)

[Buanderie](#)

[Chambres](#)

[Cuisines](#)

[Parties communes](#)

[Parties extérieures](#)

[Salle de bain](#)

[Equipements/installations et fournitures](#)

[Bureau](#)

[Généralités](#)

[Buanderie](#)

[Chambres](#)

[Cuisines](#)

[Parties communes](#)

[Parties extérieures](#)

[labels/certification et R.S.E](#)

[Généralités](#)

[Labels pour l'hôtellerie et la restauration](#)

[Labels de bureau](#)

[Autres labels et normes](#)

[actualités/reportages](#)

[Agenda](#)

[Comprendre](#)

[Energies renouvelables](#)

[Initiatives](#)

[La vie des hotels](#)

[La vie des hôtels 2](#)

[Livres](#)

[Produits](#)

[Restauration](#)

[Tourisme durable](#)

[Menu](#)

[Contact](#)

[Qui sommes nous](#)

Login : Mot de passe :

Rechercher :



Des solutions pratiques pour des hôtels durables

[éco construction](#)

[éco rénovation](#)

[Eau, air, énergie, déchets](#)

[Equipements](#)

[installations et fournitures](#)

[labels](#)

[certification et R.S.E](#)

[actualités](#)

[reportages](#)[Agenda](#) | [Comprendre](#) | [Energies renouvelables](#) | [Initiatives](#) | [La vie des hotels](#) | [La vie des hôtels 2](#) | [Livres](#) | [Produits](#) | [Restauration](#) | [Tourisme durable](#)[Voir le Menu](#)

La start-up française Yumgo a créé l'œuf végétal

Yumgo réinvente l'œuf et anticipe les défis de demain avec une alimentation respectueuse de l'environnement, en apportant un impact écologique tout en réalisant une belle performance commerciale 2023.

Créée en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier et fondateur des boulangeries Maison Landemaine mais aussi des boulangeries végétales Land & Monkeys, Yumgo a été fondée avec une mission claire : apporter aux professionnels des solutions pour remplacer les œufs et accélérer la création de recettes végétales sucrées et salées. Depuis 2019, Yumgo soutient ainsi la transition vers une alimentation durable et respectueuse de l'environnement.



En proposant la première gamme végétale complète pour remplacer les œufs, Yumgo a ouvert la voie aux professionnels pour accélérer le développement de recettes végétales.

Yumgo est né d'un défi posé par un nombre croissant de professionnels désireux de développer leur offre végétale : comment remplacer efficacement les produits d'origine animale ?

En étroite collaboration avec des chefs de renom, et avec l'appui des boulangeries Maison Landemaine et Land & Monkeys, Yumgo a mis au point une solution unique et innovante pour répondre aux besoins des professionnels.

Un impact environnemental certain

L'équipe dirigeante de Yumgo bénéficie d'une grande expertise agroalimentaire et commerciale : Rodolphe Landemaine, cofondateur et entrepreneur accompli en boulangerie-pâtisserie avec à son actif la création de plus de 30 points de vente ; Anne Vincent, cofondatrice et experte reconnue au niveau international en matière de conseil et de transformation marketing et digitale et Karim Hassan, directeur des ventes, qui a acquis une solide expérience précédente auprès des plus grands noms de l'industrie agroalimentaire.

La gamme actuelle comprend des produits prêts à l'emploi, sous forme liquide ou en poudre, pour remplacer les œufs (entiers, blancs, jaunes). Tous les produits Yumgo ont été conçus pour s'intégrer facilement dans les recettes sucrées et salées des professionnels de la restauration et des industriels de l'agroalimentaire.

Les produits Yumgo sont 100% végétaux, fabriqués à partir de protéines végétales d'origine européenne et se distinguent par une liste d'ingrédients courte, transparente et sans allergènes majeurs.

Sa raison d'être consiste à réaliser un véritable impact au niveau environnemental en réalisant des économies de

CO2, d'eau et en contribuant au bien-être animal.

Ainsi, grâce à l'utilisation des produits YUMGO, environ 301 tonnes de CO2, 29 000 m3 d'eau, 5,7 millions d'œufs et 14 000* poules ont été sauvés.



*Calculs réalisés sur la base des ventes de produits de Mars 2020 à Dec 2023, prenant en compte l'impact moyen par quantité de produit

► 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



[\[https://www.qualibat.com\]](https://www.qualibat.com)



[\[https://france-renov.gouv.fr/annuaire-rge\]](https://france-renov.gouv.fr/annuaire-rge)



[\[http://www.qualifelec.fr\]](http://www.qualifelec.fr)

Hotels Econews - 13 rue Henri Regnault, 92210 Saint-Cloud. | Mail: jfb@hotelseconews.com | ©2015-2024
hotelseconews.com | **Mentions légales**

[\[https://www.facebook.com/hotelseconews/\]](https://www.facebook.com/hotelseconews/)

[\[https://www.instagram.com/hotelseconews/\]](https://www.instagram.com/hotelseconews/)