

La dernière abomination alimentaire de Bill Gates: l'œuf sans poule

12 décembre, 2013

Toutes les limites sont atteintes dans le domaine de l'horreur alimentaire avec cet œuf sans poule. Et ce « produit » créé en laboratoire a envahi les USA en étant vendu dans une chaîne de supermarchés....de produits bios!



Une préparation à base de céréales permettant de se substituer à l'œuf fait de plus en plus parler d'elle aux Etats-Unis. La start-up qui la produit est parrainée, entre autres, par les fondateurs de Microsoft et PayPal.
sur le même sujet

Faire une omelette sans casser des œufs, c'est désormais possible. Outre-Atlantique, une start-up développe un produit censé se substituer à l'œuf. La préparation à base de plantes, notamment de sorgho reproduit goût, texture, couleur et surtout propriétés émulsifiantes de l'aliment. De quoi concocter une mayonnaise par exemple.

Décrit depuis plusieurs mois [par les médias américains](#) comme une révolution, le produit a désormais dépassé le stade du prototype. Depuis début décembre « Just Mayo », condiment utilisant cette préparation de synthèse est désormais vendu à grande échelle dans tout le pays par la chaîne de supermarchés Whole Foods Markets.

Dans le panier de Bill Gates

Cet « œuf » sans poule sort des laboratoires de Hampton Creek Food, start-up créée en 2012, a fait son nid à San Francisco, à deux pas de la Silicon Valley. Les plus grandes huiles de la high tech se sont penchées sur son berceau. Bill Gates lui-même l'a mise dans son panier des technologies qui vont « [réinventer l'avenir de la nourriture](#) », avec la viande de synthèse. A côté du fondateur de Microsoft, celui de PayPal, Peter Thiel a lui aussi parié sur elle. Avec d'autres investisseurs, il a déjà misé [plus de 3 millions de dollars en juin sur l'œuf sans poule via son fonds d'investissement Founders Fund](#).

Pas de poule et pas de cholestérol

Une fantaisie pour scientifique désœuvré ? Pas seulement. La production d'œuf de synthèse, en se passant de poule, réduirait du même coup la consommation d'énergie et la pollution générée par l'élevage de volaille. Le fondateur de Hampton Creek Food, Josh Tetrick, 33 ans, a par le passé travaillé dans le domaine du développement durable et se revendique végétarien. Le nom qu'il a choisi pour son entreprise évoque davantage des produits naturels originaires de la Nouvelle Angleterre qu'une start-up californienne. Et ce n'est certainement pas un hasard si c'est Whole Foods Markets qui a été choisi pour commercialiser ce produit : la chaîne est spécialisée dans les aliments biologiques...

Ensuite, le produit d'origine végétal est garanti sans cholestérol. Un argument fort dans un pays qui compte la plus grande proportion d'obèses au monde.

Bientôt les biscuits

Le marché de plusieurs milliards de dollars que représentent les produits à base d'œuf ne s'arrête bien sûr pas qu'à la mayonnaise. Hampton Creek Foods prépare le lancement de biscuits à base d'œuf de synthèse pour le mois de février prochain.