

Deux petites poules des champs, la «Bio» et la «Label Rouge»

Doux et rond, brun, ovale et fragile, excellent pour la santé, l'oeuf est un bonheur, accompagné, seul, transformé ou ovoproduit*, il régale la terre entière.

Aussi vieux que le monde, et peut-être plus vieux encore, l'oeuf aujourd'hui a pris d'autres formes, c'est pour s'adapter encore mieux à toutes les tables qu'elles soient familiales, collectives, commerciales et gastronomiques. Matin, midi ou soir, au début du repas, en plat de résistance, dans les gâteaux et les crèmes, l'oeuf est bon, nourrissant et si peu cher, quoi de meilleur ?

Mais lesquels choisir ?

Sans aucun doute, les oeufs ou ovoproduits qui proposent des garanties de qualité, comme ceux qui sont Label Rouge ou encore portent le signe « agriculture biologique ». A consommer et à acheter les yeux fermés, car les productions de ces oeufs respectent les réglementations françaises ou européennes qui certifient des oeufs et des ovoproduits de grande qualité à des prix raisonnables. De plus contrôlés à chaque stade de leur production par un organisme certificateur indépendant agréé par les Pouvoirs Publics, ces oeufs issus de l'agriculture biologique ou du Label Rouge portent en eux tous les meilleurs gages de qualité.

Qui sont les petites poules Label Rouge et Bio ?

Issues de lignées rustiques adaptées à l'élevage en plein air, les poules Label Rouge et Bio vivent à la lumière naturelle du jour, dans des poulaillers recouverts de paille, elles grattent et picorent. La journée en toute liberté dans les prairies elles

courent et s'ébattent. Leur alimentation 100% végétale, minérale et vitaminée, est riche en céréales. L'alimentation de la poule Bio est composée de matières premières issues de l'agriculture biologique et provient de l'exploitation ou de fermes Bio de la région.

Qui sont les éleveurs Label Rouge et Bio ?

Des hommes engagés dans le respect de l'environnement, du bien-être animal, d'une agriculture familiale traditionnelle de polyculture et d'élevage tout en ayant conscience de l'importance d'une organisation en filière dans les différentes régions françaises pour développer l'emploi sur les territoires. ●

* Les ovoproduits font passer l'oeuf de l'état coquille à l'état transformé, selon des normes très strictes d'hygiène et de sécurité. Ils sont obtenus à partir de l'oeuf entier, de ses différents composants ou de leur mélange, après élimination de la coquille et des membranes et peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires.

Les ovoproduits disponibles en bio

-  Œufs liquides
-  Œufs durs écalés ou non
-  Omelettes (fraîches et surgelées)
-  Œufs à jaune coulant (pochés ou coque)

Pour plus d'information : <http://synalaf.com>



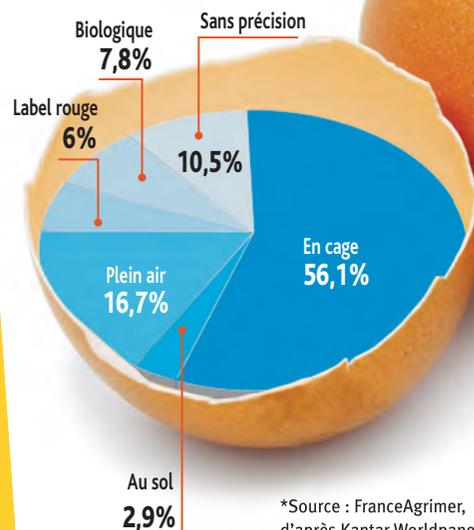
Le signe « agriculture biologique », reconnaissable à ses logos français ou européen « AB » est le seul signe de qualité officiel européen et français garantissant le produit issu d'un mode de production attentif à l'environnement et au bien-être des animaux.



Le Label Rouge est le seul signe de qualité officiel français qui garantit la qualité supérieure d'un produit, c'est-à-dire qu'il satisfait à des exigences strictes de goût et de qualité.

Chiffres clés

Segmentation des achats des ménages en volume en 2014 (1^{er} janvier – 5 octobre)*



*Source : FranceAgrimer, d'après Kantar Worldpanel

Jean FLOC'H

1200 références

Commande sur mesure

Livraison 24h

LE CHOIX ET LA QUALITÉ SERVIS SUR UN PLATEAU

JEAN FLOC'H répond à vos besoins en viande de porc piécée crue ou cuite, produits de charcuterie et salaison crus, cuits ou secs que ce soit de porc, de volaille ou autres espèces.

