



Yumgo va mobiliser 3 à 5 M€ pour ses ovoproduits végétaux

Le start-up Yumgo pilotée par Anne Vincent et Rodolphe Lendemain, qui développe des alternatives végétales aux œufs, produit désormais une mayonnaise à base de protéine végétale et va trouver les moyens de poursuivre son développement scientifique, industriel et commercial.

De nouveaux moyens financiers pour développer l'alternative végétale aux ovoproduits : tel est le sens de l'annonce qu' Anne Vincent vient de faire : « Nous sommes en cours de levée de fonds afin de mobiliser entre 3 et 5 millions d'euros , en dilutif et non-dilutif, pour poursuivre le développement commercial, industriel et en termes de recherche et développement de Yumgo » , explique la cofondatrice et dirigeante de la start-up, aux côtés du boulanger pâtissier Rodolphe Landemaine , engagé dans la végétalisation de son secteur d'activité à la tête des enseignes Maison Landemaine et Land & Monkeys

Lire aussi : Anne Vincent (Yumgo) : « Nos substituts végétaux aux ovoproduits répondent aux exigences des industriels »

Cette levée de fonds, qui devrait se faire auprès de fonds d'investissement et être clôturée début 2024, va permettre de développer la commercialisation des alternatives végétales aux ovoproduits en Europe et en Asie, notamment au Japon, où les ventes ont débuté. Le but est aussi de mener l'industrialisation des produits , par ses propres moyens ou avec des partenaires, un point qui n'est pas encore tranché, et surtout de poursuivre la recherche et développement.

Sourcing végétal et local

Car Yumgo est d'abord né d'une idée : mener des recherches scientifiques pour trouver l'alternative végétale aux ovoproduits animaux, très utilisés dans l'industrie agroalimentaire et en particulier dans la pâtisserie. Les produits mis au point imitant le blanc, le jaune et l'œuf entier, et sont élaborés à partir de trois protéines végétales principales : pomme de terre, pois et féverole « Des matières premières sourcées le plus souvent possible en France et exclusivement d'origine européenne » , souligne Anne Vincent. Avec pour résultat des produits, comparés à l'œuf animal, présentant un impact environnemental plus faible et répondant aux attentes de consommateurs allergiques à l'œuf, véganes ou simplement désirant baisser leur consommation de protéine animale. Les recherches à venir seront orientées vers l'amélioration des recettes actuelles, y compris en regardant vers d'autres protéines végétales.

Aujourd'hui fabricant d'ingrédients pour les professionnels, Yumgo s'oriente désormais vers des produits prêts à l'emploi intégrant son œuf végétal. « Nous avons réalisé une première production pilote de mayonnaise avec notre alternative végétale au jaune d'œuf qui est destinée aux industriels et artisans fabricant des sandwichs ou des salades », détaille Anne Vincent. Cette mayonnaise est d'ores et déjà disponible chez deux grossistes : Délice & Création (Pomona) et Vegetal Food.

Autre exemple de mise en œuvre de l'œuf végétal : une gamme nommée Impact de pâtisseries et viennoiseries chez l'industriel Délifrance (groupe coopératif Vivescia), avec la collaboration du chef Rodolphe Lendemain et qui doit sortir en 2024 .