LES OEUFS LABEL ROUGE ET BIO SORTENT DE LEUR COQUILLE

CHOISIR LES ŒUFS LABEL ROUGE ET BIO C'EST OPTER POUR LA QUALITÉ, EN TOUTE CONNAISSANCE DE CAUSE !

SOUMISE À DES CAHIERS DES CHARGES TRÈS STRICTS DÉFINIS PAR LES POUVOIRS PUBLICS, EUROPÉENS POUR LE BIO ET FRANÇAIS POUR LE LABEL ROUGE, LA FILIÈRE EST RIGOUREUSEMENT CONTRÔLÉE, AVEC LE MÊME NIVEAU D'EXIGENCE TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION : DEPUIS LA SÉLECTION DES POULES JUSQU'AU CONDITIONNEMENT DES ŒUFS ET LEUR TRANSPORT.

POUR TOUT SAVOIR SUR LES ŒUFS LABEL ROUGE ET BIO, DE LEURS PARCOURS EN PLEIN AIR JUSQU'À L'ASSIETTE, DE L'ÉLEVEUR AU CONSOMMATEUR, SUIVEZ LE GUIDE !

D'après une étude* réalisée en avril 2011 par Eurofins Marketing Research pour le Synalaf (Syndicat National des Labels Avicoles de France), les Œufs Label Rouge sont considérés par une majorité de consommateurs comme une valeur sûre.

L'étude a clairement mis en évidence la notoriété des œufs Bio et Label Rouge. Seules 3% des personnes interrogées ne connaissaient pas les œufs Bio et 11% les œufs Label Rouge.

Et les adeptes sont des fidèles !
En effet, 77% des acheteurs d'œufs Label Rouge en achètent souvent, 74% pour les œufs Bio.

Les logos Label Rouge et Bio et le mode d'élevage en plein air sont les deux critères d'achat les plus importants en déclaration spontanée. Ils donnent confiance et l'assurance d'acheter des œufs de qualité supérieure pour 82% des acheteurs d'œufs Label Rouge.

*auprès de 413 acheteurs d'œufs (Etude en rayon)

L'ÉLEVEUR

IL A FAIT LE CHOIX DE LA QUALITÉ ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL, UN ENGAGEMENT DE TOUS LES JOURS

L'éleveur de poules Label Rouge ou Bio se situe à un maillon de la chaîne où le savoir-faire est essentiel pour produire des œufs d'une qualité irréprochable. Un engagement qui le soumet au respect de cahiers des charges très stricts (Label Rouge ou Bio) homologués par les pouvoirs publics, et à des contrôles réguliers réalisés par un organisme certificateur indépendant et agréé.
Par son engagement il produit ainsi des œufs de qualité, avec la garantie de la qualité supérieure pour les œufs Label Rouge, et la garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement pour les œufs Bio.

Mais son engagement va plus loin que cela ! Il contribue ainsi également :

- → au respect du bien-être des poules, selon un mode d'élevage fermier en plein air,
- → au respect du paysage rural et de l'environnement, avec des exploitations de taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant (arbres, haies...),
- → au maintien d'une agriculture traditionnelle de proximité avec de petites exploitations associant souvent polyculture et élevage.

Le saviez-vous ?

Le Label Rouge existe depuis 1998 en production d'œufs, il est la seule garantie officielle de qualité supérieure.

Quant au Bio, c'est la seule garantie d'une production alimentée en Bio et respectueuse de l'environnement. Les œufs Bio se sont développés en France à partir de 1994.

LA VIE RÊVÉE D'UNE POULE LABEL ROUGE OU BIO

Les poules Label Rouge ou Bio sont de souches rustiques bien adaptées à l'élevage en plein air. Elles sont choyées selon des normes précises bien réglementées.
Elles vivent dans des poulaillers éclairés à la lumière du jour, avec un sol recouvert de paille ou de copeaux pour qu'elles puissent gratter et picorer. Elles s'y déplacent librement.
Pendant la journée, elles courent et s'ébattent en plein air dans de vastes prairies plantées d'arbres (pour l'ombre), avec un espace minimum de 4 m² par poule Bio et de 5 m² par poule Label Rouge, ce qui représente plus de 2 hectares pour 5000 poules.

Elles mangent sain et équilibré. Une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminée pour le Label Rouge et le Bio. Et des matières premières issues de l'agriculture biologique pour les poules Bio.

Le saviez-vous ?

Un œuf est dit « extra frais » jusqu'à 9 jours après sa ponte. L'œuf doit être conservé au réfrigérateur après achat afin de limiter les écarts de température susceptibles de fragiliser la barrière protectrice de la coquille (la cuticule) contre les microbes.

