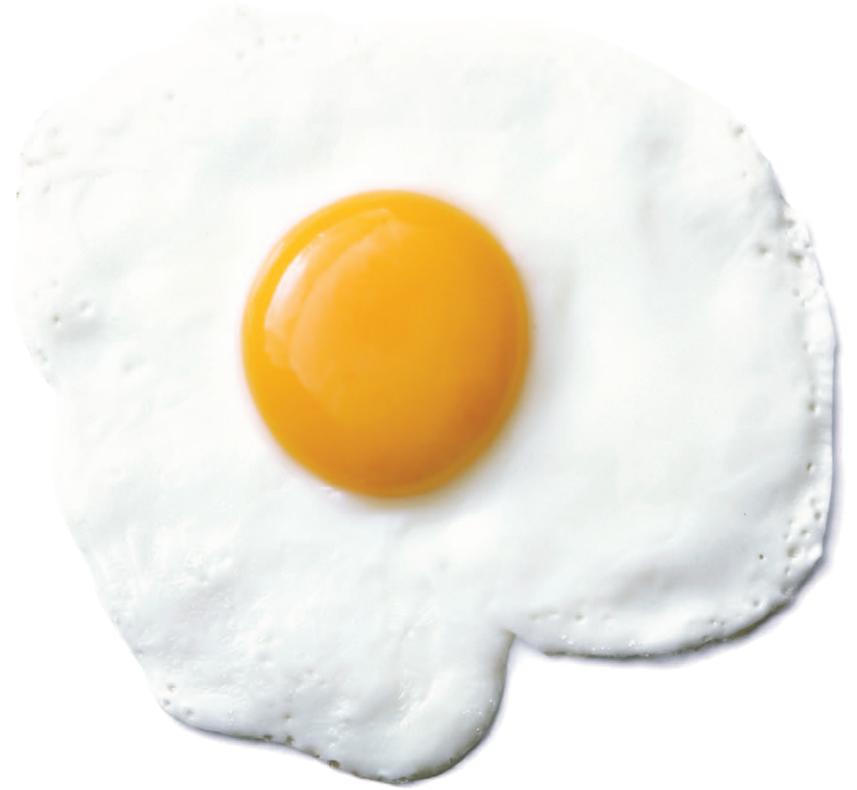
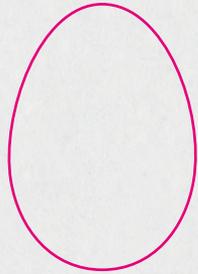


Pour votre Plaisir,
Pour votre bien-être,
les œufs c'est
Label Rouge
ou Bio!





LABEL ROUGE ET BIO, L'EXCELLENCE DE LA TRADITION

De bons œufs que l'on peut acheter les yeux fermés et servir à toute la famille y compris aux tout-petits : une réalité avec les œufs Label Rouge et Bio.

Les œufs Label Rouge et Bio sont pondus par des poules fermières, élevées selon un mode de production en plein air et dans le souci du bien-être animal et de l'environnement.

Ils sont produits dans le respect de la tradition avicole, selon un cahier des charges très strict homologué par les pouvoirs publics français.

→ UN MODE D'ÉLEVAGE FERMIER QUI CHANGE tout !

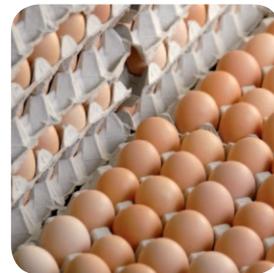
- des poulaillers éclairés à la lumière naturelle avec un sol recouvert de pailles ou de copeaux permettant aux poules de gratter et de picorer
- de vastes prairies où les poules peuvent courir et s'ébattre au grand jour
- un espace minimum de 4 à 5m² par animal et des arbres plantés pour se mettre à l'ombre (soit plus de 2 ha pour un élevage de 5000 poules)
- une alimentation parfaitement saine et équilibrée :
 - 100% végétale, minérale et vitamines pour le Label Rouge et Bio
 - des matières premières issues de l'agriculture biologique pour les œufs Bio, conformément à la réglementation européenne
- la qualité des œufs est régulièrement testée et des contrôles réalisés tout au long de la filière par un organisme certificateur indépendant.



