



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

9 OCTOBRE 2026 : L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE MOBILISÉE POUR FÊTER LA 30^e ÉDITION DE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF



Ce vendredi 9 octobre, la 30^e édition de la **Journée mondiale de l'Œuf** sera célébrée partout dans le monde. Un rendez-vous qui tombe à pic pour célébrer l'attachement des Français à cet aliment aussi bon pour la santé qu'utile en cuisine. À la coque, dur, mollet, poché, brouillé, au plat ou intégré à une multitude de recettes salées et sucrées, l'œuf continue de s'imposer plus que jamais dans les habitudes de consommation. En effet, entre janvier et septembre 2026, les ventes d'œufs en magasins en France ont progressé de 5 % en volume, tous modes d'élevage confondus, par rapport à la même période l'année précédente. Une hausse qui s'inscrit dans une tendance de fond, avec une progression de 14 % des achats entre 2023 et 2025. Aujourd'hui, en 2026, un Français consomme 20 œufs par mois, et ce sous toutes ses formes. Pour répondre à cette demande, la filière française s'adapte et a ainsi produit +0,8 % d'œufs supplémentaires en 2025, en visant une hausse de 2 % pour la fin d'année 2026.

Si l'œuf séduit autant les Français, c'est qu'il coche toutes les cases : protéine la moins chère du marché, riche en qualités nutritionnelles et facile à cuisiner, il trouve naturellement sa place dans les repas du quotidien.

Ainsi, pour célébrer comme il se doit **cette édition anniversaire de la Journée mondiale de l'œuf**, l'ensemble des professionnels du secteur se mobilise auprès des Français et des futurs professionnels pour mettre en lumière cet aliment essentiel d'une alimentation saine et variée.



Cette année : des chefs partiront à la rencontre d'élèves pour leur faire découvrir les bienfaits de l'œuf, des master classes seront organisées dans les lycées hôteliers auprès des futurs professionnels de la restauration, et Marcocotte revient dans un grand jeu avec un grand prix à remporter.

AU PROGRAMME DE CETTE 30^e ÉDITION :

À LA DÉCOUVERTE DES BIENFAITS DE L'ŒUF : 500 ÉCOLIERS MOBILISÉS AUTOUR D'ATELIERS DU 5 AU 9 OCTOBRE

À l'occasion de cette 30^e Journée mondiale de l'Œuf, les œufs font leur entrée dans les écoles **du 5 au 9 octobre** pour partir à la rencontre des plus jeunes. Une initiative qui a tout pour leur plaire puisque 91 % des enfants déclarent aimer en manger.

L'Interprofession française des œufs lance ainsi, sur l'ensemble du territoire, une vaste opération de sensibilisation auprès des écoliers et des étudiants, **en partenariat avec le programme « Les Enfants Cuisinent »**, créé par Olivier Chaput, le chef cuisinier préféré des enfants. Depuis 2011, ce programme sensibilise les jeunes de 2 à 20 ans aux enjeux d'une alimentation saine et équilibrée, en promouvant le « Manger bon, Manger sain » au cœur même des établissements scolaires.

Au total, 500 élèves du primaire à BAC +3, issus d'une quinzaine d'établissements répartis dans toute la France, de Quimper à Aix-en-Provence en passant par Lizy-sur-Ourcq, participeront à des ateliers culinaires pour découvrir le rôle des œufs dans une alimentation équilibrée. Chaque atelier sera animé aux côtés d'un chef partenaire du programme « Les Enfants Cuisinent », tel que Jean-Bruno Goss, Philippe Coste et bien sûr Olivier Chaput.

L'objectif : faire cuisiner les élèves autour de différentes préparations à base d'œufs (brouillés, pochés, en omelette, etc.) tout en mettant à l'honneur des produits régionaux. Une façon ludique et concrète de sensibiliser les jeunes aux qualités nutritionnelles de l'œuf et aux principes d'une alimentation équilibrée.



À l'issue des ateliers, un kit pédagogique spécialement conçu pour les enfants sera remis aux élèves, comprenant des informations générales sur l'équilibre alimentaire, les produits de saison ainsi que sur les œufs, leurs qualités et leurs caractéristiques.

DES MASTER CLASS ŒUFS DE FRANCE AUPRÈS DES FUTURS PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Pour cette nouvelle édition de la Journée mondiale de l'œuf, la filière se mobilise de nouveau, **en partenariat avec l'association Euro-Toques Jeunes**, pour l'organisation de 6 master classes autour de l'œuf dans plusieurs lycées hôteliers, en Île-de-France et en région, afin de sensibiliser les cuisiniers de demain aux multiples façons de cuisiner l'œuf.

Au programme : la réalisation de recettes gourmandes et équilibrées mettant l'œuf à l'honneur comme ingrédient principal, mais aussi des temps d'échange privilégiés entre les élèves et des professionnels de la filière. Présents sur place, ces derniers partageront leur expérience et présenteront notamment le métier d'éleveur ainsi que les différents modes d'élevage.



L'opération bénéficiera également d'un suivi en direct sur les réseaux sociaux pour valoriser les ateliers et faire profiter de l'événement au plus grand nombre.