ENFIN IL Y A L'ŒUF

MAIS ATTENTION IL Y A ŒUF ET ŒUF

Les œufs Label Rouge sont, par exemple, ramassés et triés à la main au moins deux fois par jour. Leur qualité est régulièrement testée.
Pour repérer les œufs Label Rouge et les œufs Bio ? C'est simple, ils ne se séparent pas de leur carte d'identité pour pouvoir vérifier toutes les informations indispensables.

SUR LA BOÎTE DOIVENT APPARAÎTRE :

- Les logos Label Rouge ou Bio
- Le mode d'élevage
- Le pays d'origine
- Eventuellement la date de ponte (celle-ci n'est pas obligatoire)
- La date de consommation recommandée ou date de durabilité minimale
- Le poids des œufs (S, M, L, XL)

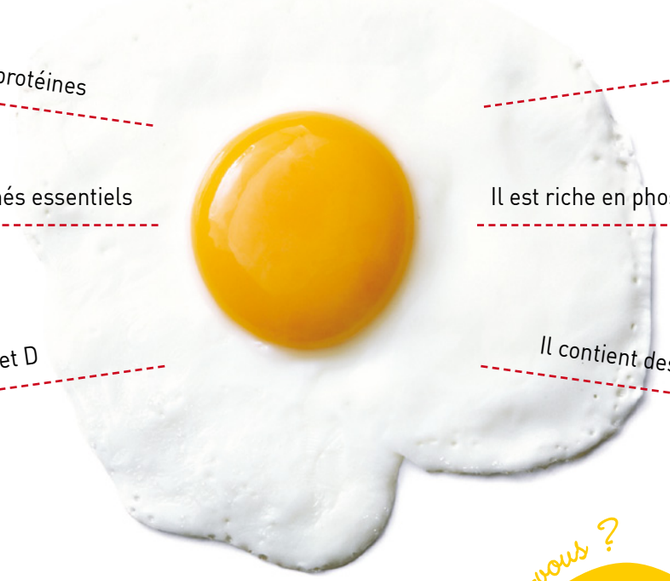
SUR LA COQUILLE ON RETROUVE LES MÊMES MENTIONS CODIFIÉES DE LA FAÇON SUIVANTE :

- 0 = élevage biologique
- 1 = élevage plein air Label Rouge
- le pays d'origine (FR signifie que l'élevage est situé en France)
- XXX00 = le code d'élevage, avec le numéro de bâtiment des poules
- La date de consommation recommandée : DCR ou date de durabilité minimale : DDM

Le saviez-vous ?

Une poule Label Rouge ou Bio pond en moyenne 260 à 270 œufs par an.

LES BIENFAITS DE L'ŒUF



Il est une bonne source de protéines

Il est riche en fer

Il contient les 9 acides aminés essentiels

Il est riche en phosphore (25% des AJR)

Il contient de la vitamine A et D

Il contient des vitamines B, B1, B2, B3

L'œuf est un des aliments les plus nutritifs qui soient pour les petits comme pour les grands et en même temps très économique.

Mais ses qualités nutritionnelles et même son goût dépendent essentiellement de la qualité de l'alimentation de la poule.

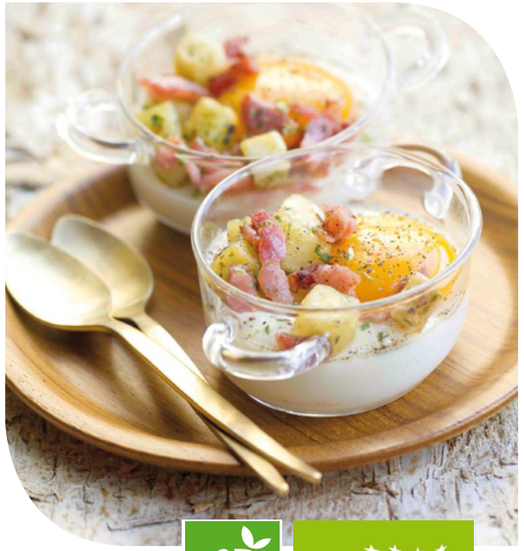
D'où l'importance de choisir en toute confiance, les œufs Label Rouge ou Bio.

Le saviez-vous ?

On retrouve l'œuf dans l'alimentation de tous les pays, sous toutes les latitudes mais la France est l'un des seuls pays au monde où les œufs consommés ont une coquille rousse ; partout ailleurs la coquille est blanche.

