

Les œufs Bio et Label Rouge ont la côte !

Premier producteur d'œufs européens,
la France figure également parmi
les premiers consommateurs avec

**230 œufs
par an
et par personne.**

Choisir les œufs Label Rouge et Bio
dans ce contexte, c'est faire
le choix de la qualité
et du bien-être animal.



Soumises à des cahiers des charges précis et très stricts, les filières avicoles Bio et Label Rouge sont rigoureusement contrôlées avec le même niveau d'exigence tout au long de la chaîne de production, depuis la sélection des poussins jusqu'au conditionnement des œufs et leur livraison au point de vente.

Des élevages pensés dans le respect du bien-être animal

Les poules Label Rouge ou Bio sont issues de lignées rustiques bien adaptées à l'élevage en plein air.

Elles évoluent dans des poulaillers éclairés à la lumière du jour avec un sol recouvert de paille ou de copeaux de bois pour qu'elles puissent gratter et picorer. Elles s'y déplacent librement. En plein air, elles courent et s'ébattent dans de vastes prairies ombragées avec un espace minimum de 4 m² par poule Bio et de 5 m² par poule Label Rouge (soit plus de 2 hectares pour 5 000 poules).

Elles ont une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminée. L'alimentation de la poule Bio quant à elle, est composée de matières premières issues de l'agriculture biologique et provient très souvent de l'exploitation ou de fermes Bio de la région.

Et les éleveurs dans tout ça ?

Le choix de la qualité et du bien-être animal, un engagement de tous les jours, une passion, une vocation.



Les éleveurs de poules Label Rouge et Bio se situent à un maillon de la chaîne de production où le savoir-faire et la **passion du métier** sont essentiels pour produire des œufs d'une qualité irréprochable.

Ce **savoir-faire fermier**, c'est avant tout beaucoup de temps consacré aux poules pour veiller à leur bien-être quotidien, leur donner une **alimentation de qualité**, entretenir et nettoyer régulièrement les bâtiments, entretenir des parcours herbeux et ombragés pour assurer leur bien-être en extérieur, et ramasser les œufs tous les jours (exigence d'un ramassage manuel au moins 2 fois par jour en Label Rouge).

Pour les éleveurs et leurs entreprises partenaires, être dans une démarche Label Rouge ou Bio est un **engagement sérieux** de respecter d'une réglementation française dans le premier cas et européenne dans le second. L'application des cahiers des charges stricts est contrôlée à chaque stade de la production de façon inopinée par un organisme certificateur indépendant et agréé.

Oeufs Label Rouge ou Bio frits aux amandes

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 10 mn

Ingrédients

4 œufs Label Rouge ou Bio
+ 2 blancs
20 g de farine
100 g de roquette
200 g d'amandes entières mondées
2 échalotes
2 c.à.s. d'huile d'olive
2 c.à.s. de vinaigre de Xérès
2 c.à.s. de vinaigre blanc
50 cl d'huile de pépin de raisin
Sel
Poivre

- Dans un bol, émulsionnez à la fourchette le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive avec du sel et du poivre. Ajoutez les échalotes pelées et émincées. Réservez cette vinaigrette.
- Faites bouillir de l'eau avec le vinaigre blanc dans une sauteuse.
- Cassez un œuf dans une tasse, faites-le glisser délicatement dans l'eau frémissante pour 2 mn de cuisson puis égouttez-le sur un torchon. Faites pocher les 3 autres œufs de la même manière.
- Battez légèrement à la fourchette les 2 blancs d'œufs dans une assiette creuse. Mettez la farine dans une autre, les amandes préalablement concassées au mixeur dans une troisième.
- Faites chauffer l'huile de pépin de raisin dans une casserole haute. Panéz les œufs pochés dans la farine, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans les amandes. Faites les frire dans l'huile chaude pendant 2 mn 30 et égouttez-les.
- Pour servir, répartissez la roquette lavée et mélangée à la vinaigrette sur 4 assiettes et posez un œuf frit dessus.



Astuce

Vous pouvez ajouter à cette salade des asperges vertes, fraîches en saison ou surgelées.

Bio ou Label Rouge, comment les repère-t-on ?

Une simple lecture de l'œuf garantit
toutes les informations nécessaires
sur son origine, sa provenance,
le mode d'élevage, etc.



Sur la boîte doivent apparaître...

- Les logos Label Rouge ou Bio
- Le code relatif au mode d'élevage
- Le pays d'origine
- Eventuellement la date de ponte
- La date de consommation recommandée ou date de durabilité minimale
- Le poids des œufs (S, M, L, XL)

Et sur la coquille les mentions suivantes :

- 0 = élevage biologique
- 1 = élevage plein air Label Rouge
- FR = pour indiquer le pays d'origine, la France
- XXX00 = le code d'élevage d'origine
- La date de consommation recommandée : DCR ou date de durabilité minimale : DDM
- Respectivement la mention Bio ou LR

www.volaillesoeufsbio.com
www.volaillelabelrouge.com

Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France



FranceAgriMer



Service de presse des Volailles Fermières Label Rouge - Agence Vianova
Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com
Déborah Jaoui - 01 53 32 28 46 - jaoui@vianova-rp.com