



LE PAPONDU

Toutes vos recettes sans casser des oeufs !





L’OEUF, PAS SI PARFAIT



✓ Plusieurs recettes

✓ Se cuisine seul

✓ Riche en protéines

× Cholestérol

× Salmonellose (origine à 42% oeuf*)

× Allergène

× Bien-être animal

× Cuisine durable

*Source : Santé Publique France, Près de 2 000 toxi-infections alimentaires collectives déclarées en France en 2022, 2024

NOTRE SOLUTION INNOVANTE PLUS VERTE



✓ Plusieurs recettes

✓ Se cuisine seul

✓ Riche en protéines et source de fibres

✓ Sans cholestérol

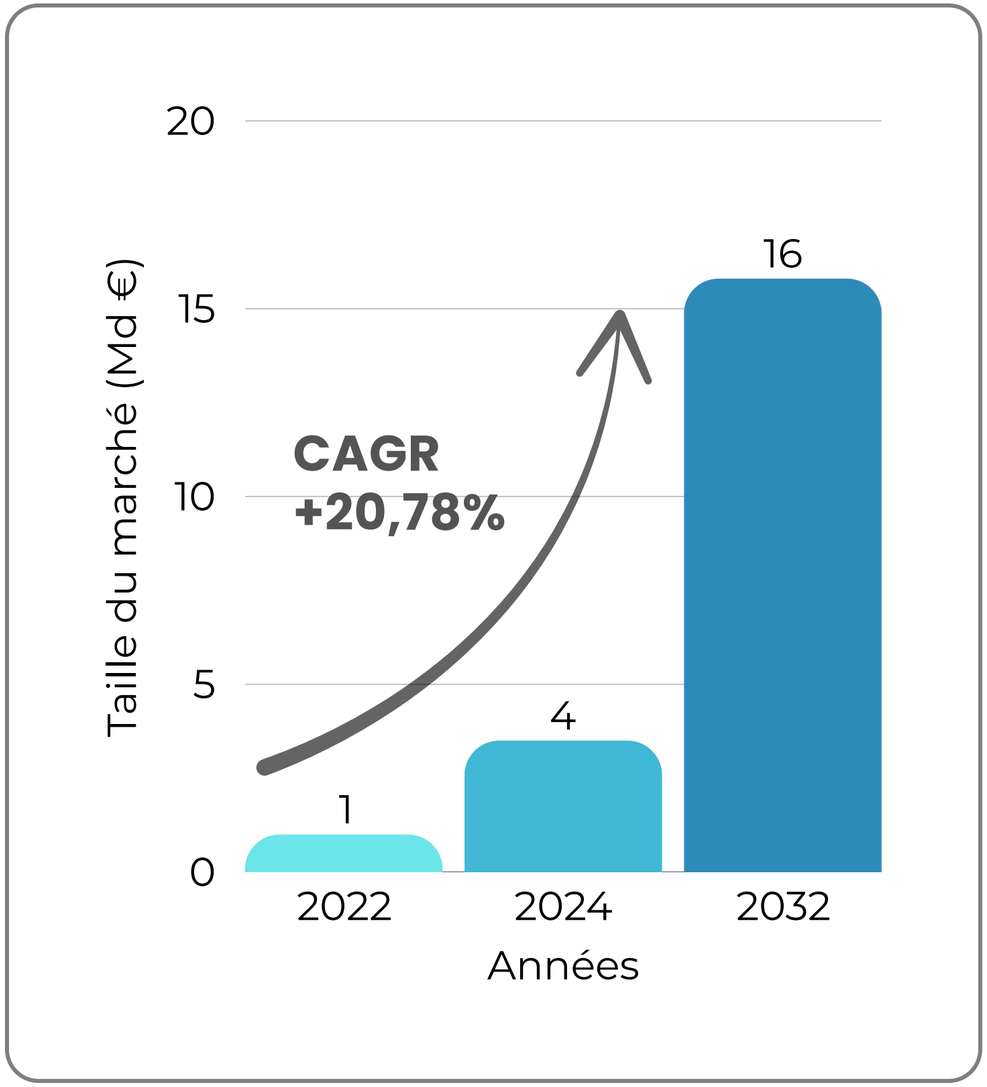
✓ Microbiologiquement contrôlé

✓ Sans allergène

✓ Bien-être animal

✓ Cuisine durable

UN MARCHÉ EN CROISSANCE



FACTEURS MOTEURS

- Préoccupation santé
  - Toxi-infections alimentaires
  - Cholestérol
  - Allergies
  - Usage d'antibiotiques dans l'élevage des poules
- Grippes aviaires
  - Disponibilité instable
  - Maladie animale
- Augmentation coût de l'œuf
- Croissance du régime végétalien
  - Bien-être animal
  - Consommation durable