LE RETOUR DE MARCOCOTTE DANS UN GRAND JEU POUR LES 30 ANS DE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF

À l'occasion des 30 ans de la Journée mondiale de l'Œuf, Marcocotte fait son grand retour sur les réseaux sociaux ! **Du 2 au 9 octobre**, les internautes sont invités à participer au grand jeu et à aider la célèbre mascotte à remettre de l'ordre dans son jeu de cartes.

Un principe simple : retrouver et associer toutes les paires représentant les atouts de l'œuf, avant la fin du temps imparti. Une façon ludique d'en apprendre davantage sur ce produit incontournable du panier des Français. Chaque jour, des instants gagnants permettront de remporter de nombreux cadeaux.

À l'issue du jeu, **un grand gagnant remportera un coffret Relais & Châteaux** comprenant une nuit avec petit-déjeuner, ainsi qu'un déjeuner ou un dîner pour deux personnes.

Retrouvez Marcocotte sur les réseaux sociaux : Instagram ([@fans_doeufs](#)) et Facebook ([Fans d'œufs](#)).

UNE JOURNÉE ANNIVERSAIRE POUR REVENIR AUSSI SUR LES ENJEUX DE TOUTE UNE FILIÈRE

FACE À UNE DEMANDE TOUJOURS PLUS GRANDE ET POUR RÉPONDRE AUX NOUVEAUX DÉFIS, LA FILIÈRE VISE 575 NOUVEAUX POULAILLERS POUR 2035

Depuis 2023, plus de 300 millions d'œufs supplémentaires sont produits et vendus chaque année en magasins, pour atteindre 7,3 milliards achetés par les ménages sur l'année 2025. Face à cet enthousiasme, justifié par les innombrables qualités de l'œuf, qu'elles soient gustatives, nutritionnelles, pratiques ou budgétaires, la situation de la production française se tend. Faute d'un nombre suffisant de poulaillers sur le territoire, les professionnels des œufs peinent aujourd'hui à suivre le rythme de la hausse de la demande. Une situation que les canicules de l'année 2026 auront aggravée, la filière estimant la perte de 2 à 3% du cheptel de poules pondeuses due aux vagues de chaleur.



Pour barrer la route aux œufs ne respectant pas les mêmes réglementations européennes et françaises ni les bonnes pratiques des producteurs français, la filière se mobilise pour construire 575 poulaillers de nouvelle génération d'ici 2035. L'objectif de la filière est d'arriver à proposer une offre 100 % française d'approvisionnement de la demande nationale, face à 95,8% en 2025 (un chiffre en baisse par rapport aux 99,4 % en 2024).

Cet objectif est d'autant plus important pour la filière que celle-ci fait face aujourd'hui à plusieurs enjeux stratégiques clefs.

Le dérèglement climatique, en premier lieu, met les éleveurs français à rude épreuve. Si les fortes chaleurs sont une menace directe pour le cheptel qu'il faut alors protéger ou malheureusement remplacer, celles-ci impactent également les récoltes de matière première utilisées en nutrition animale, comme le maïs. Le coût de production d'un œuf dépendant à 60 % du prix de l'alimentation de la poule, les coûts de production devront suivre ces hausses.

Les élevages français poursuivent également leur transition vers les méthodes alternatives. La France poursuit son objectif de 90 % de poules pondeuses hors cage d'ici 2030. Au 1er juillet 2026, ce type d'élevage concernait déjà 78 % des poules. En France, plus de la moitié des poules (51%) ont ainsi accès à l'extérieur, une particularité en Europe en phase avec les attentes des consommateurs que la filière continue de promouvoir.

L'ORIGINE FRANÇAISE : ESSENTIELLE POUR LES CONSOMMATEURS

L'identification de l'origine française correspond toujours à une véritable attente des consommateurs : près de 9 Français sur 10 (89 %) estiment qu'il s'agit d'un gage de qualité.

Le savoir-faire exemplaire de la France en matière d'œufs est aujourd'hui facilement identifiable grâce au logo « Œufs de France », applicable aussi bien aux œufs vendus en magasins qu'aux ovoproduits utilisés par la restauration et les entreprises agroalimentaires, qui ont la possibilité de le faire figurer sur leurs emballages.

En magasin, 75 % des Français déclarent que la présence du logo « Œufs de France » influence positivement leurs achats d'œufs et 76 % leurs achats de produits élaborés, comme les biscuits, pâtes, brioches ou plats préparés.



À propos du CNPO :

Le CNPO est l'Interprofession de l'œuf représentant chacun des maillons de la filière œuf, des accoueurs à la distribution en passant par les éleveurs. Il regroupe dix-huit organisations et a été reconnu par les pouvoirs publics le 12 mars 1996.

Chargé de contribuer au développement et à la prospérité des différentes branches de la filière, il a donc pour objectifs principaux d'assurer le contact entre les organisations professionnelles, de représenter les acteurs de la filière auprès des instances, de réaliser des actions d'information et de communication autour de l'œuf, d'entreprendre des actions techniques et de servir de cadre aux accords entre l'ensemble des partenaires.

Pour en savoir plus : oeuf-info.fr/

<https://www.youtube.com/embed/X2eKYAj2Li8>