

PRODUITS DE SUBSTITUTION**Des imitations végétales d'œufs**

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

🕒 01.04.20

[volaille-oeufs \(/tag/volaille-oeufs\)](/tag/volaille-oeufs/)[véganisme \(/tag/véganisme\)](/tag/veganisme/)[alimentation \(/tag/alimentation\)](/tag/alimentation/)

La société israélienne Zero Egg développe, depuis 2018, un œuf liquide d'origine végétale pour remplacer ceux utilisés dans tous les plats. © L. Rosin & S. Cohen

Dans la droite lignée des imitations végétales de viande et de produits laitiers, des entreprises développent des substituts d'œufs à base de plantes.

Aux États-Unis, les ventes d'« œufs » d'origine végétale ont bondi de 192 % en 2019, d'après une étude publiée le 3 mars dernier par l'Association de l'alimentation à base de plantes (PBFA) et le Good Food Institute (GFI). En parallèle, celles des œufs conventionnels ont diminué de 10 %.

Multiplication des acteurs

La commercialisation de ces ersatz est récente et les parts de marché restent modestes : aux États-Unis, elles ne pèsent, pour l'instant, que 10 millions de dollars (un peu plus de 9 millions d'euros), contre 939 millions de dollars pour les imitations végétales de viande et 2 milliards pour les substituts au lait.

Cependant, cette progression ne devrait pas s'arrêter de sitôt. « Nous constatons une augmentation constante des produits à base de plantes d'année en année dans toutes les régions, ce qui indique qu'il ne s'agit pas d'une bulle ou d'une mode, mais d'un véritable changement dans le comportement des consommateurs », déclarait Caroline Bushnell, directrice associée de l'engagement des entreprises du Good Food Institute, dans un communiqué de presse au début du mois de mars. D'autant que, comme pour le lait, les imitations végétales d'œufs mettent en avant les avantages en termes de santé, comme l'absence d'allergènes - l'allergie aux œufs faisant partie de celles les plus fréquentes chez les jeunes enfants -, ou encore l'absence de cholestérol. Mais aussi pour les entreprises agroalimentaires : une manipulation et un stockage plus facile, un prix plus faible, etc.

Des entreprises américaines comme Just Egg, fondée en 2011, ont été les premières à développer ces produits. « Il nous a fallu près de cinq ans de recherche et de développement pour mettre sur le marché notre œuf », précise Andrew Noyes, responsable communication de Just Egg. L'année dernière, l'entreprise a vendu l'équivalent de 30 millions d'œufs.

Essentiellement présente aux États-Unis, la société met au point un plan de lancement européen. Mais de nombreuses entreprises se sont récemment lancées sur ce créneau. En France, Yungo, créée en février 2019, commercialise depuis ce mois de janvier, un blanc d'œuf végétal à destination des chefs cuisiniers et des professionnels de la pâtisserie. L'entreprise travaille à la mise au point d'un jaune d'œuf végétal et d'un œuf entier. Une deuxième start-up française, les Merveillœufs, est encore en phase de recherche.

Léna Hespel



Just Egg propose deux produits : le liquide Just Egg original (en photo) et une nouvelle version surgelée en tranches. © Just Egg

Des protéines d'œufs sans poules

La start-up californienne Clara Foods s'est lancée dans la fabrication de protéines d'œufs grâce à la fermentation. Des levures transforment du sucre en protéines d'œuf. Le procédé est similaire à celui développé par l'entreprise Perfect Day, qui produit des protéines de lait sans vaches (lire « Des protéines de lait obtenues sans animaux », *La France agricole* (<http://www.lafranceagricole.fr/technique/des-protéines-de-lait-obtenues-sans-animaux-1,12,1615245569.html>), n° 3839 du 21 février, p. 36).

