

Les Merveilloeufs, les premiers oeufs végétaux français

Qui de l'oeuf ou de la poule est arrivé en premier ? Avec les Merveilloeufs, la question ne se pose plus ! Deux ingénieures en biologie industrielle, Philippine Soulères et Sheryline Thavisouk ont trouvé la formule pour créer des oeufs sans poule, ni coq.

À peine leurs études terminées, Philippine Soulères et Sheryline Thavisouk se sont lancées un challenge de taille : réussir à créer un substitut qui imite le mieux possible l'oeuf de poule. Pari réussi avec les Merveilloeufs, des oeufs végétaux, qui n'ont eu besoin d'aucune poule ni d'aucun coq pour éclore !

Une imitation réussie des oeufs de poule

“Crus, nos oeufs végétaux se présentent sous une forme similaire à un œuf de poule, c'est-à-dire avec un blanc liquide dans lequel se trouve un jaune sphérique qui se distingue du blanc” , expliquent les deux fondatrices du concept. Visuellement, les Merveilloeufs ressemblent en effet à des oeufs classiques, mais à l'intérieur, tout est différent.

Malheureusement, vous ne découvrirez pas les ingrédients qui les composent dans cet article, la formule étant tenue secrète pour le moment. Nous savons

seulement qu'ils sont fabriqués à partir de produits végétaux et minéraux (sel, eau). Les tests réalisés sur le premier prototype montrent que ces substituts végétaux sont plus protéinés, moins riches en glucides et en lipides et contiennent plus de fibres que les oeufs de poule. Côté santé, les compteurs sont donc au vert !

Et les Merveilloeufs jouent le jeu de la ressemblance jusqu'au bout : quiches, tartes, gâteaux, ils peuvent être cuisinés comme les oeufs de poule. *“Cette similarité était importante pour nous afin que les consommateurs, et parmi eux les personnes souffrant d'allergie aux œufs, puissent les utiliser en toute simplicité”* , confient les deux ingénieures. Car si elles ciblent évidemment les végétaliens, leur produit vise également à simplifier la vie de nombreux enfants et adultes allergiques ou intolérants aux oeufs.

Un marché vaste et prometteur

Au cours de leurs études, les deux associées découvrent que *“9,5% de la population infantile en France est allergique aux oeufs, ce qui génère une grande anxiété et une certaine frustration chez les personnes concernées, du fait de l'omniprésence des œufs dans la cuisine quotidienne”* , expliquent les deux fondatrices. Cette alternative pourrait bien être salvatrice pour des milliers d'enfants privés de gâteaux et de certains plats. Mais Philippine Soulères et Sheryline Thavisouk s'adressent à une communauté bien plus vaste. En interrogeant des ami.e.s végétalien.nes, elles découvrent que l'aliment qui leur manque le plus est : l'oeuf !

À lire aussi

[FoodTech : quatre tendances à suivre en 2020](#)

La France compte environ 1,7 million de végétalien.nes selon une enquête Xerfi relayée par les Echos. De prime abord, ce n'est pas énorme. Mais en réalité, le marché des produits végétaliens connaît une croissance exponentielle et devrait bondir de 57% d'ici 2021 en passant d'un marché de 380 millions d'euros à 600 millions d'euros par an. Car si les vegans sont les premiers consommateurs de ce genre de substitut, il ne faut pas oublier le nombre croissant de végétariens ou flexitariens, particulièrement sensibles à la souffrance animale.

En quête de financement pour finaliser le prototype

Dans un premier temps, les deux associées souhaitent commercialiser leur produit en B2B, auprès des restaurateurs, avant de le rendre *“disponible pour le plus grand nombre, si possible dès le début de l’année prochaine”*.

Pour passer du prototype au produit final, les deux fondatrices mènent actuellement une campagne de crowdfunding sur [KissKissBankBank](#). Les fonds récoltés permettront de développer un emballage (éco-responsable), de réaliser des tests de conservation ainsi qu’une analyse nutritionnelle et d’obtenir les certifications nécessaires à la vente. En moins de 48 heures, les deux ingénieures ont réussi à récolter la somme minimum qu’elles espéraient ! Nouveau challenge : atteindre les 20 000 euros pour pouvoir lancer une première production artisanale. La campagne est ouverte jusqu’au 6 juin.

Vous êtes curieux et souhaitez découvrir ces Merveilloeux, c’est par ici

!

Article écrit par ANNE TAFFIN