GRAND AIR



BON GRAIN
ET BIEN-ÊTRE



QUALITÉ

+

=



LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

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.

Actualité :

QUE VEUT DIRE LE TERME « ŒUF FERMIER » EN LABEL ROUGE OU BIO ?



L'adjectif « fermier » est une mention valorisante reconnue par la loi française, et depuis mars dernier un décret est venu préciser les conditions à remplir pour vendre des « œufs fermiers ».

Ils doivent provenir de poules pondeuses élevées en plein air ou selon le mode de production biologique. Le nombre de poules sur l'exploitation est limité à 6 000 et les œufs sont ramassés et triés à la main tous les jours. L'alimentation doit contenir au moins 65% de céréales (complétés de protéines végétales, vitamines et minéraux). Enfin, l'exploitant est propriétaire des poules. Son nom et son adresse doivent figurer sur l'emballage.

LABEL ROUGE ET BIO...

→ ... UNE DÉMARCHE VERTUEUSE

L'engagement des éleveurs dans ce mode de production Label Rouge ou Bio contribue au respect de l'environnement et du paysage. Il assure le maintien d'une agriculture traditionnelle et permet de soutenir les petites exploitations. Cette démarche de toute une filière contribue à la biodiversité et surtout... à la qualité !

→ ... UNE DÉMARCHE CONTRÔLÉE

Les œufs Label Rouge et Bio sont des certifications officielles. Ces filières sont contrôlées depuis l'alimentation de la poule jusqu'au conditionnement des œufs en passant par le transport. Des contrôles réalisés par un organisme certificateur agréé et supervisés par les pouvoirs publics.

→ **CHOISIR UN ŒUF LABEL ROUGE OU BIO, C'EST BON POUR MOI ET C'EST BON AUSSI POUR LA NATURE**

→ ŒUFS LABEL ROUGE ET BIO, SACHEZ LES RECONNAÎTRE D'UN COUP D'OEIL

Deux mentions faciles à retenir qui vous garantissent,
au moment de l'achat, la certitude du mode d'élevage :

Sur la boîte,
recherchez le logo
Label Rouge
ou le logo Bio → →



Sur chaque œuf, quelques repères :

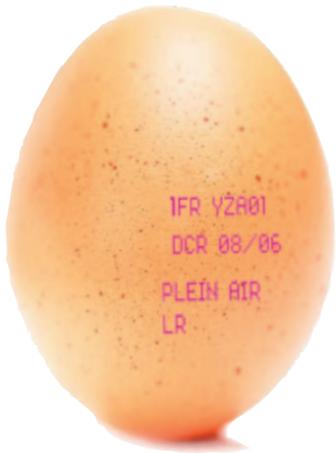
Tout d'abord, vérifier les lettres FR vous garantissant un élevage français.

Un chiffre apparaît avant les lettres FR,

- 0 : élevage bio
- 1 : élevage plein air

(le chiffre 2 désigne l'élevage au sol et le 3 l'élevage en cage ; les autres chiffres indiquent notamment la date de ponte ou la date de consommation recommandée.)

En plus, vous trouverez un marquage distinctif pour identifier les œufs Label Rouge (LR) et les œufs bio (Bio)



COCO QUIZZ... LE SAVIEZ-VOUS ?

