


[TOUTE L'INFO](#)

PARIS **PA** PRESSE
YUMGO, LA AGENCE
la lettre économique et politique de PACA
START-UP
FRANÇAISE
QUI
RÉINVENTE
L&RSQU...



 FLORIANE
DUMONT

 22 DÉC
2023

 [A LA
UNE,
INFOS
NATIONALES](#)

PARTAGER :



PARIS : Yumgo, la start-up française qui réinvente l'oeuf, arrive chez METRO

Quatre ans après son lancement et déjà plus de 10 prix obtenus, Yumgo, la start-up créée par le célèbre boulanger-pâtissier Rodolphe Landemaine et Anne Vincent, rentre chez METRO.

L'intégralité de sa gamme liquide de substitut végétal aux œufs est désormais disponible dans 22 halles de METRO France, au rayon crèmerie, à côté des œufs.



Une implantation importante pour YUMGO qui renforce sa forte croissance en France

Très bien implantée en seulement quelques années en France chez les principaux distributeurs des boulangers-pâtisseries, Yumgo doit avant tout son succès à une prouesse technique : remplacer les oeufs par une préparation 100 % végétale à destination des artisans et des industriels.

Avec son arrivée chez METRO France, YUMGO accélère encore plus sa pénétration de marché en France en devenant accessible 6 jours sur 7 à tous les professionnels.

L'innovation produit est de plus en plus présente dans les Halles METRO. Remy Guillard, acheteur Crèmerie METRO déclare à ce sujet : « Il faut savoir que la filière des œufs est en grande tension et n'est plus autosuffisante. Il y a de plus en plus de ruptures liées à la salmonelle ou encore la grippe aviaire ! De plus, METRO s'est engagé dès 2025 à l'arrêt de l'élevage de poules en cages. Il a donc fallu commencer à réfléchir à des alternatives aux œufs, comme on a pu le faire sur les autres produits de la crèmerie comme le lait ou les fromages. En visitant le site R&D de Yumgo, nous avons été bluffés par ce qui pouvait être réalisé avec leurs produits, aussi bien des pâtisseries que des recettes salées, avec un super rendu ! »

Premier fournisseur de la restauration en France, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants, une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services.

Des animations dégustation et des promos sur les produits Yumgo sont prévus en cette fin d'année pour faire découvrir les produits aux clients

Sa gamme liquide de 1 L, première gamme complète d'alternatives végétales aux œufs, désormais disponible au rayon crèmerie

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

La gamme liquide comprend une bouteille d'1 litre de YUMGO entier qui remplace l'œuf entier, YUMGO blanc remplaçant le blanc d'œuf et YUMGO jaune remplaçant le jaune d'œuf.

Les produits permettent de remplacer l'œuf dans les recettes sucrées et salées. YUMGO s'utilise en remplaçant l'œuf par la même quantité de YUMGO dans une recette.

50g de YUMGO Entier = 1 œuf entier

Avec sa gamme complète de remplacement des oeufs (oeufs entiers, jaunes d'oeufs, blancs d'oeufs, sous format liquide), simple à utiliser, sans allergènes, Yumgo offre des performances culinaires similaires à celles des oeufs, une gourmandise équivalente et un impact carbone de 70% inférieur à celui des oeufs conventionnels

Implantation de la gamme YUMGO dans l'une des 99 Halles de METRO France

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

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, Shira Green Awards 2022, Plant-Based Taste Award 2022 et Sial Innovation Awards 2023.

Retrouvez plus d'informations produits et toutes les recettes sur yumgo.fr !

< [PRÉCÉDENT](#) [SUIVANT](#) >

A LA UNE



26 DÉC 2023

PARIS : LOI IMMIGRATION – LA FRONDE DE 32 DÉPARTEMENTS EST «...

Europe 1 Matin
– 8h10 – » La
Grande
interview » par
Yoann Usai.

LIRE LA
SUITE



26 DÉC 2023

MARSEILLE : BANQUE DE FRANCE – LES ÉVÈNEMENTS DU 25 DÉCEMBRE

...

Les
évènements du
25 décembre
au 7 janvier.

LIRE LA
SUITE



25 DÉC 2023

TOULON : MÉTÉO – UNE JOURNÉE QUASI PRINTANIÈRE MARDI EN PROVENCE

La météo de
notre région
par Thierry
CARI.

LIRE LA
SUITE

[Gérer le consentement aux cookies](#)