À CHACUN SA RECETTE PRÉFÉRÉE

Coque (3 minutes pour les uns, 3 minutes et demie pour les autres), dur, mollet, en omelette, sur le plat, mimosa, brouillés, poché, à la neige, il y a infiniment de façons d'accommoder l'œuf. Sans compter qu'il entre dans la préparation de la plupart des plats et desserts, cuit ou cru. C'est un basique du réfrigérateur.



RECETTE 1

ŒUFS BIO COCOTTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET LARDONS

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min environ

Ingrédients (4 personnes) : 8 œufs Bio, 8 c à soupe de crème fraîche, 100g de lardons fumés, 200g de pommes de terre rissolées, 1 c à soupe de persillade déshydratée, 1 noix de beurre, 1 c à soupe d'huile, sel, poivre au moulin. 8 ramequins

Préchauffez votre four à 150°C avec un bain marie. Mettez une poêle à chauffer avec l'huile et faites rissoler vos pommes de terre. Quand elles sont presque cuites, saupoudrez de persillade et ajoutez les lardons. Laissez cuire 3 minutes à feu vif tout en remuant. Gardez au chaud. Beurrez les ramequins, salez et poivrez le fond. Déposez une cuillère à soupe de crème dans chacun d'eux. Cassez délicatement les œufs un à un en séparant le blanc des jaunes. Pour cela, versez le blanc sur la crème et conservez le jaune dans sa coquille.
Enfournez pour 6 minutes de cuisson. Sortez votre bain marie du four, déposez les jaunes dans les ramequins et poursuivez la cuisson 2 minutes au four.
Sortez les ramequins du four puis ajoutez les lardons et les pommes de terre. Servez aussitôt.

RECETTE 2

ŒUFS LABEL ROUGE AU CHOCOLAT COULANT ET SES MOUILLETTES DE PAIN PERDU

Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients (4 personnes) : 4 œufs Label Rouge, 1 plaquette de chocolat au riz soufflé, 15 cl de crème liquide, 30 cl de lait, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, ½ baguette viennoise, 50 g de beurre.

Cassez délicatement les œufs comme vous feriez pour des œufs à la coque. Versez les œufs dans une assiette creuse et rincez les coquilles en prenant soin de ne pas les briser. Mettez-les à sécher tête en bas dans les coquetiers.
Fouettez les œufs avec le lait, le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre. Détaillez la baguette viennoise en mouillette.
Mettez une grande poêle sur le feu avec du beurre. Trempez les mouillettes dans le mélange œuf/lait/sucre puis mettez à cuire dans la poêle. Retournez les mouillettes au fur et à mesure qu'elles dorent. Débarrassez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre et gardez au chaud dans un four à 150°C pendant la préparation de vos œufs au chocolat coulant.
Mettez la crème à chauffer dans une petite casserole. Quand elle bout, sortez –la du feu et ajoutez le chocolat cassé en carré. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. Versez dans les coquilles d'œufs et servez avec les mouillettes de pain perdu. Pour la déco, ajoutez des billes de chocolat soufflé ou des vermicelles chocolatés sur le dessus.

Le saviez-vous ?

On ne lave pas les œufs, cela supprime la barrière naturelle qui les protège des microbes et des odeurs.

CE QU'IL FAUT RETENIR

	POULES LABEL ROUGE	POULES BIO
MODE D'ÉLEVAGE	Elevage en plein air	Elevage en plein air sur un parcours répondant aux critères de l'agriculture biologique
TAILLE D'ÉLEVAGE	6 000 poules maximum par poulailler, et pas plus de 2 poulaillers par exploitation	3 000 poules maximum par atelier d'élevage
DENSITÉ DANS LE POULAILLER	9 poules maximum au m² au sol	6 poules maximum au m², avec niveaux superposés possibles
ESPACE EN PLEIN AIR	Au moins 5 m² par poule	Au moins 4 m² par poule
ALIMENTATION	100% végétale, minérale et vitaminée dont 60% minimum de céréales. Pas de colorant de synthèse.	100% végétale, minérale et vitaminée. Matières premières issues de l'agriculture biologique, conformément à la réglementation européenne en vigueur.
RAMASSAGE DES ŒUFS	Au moins 2 fois par jour	Exigences réglementaires
DÉLAIS ENTRE LA DATE DE PONTE ET L'EMBALLAGE DES ŒUFS	4 jours maximum	Exigences réglementaires

www.volaillelabelrouge.com
www.volaillesoeufsbio.com

SYNALAF
5 rue de Charonne 75011 Paris
Tél : +33 (0)1 48 06 43 94 – Fax : +33 (0)1 48 06 28 49
contact@synalaf.com – www.synalaf.com