- un œuf est extra frais jusqu'à 9 jours après la ponte
- ses qualités nutritionnelles dépendent essentiellement de la qualité d'alimentation de la poule
- le Label Rouge pour les œufs existe depuis 1998
- l'œuf est un des aliments les plus nutritifs qui soient pour l'adulte comme pour l'enfant
- il est riche en vitamines B1, B2, B3, en phosphore (25% de l'apport quotidien recommandé) et en fer
- il se conserve au frais sans écart de température
- on ne lave pas sa coquille sous peine d'éliminer la cuticule, la barrière naturelle qui le protège des microbes et des odeurs

A VOS ŒUFS... PRÊT... **Partez!** →

Les œufs Label Rouge et Bio offrent le maximum de qualités organoleptiques. Ils sont sains et recommandés dans l'alimentation des enfants.

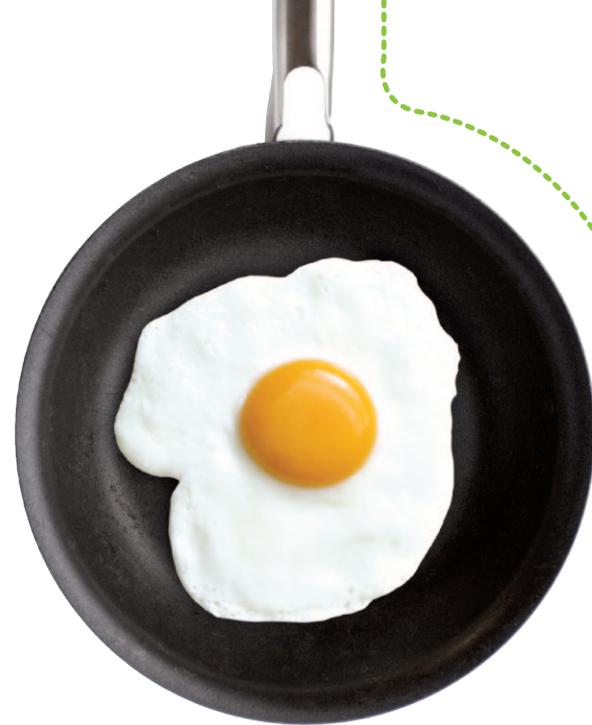
Préparer de bons œufs, quel plaisir et quelle facilité !

→ EN VEDETTE : L'ŒUF COQUE

De préférence, choisissez-le extra frais (moins de 9 jours). Donnez-le aux petits (à partir de 2 ans) car il est facile à manger à la cuillère et leur apportera leur ration journalière de protéines.

Les grands le serviront par deux et se régaleront en l'accompagnant de moutillettes de pain frais beurré (utilisez un bon beurre salé et saupoudrez d'un peu de poivre, de thym ou de paprika) mais aussi de gressins au pavot ou au sésame.

Inratable si vous comptez 3 mn et demie à partir de la reprise de l'ébullition.



Basique,

→ L'ŒUF AU PLAT

C'est la leçon n°1 de la cuisine, le dépannage du célibataire mais aussi un vrai plaisir simple pour apprécier toute la saveur d'un œuf de qualité. Le bon truc pour un peu de croustillant : une cuisson forte au démarrage puis douce ensuite.



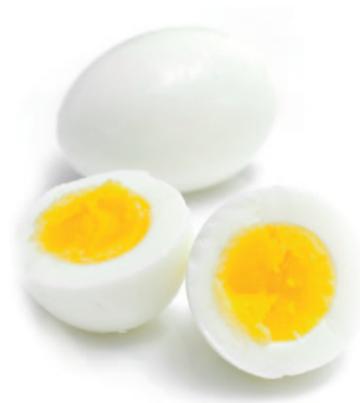
← ← **VERY BRITISH : LES ŒUFS BROUILLÉS**

Ils accompagnent à merveille les brunchs et désormais aussi les «slunchs» (goûters dînatoires). Ils font bon ménage avec le saumon fumé, le jambon cru et les toasts bien dorés. Pour une occasion raffinée offrez-leur des brisures de truffes. Un pur régal.
Tour de main : cuire à feu très doux, remuer constamment à la spatule et ajouter 1 cuillère de crème fraîche par œuf aux 3/4 de la cuisson.