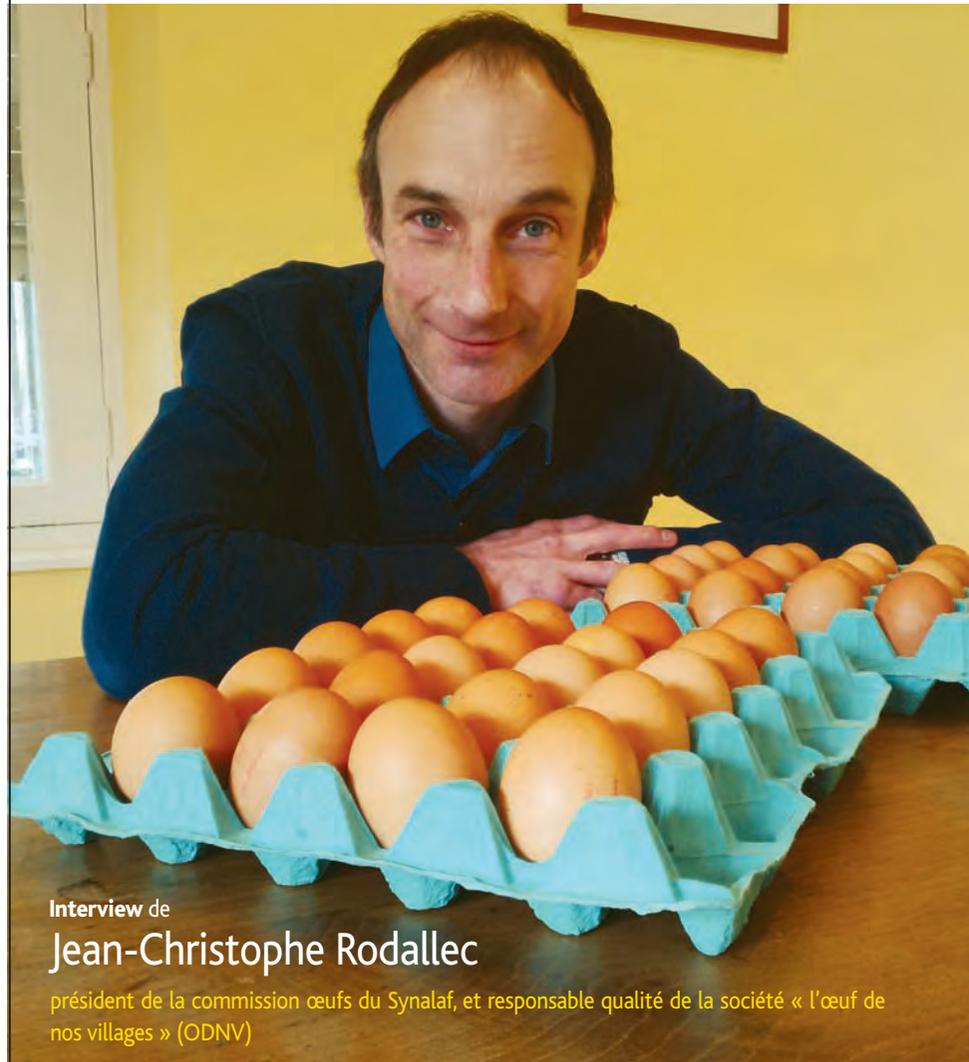
Un fabricant professionnel à votre service !

Salaisons BERNARD
Kerbéthune - Moréac - BP 2011 - 56501 Locminé cedex
Tél 02 97 61 66 01 - Fax 02 97 61 66 02
bernard.cial@jean-floch.com

www.jean-floch.fr

STAND 3A26
24/28 JANVIER 2015

Conception - réalisation : AXJESS



Interview de
Jean-Christophe Rodallec

président de la commission œufs du Synalaf, et responsable qualité de la société « l'œuf de nos villages » (ODNV)

- En quoi les œufs bio et Label Rouge sont meilleurs que les œufs standards?

Les œufs Bio et Label rouge ont les mêmes qualités sanitaires et nutritionnelles que les œufs standards.

Mais les exigences de production sont plus restrictives pour assurer le développement d'une agriculture traditionnelle avec de petites exploitations, une agriculture axée sur le bien être animal et la préservation de l'environnement.

Le respect de ces exigences de production sont par ailleurs certifiées par des contrôles rigoureux de la sélection des poussins jusqu'au conditionnement des œufs effectués par des organismes indépendants et agréés par les pouvoirs publics.

Coûtent-ils plus chers, si oui, quel est leur surcoût par rapport à un œuf standard ?

Les œufs Bio et Label Rouge sont plus chers. Le prix d'un œuf bio équivaut à peu près au prix de 2 œufs standards.

C'est notamment le prix d'une alimentation biologique (pour l'agriculture biologique) ou d'une alimentation en céréales plus importante (pour le label rouge). C'est le prix des filières extensives et vertueuses.

En valeur absolue les œufs bio et les œufs Label Rouge ne sont pas chers, l'œuf étant la protéine animale la moins chère du marché.

Quelle est leur alimentation ?

Pour les élevages Label Rouge : l'alimentation des poules est composée à 100% de matières végétales avec des vitamines et des minéraux. Cela permet une bonne calcification des coquilles et sur ce dernier point, c'est une « astuce de grand-mère » qui a perduré : la

seule matière d'origine animale dans l'alimentation des poules Label Rouge sont les coquilles d'huître émiettées.