Source : Data Bridge, Global Plant-Based Egg Market Size, Share, and Trends Analysis Report, 2025

DES FORMATS PRATIQUES

BTOB





- Formats économiques
- Facile à stocker au congélateur
- En poche ou en palets selon usages

BTOC



- Packaging visible en rayon surgelé
- Format à l'unité : 1 palet = 1 oeuf entier
- Conservation 12 mois au congélateur

FIÈREMENT MADE IN FRANCE

Ingrédients : Eau, protéine de féveroles, huile de colza, méthylcellulose, arôme naturel, sel, colorant : concentré (carotte et potiron).

LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

LE PAPONDU BATTU
Pour 50g

Valeur énergétique	65 kcal
Lipides	3,6 g
dont saturés	0,3 g
Cholestérol	0 mg
Glucides	3,3 g
dont sucres	0,7 g
dont fibres	2,4 g
Protéines	4,7 g
Sodium	92 mg

NUTRI-SCORE A B C D E

Innovation Nutrition
Région IDF, 2022
IdFood 2022
LE CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE
RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

-38% matières grasses

<2% de gras saturés

Source de fibres

Rapport protéines/matières grasse > 1



Brouillade végétale

VEGGIE PROTEIN+ GLUTEN FREE

1 PRODUIT = PLUSIEURS FONCTIONNALITÉS





FOISONNANT











COAGULANT







ÉMULSIFIANT



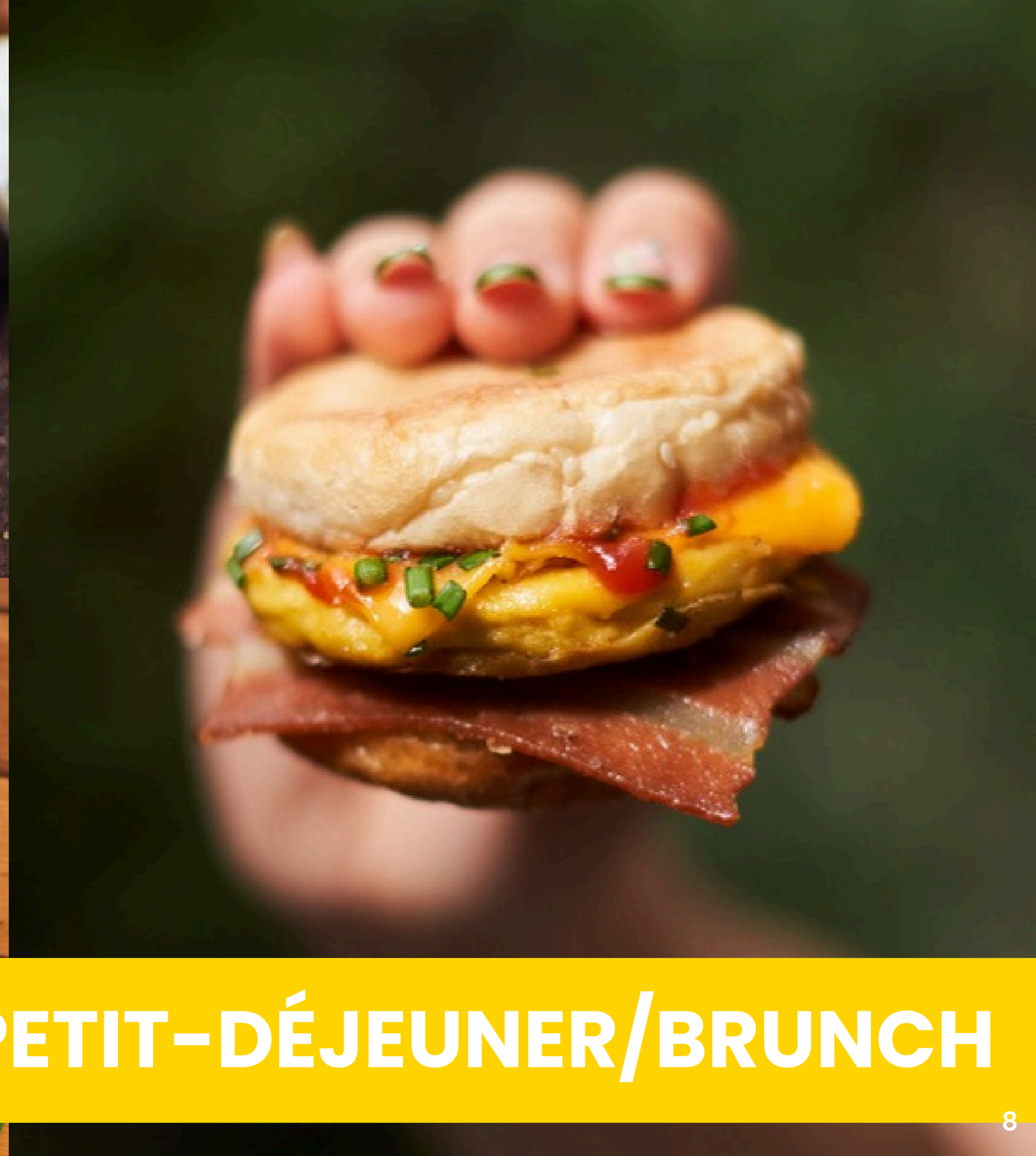


LIANT









PETIT-DÉJEUNER/BRUNCH







ASIAN FOOD



ITALIAN FOOD





PÂTISSERIES VÉGÉTALES





NOS DISTINCTIONS : GAGES D'EXCELLENCE



SÉLECTION SIAL INNOVATION

SIAL, Paris, 2024



BEST EGG REPLACEMENT 2024

Plant-Based Excellence Awards, Londres, 2024



CLIMATE INNOVATION

Greenmatters, CES de Las Vegas, 2024

ENGAGÉ POUR UN AVENIR BAS CARBONE



INGRÉDIENTS
d'origine naturelle
et durables



PRODUCTION
éco-responsable



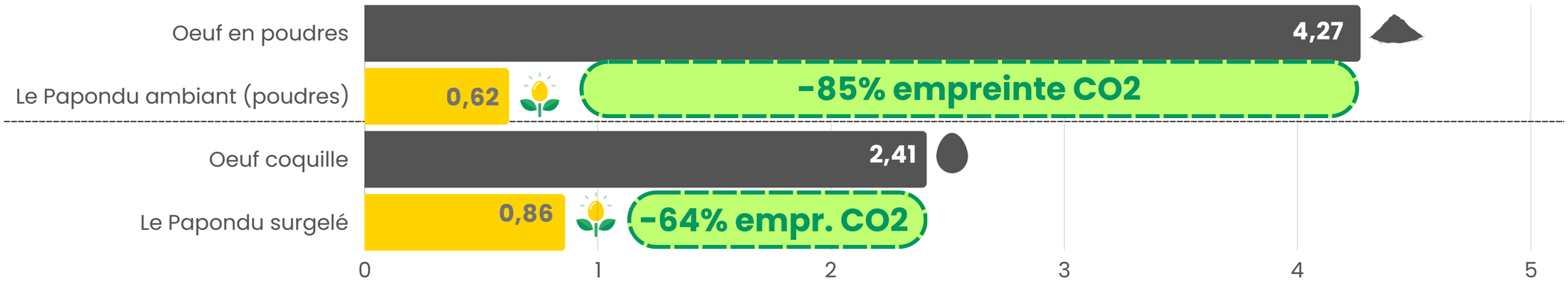
PARTENAIRES
engagés pour
la planète

Le Papondu divise par

7

l'empreinte CO2 des oeufs traditionnels

Comparaison de l'empreinte carbone (kgCO2e/kg)



SALUÉ PAR LA PRESSE

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

Maddyness