



Pour un mieux-être des poules et des œufs plus éthiques

Poulehouse

Cette marque a inventé le « premier œuf qui ne tue pas la poule », avec un mode de production responsable et sans abattage. Poulehouse rachète les poules à des éleveurs, à un prix supérieur à celui proposé par les abattoirs. Les poules vivent toute leur vie dans la ferme pilote du Limousin ou chez les éleveurs partenaires. Elles évoluent en plein air et leur bec n'est pas époinché. Poulehouse ne tue pas la poule... ni le poussin mâle ! Elle développe en effet une méthode de sexage in ovo, qui permet de détecter le sexe des poussins dans l'œuf et de ne couvrir que les femelles. Enfin, le travail des éleveurs est mieux valorisé et rémunéré. La liste des points de vente est disponible sur le site de la marque. ♦

www.poulehouse.fr

Adopte1poule

Et si vous saviez des poules d'élevage ? Une poule peut vivre 4 à 6 ans et pondre (presque) toute sa vie. Mais dans tous les types d'élevage (même bio !), les poules pondeuses sont envoyées à l'abattoir à l'âge de 18 mois à cause de leur baisse de productivité. Adopte1poule est une plateforme qui simplifie les sauvetages de poules « réformées ». Parmi les offres des éleveurs référencés, cherchez la ferme la plus proche de chez vous, réservez vos poules, préparez votre poulailler et prenez rendez-vous pour venir chercher vos protégées à la ferme. ♦

<https://adopte1poule.fr>

Des omelettes sans casser des œufs...

Yumgo

Cette entreprise parisienne créée début 2019 est partie d'un constat simple : l'œuf est un élément central en pâtisserie, et il est souvent difficile à remplacer. L'équipe a mis au point Yumgo Blanc, un produit frais et liquide 100 % végétal, présenté en bouteille, que les pâtisseries peuvent employer pour lier, foisonner ou monter en neige, sans changer leur recette. Ses atouts : peu d'ingrédients (protéine de pomme de terre, fibre d'acacia, fibre de lin, gomme de xanthane, eau et sel), des protéines d'origine européenne, sans allergène, pour un apport nutritionnel équivalent au blanc d'œuf, et son empreinte carbone est réduite de 99 %. Yumgo Blanc est disponible à la fois pour les professionnels et les particuliers (voir la liste des points de vente sur leur site). ♦

D'autres produits en cours de création, Yumgo Jaune et Yumgo Entier, devraient voir le jour en 2021, toujours avec la même approche : accélérer la transition vers l'alimentation végétale, plus éthique et durable. ♦

www.yumgo.fr



Le Papondu

En 2017, Sheryline et Philippine, alors étudiantes en biologie industrielle, ont voulu créer un substitut végétal à l'œuf, conscientes de son intérêt à la fois pour les personnes végétaliennes et les personnes allergiques (l'œuf étant un allergène fréquent chez les enfants). Les deux « mamans poules » de cette innovation, inspirées par la cuisine moléculaire, ont réussi à élaborer un produit similaire à un œuf classique, avec un blanc et un jaune séparés, et qui se cuisine de la même façon, au plat, à la coque, brouillé ou incorporé à diverses préparations culinaires. Si la recette reste confidentielle, on sait que le produit est composé de moins de dix ingrédients, d'origine minérale (eau, sel) et végétale (dont des légumineuses), et qu'il est équivalent sur le plan nutritionnel. Une campagne de financement participatif a été lancée en mai 2020 pour permettre de démarrer la première production et créer un packaging éco-responsable. La commercialisation est prévue pour 2021. ♦

<https://www.facebook.com/LePapondu>