Leur alimentation est sinon en très grande partie à base de céréales complétée par du pois, du soja, du colza, du tournesol pour assurer un apport en protéines suffisant.

Pour les élevages Bio : l'alimentation est composée à 100% de matières végétales qui sont issues de l'agriculture biologique conformément à la réglementation européenne (sans utilisation d'OGM, ni intrants chimiques de synthèse). Il y a par ailleurs une exigence, au nom évocateur, appelée « lien au sol », qui impose que l'alimentation donnée aux poules provient principalement de l'exploitation elle-même (en favorisant de ce fait le développement d'exploitation extensive en polyculture élevage bio) ou d'autres exploitations bio de la même région (en favorisant la coopération locale).

Quelles sont les conditions d'élevage ?

Le respect du bien être animal est le fil conducteur des conditions d'élevage Bio et Label Rouge. Ces conditions ont été établies pour maximiser les comportements et besoins naturels des poules de picorer, de gratter la terre, de se percher, de faire leur « bain de poussière ». Les poules sont élevées en plein air, en journée elles accèdent à un parcours herbeux et arborés, les densités (nombre de poules) sont moins importantes que dans les élevages en plein air « classiques ».

Quelles sont les tailles des élevages ?

Un élevage Label Rouge compte 2 poulaillers de 6000 poules au maximum. La production d'œufs Label Rouge est de ce fait une production complémentaire pour l'éleveur. Elle encourage au développement d'un « modèle



fermier » tourné vers la diversité dans les productions agricoles au sein d'une même exploitation.

Un élevage Bio se décompose en atelier comportant 3000 poules au maximum. Au sein d'une exploitation le nombre de poules n'est pas limité. Globalement une exploitation compte de 6000 à 9000 poules Bio (2 à 3 ateliers par conséquent).

La coupe du bec est-elle autorisée ?

Non. L'ablation d'une partie du bec est une mutilation et est interdite en production de poules pondeuses.

Les poules à la naissance ont un traitement du bec à rayonnement Infra-Rouge. Cette méthode permettant d'arrondir la pointe du bec n'est pas traumatisante pour l'animal et est même validée par des ONG anglaises militantes pour la protection des animaux.

Ce traitement du bec est pratiqué afin de préserver la santé des poules. Elle est réalisée en vue de limiter les conséquences négatives de comportements de « picage » agressif qui pourraient se produire entre les animaux suite à un événement générateur de nervosité, événement parfois totalement fortuit (un renard, un avion, etc. ●

Ovoproduits et gels

- Le blanc d'œuf en poudre est la référence en gélification.

La force de gel de la poudre de blanc Ovogel »
 > blanc d'œuf liquide ~ œuf entier liquide
 > Protéines sériques à taux protéiques équivalent.

- La force de gel dépend de la température de cuisson.

La S-ovalbumine (~50 % des protéines) se dénature vers 90 °C et l'ovotransferrine (~15 % des protéines) à partir de 55 °C perturbe la gélification sur le liquide.

Une cuisson de 90-95 C est nécessaire pour mobiliser l'ensemble des protéines. Une cuisson lente (type four) est assez adaptée pour mobiliser progressivement l'ensemble des protéines.

- Le processus de gélification est très dépendant du pH

Le processus implique la création de liaisons disulfures. Le pKa de réaction des thiols (-SH) est proche de 10. Le pH du blanc d'œuf est > 9 alors que celui de l'entier est de 7,5.

Il n'y a pas toujours une bonne corrélation entre la force de gel de l'ovoproduit seul et la force de gel de la recette.

- La présence de gaz peut perturber la gélification.

« Pondus en France »

Depuis le printemps 2012, le logo « Pondus en France » apparaît sur les boîtes d'œufs, il s'agit de valoriser le savoir faire et les engagements des professionnels sur la qualité des œufs et le bien-être des poules.

Avec le logo «Oeufs Pondus en France», ce logo garantit une qualité sanitaire optimale et la conformité aux nouvelles normes européennes 2012. Ce logo est commun aux 4 types d'élevages français (biologique, plein air, sol, hébergement collectif), garantissant l'origine française des œufs et l'origine française des opérations de conditionnement, de transformation et d'élaboration pour les ovoproduits.



« Pondus en France » sur les boîtes d'œufs



« Oeufs Pondus en France » sur les ovoproduits



Servis' Oeuf Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

Les œufs coquilles

- En carton de 90, 180 et 360 œufs
- Tracabilité à l'œuf
- D.C.R. 28 jours



Les œufs liquides

- Oeufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 kgs
- D.L.C. 35 jours



Les œufs durs écalés

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



Les œufs pochés

- En carton de 48 alvéoles individuelles
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 35 jours



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY sur EPTÉ
 Tél : 0033 (0)2 32 27 47 67 - Fax : 0033 (0)2 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

Retrouvez-nous sur le stand 3A13

Sirha 24-28 janvier 2015
 Eurexpo Lyon France
www.sirha.com

FERME DU PRÉ
 LE PLAISIR DES OEUFS