→ → **DÉLICAT : L'ŒUF POCHÉ** → →

Réservé aux cuisiniers plus confirmés, il fera son effet sur une salade, avec de belles asperges vertes ou accompagné d'une sauce vigneronne.
Tour de main : le casser dans une tasse et le verser délicatement dans une casserole d'eau frémissante légèrement vinaigrée ; cuire 4 mn.



← ← **Bistrotier : L'ŒUF DUR**

Un temps délaissé, il revient en force dans sa meilleure version : « l'œuf mayo », délice bistrotier par excellence.
Simplissime : faire bouillir 8 mn.
Le plus difficile : ne pas rater la mayonnaise !

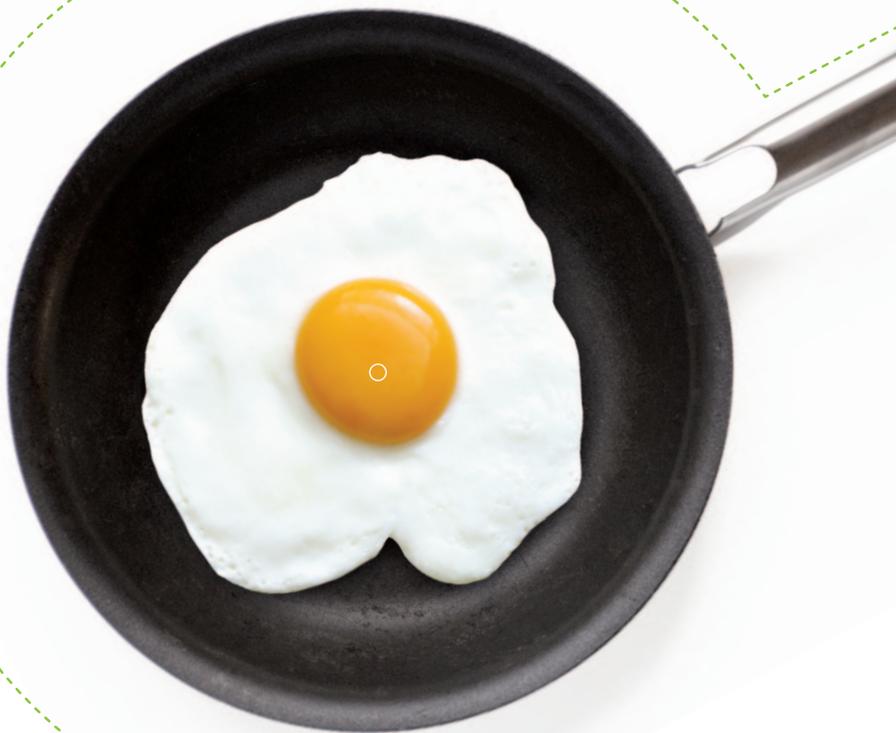


GOURMANDE ET FACILE : L'OMELETTE → →

Pratique, généreuse, un peu fourre-tout, elle est la solution des repas improvisés. On la relève avec du fromage, des fines herbes, du jambon, des lardons. On la farcit de champignons, d'oignons fondus, de poivrons, de pommes de terre ou d'un joyeux mélange de ces ingrédients.
Un secret : bien battre les œufs et ajouter un peu de lait ou de crème fluide.

→ **EN SOLO, EN FAMILLE, POUR UN DÉPANNAGE COMME POUR UNE RECETTE RAFFINÉE, RÉGALEZ-VOUS AVEC LES ŒUFS LABEL ROUGE OU BIO.**





→ www.volaillelabelrouge.com

→ www.volaillesoeufsbio.com

→ CONTACT PRESSE : VIANOVA ANKEA - Séverine Bernard
48, rue de Provence - 75009 Paris - Tél : 01 53 32 28 71 - severine.bernard@vianova-rp.com