Le Papondu : un œuf végétal français qui témoigne du dynamisme de la Foodtech française

Philippine Soulères et Sheryline Thavisouk ont produit et commercialisé le premier œuf végétal français en août dernier, Le Papondu, deux ans après avoir créé leur startup alors qu'elles finissaient à peine leurs études.

Temps de lecture : minute

---

12 juillet 2023

Aujourd'hui, elles sont en pleine levée de fonds et leur croissance explose, témoin du dynamisme de ce segment de la Food Tech.

" *Notre chiffre d'affaires a été multiplié par 10 entre juin 2022 et mai 2023, pour atteindre l'équivalent de 30.000 œufs vendus. Nous souhaitons dépasser le million d'euros de chiffre d'affaire annuel en 2025* ", ambitionne Philippine Soulères, présidente de la startup Le Papondu qu'elle a co-créée en 2020 avec Sheryline Thavisouk. Ingénieures à l'École de biologie industrielle de Cergy, elles ont initié ce projet en cours d'études, sentant qu'il répondrait aux besoins des personnes allergiques ou végan.

En France : plus d'un million de personnes intolérantes à l'œuf de poule

Bonne intuition puisque l'œuf est la protéine animale la plus consommée au monde avec 68 millions de tonnes d'œufs produites chaque année,

selon une étude publiée dans le Journal of Cleaner Production. En France, plus d'un million de personnes sont intolérantes aux œufs de poule. Autant dire que l’alternative végétale est un marché en plein boom face à une demande qui ne fait que croître. " *Si en France, nous sommes en retard sur ce marché de la Egg Tech, il se développe beaucoup en Allemagne, en Angleterre, en Asie, et aux États-Unis où il a été lancé par Just Egg en 2011* ", relève la CEO du Papondu.

Depuis, le pionnier américain est devenu une Licorne (en 2016), et selon une étude de Good Food Institute, les ventes en dollars d'œufs végétaux ont bondi de plus de 1.000 % entre 2018 et 2021 pour atteindre 0,6 % de parts de marché américain.

Lever des fonds pour accélérer la cadence

La France n’échappera pas à cette tendance et la startup Le Papondu espère lever au moins 300.000 euros d’ici septembre pour accélérer sa cadence de production et recruter des profils marketing et commerciaux. " *Il y a un an, on a eu 30.000 euros de la bourse French Tech pour augmenter notre capacité de production. Nous avons pu la multiplier par 20, car nous passions de l’échelle laboratoire à un début de production, puis de commercialisation. Aujourd’hui, tout va très vite. La demande est là et nous devons être là* ", poursuit Philippine Soulères. Commercialisé en surgelé (car leur recette ne contient pas de conservateurs) sous forme de galette et de poudre, Le Papondu vise le rayon frais. " *Les études sont en cours dans notre laboratoire installé dans la pépinière la Turbine. Nous voulons être dans les rayons frais des GMS en 2025, là où l’on commence à voir déjà quelques références, notamment sur les mayonnaises.* ".

> " *Nous sommes les seuls* "

Dans les épiceries vegan où les particuliers trouvent l'œuf végétal conçu par les deux ingénieures (20 enseignes partenaires en France), l'alternative à l'œuf existe le plus souvent sous forme de poudre pour la pâtisserie avec soit le blanc, soit le jaune. Mais rarement les deux. Et c'est là la force de Papondu. " *Nous sommes les seuls à proposer l'œuf végétal dans son "intégralité", tel un œuf battu* ", explique la jeune présidente de 28 ans.

Quand elles ont commencé à se pencher sur le sujet, elles ont d'abord étudié le comportement de l'œuf (pourquoi il cuit à la chaleur, comment il monte en neige, comme il lie…) afin de recréer sous forme végétale " *un maximum de fonctionnalités avec une protéine la plus polyvalente* ", précise la jeune pousse.

Leur choix ? La féverole, une légumineuse. Mais il existe plusieurs procédés : Just Egg utilise la fève mungo, le japonais Umami United le konjac, l'allemand Alnatura la fève de lupin, et Algama (un autre acteur français) les microalgues.

> " *L'œuf végétal aura probablement plus de succès que la viande* "

Le Papondu réalise deux tiers de ses ventes auprès des professionnels et restaurateurs où l'alternative végétale à l'œuf est distribuée via des plateformes de grossiste spécialistes de l'alimentation vegan (vegetal square et vegetal food,). Et va très prochainement développer une offre pour la restauration collective. " *La loi Egalim qui envisage 5 mesures phares pour une restauration collective plus durable va être renforcée pour imposer une option végétarienne par jour. Ce pourquoi nous allons viser ce secteur car l'œuf végétal permettra aussi d'éliminer un composant allergène pour les enfants en restauration scolaire* " , projette

Le Papondu.

Pour la préparation de pâtisseries, en omelette végétale ou d'accompagnement dans les ramen… leur alternative séduit. " *L'œuf végétal reste une grande innovation pour les consommateurs et nous préférons l'introduire sur le marché une fois mis en valeur par les professionnels* ", explique la jeune entreprise à l'avenir prometteur. " *L'œuf végétal aura probablement plus de succès que la viande végétale car il est ben plus consommé dans le monde et contrairement à a viande qui se consomme avant tout telle quelle, l'œuf entre dans la composition d'une multitudes de recettes. Le champs des possibles est bien plus vaste.* ".

À lire aussi
Avec Bel Ventures, le groupe Bel prépare l'alimentation de 2050

Article écrit par Pauline Garaude