



DOSSIER DE PRESSE

JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF

1 500 MILLIARDS D'ŒUFS PRODUITS DANS LE MONDE : LE PRODUIT ANTI-CRISE UNIVERSEL !

En 2021, ce sont plus de 1 500 milliards d'œufs qui ont été produits dans le monde ! Ce vendredi 14 octobre, la France sera ainsi aux côtés d'une centaine de pays pour célébrer La Journée Mondiale de l'Œuf. Produit universel, l'œuf est plus que jamais inscrit au cœur de l'actualité, dans un contexte de fortes tensions sur le pouvoir d'achat. De l'apéritif jusqu'au dessert, seul ou avec d'autres ingrédients, dans des recettes basiques ou sophistiquées, salées ou sucrées, en accompagnement ou en plat principal, l'œuf est l'ingrédient indispensable pour une alimentation équilibrée, gourmande et accessible au plus grand nombre. Plus de 9 Français sur 10 le considèrent comme incontournable de l'alimentation et 2/3 le qualifient de produit « anti-crise ». D'après plus de 7 Français sur 10, il s'agit ainsi d'une bonne alternative économique pour consommer des protéines animales dans un contexte d'inflation. Parfois qualifié de superaliment, l'œuf est aujourd'hui largement reconnu pour ses qualités nutritionnelles : il s'agit de la protéine animale la moins chère du marché et près de 9 Français sur 10 (88 %) connaissent sa richesse en vitamines et oligoéléments.¹



Cet enthousiasme pour ce produit unique se reflète dans les achats des ménages. Sur les huit premiers mois de l'année 2022, les ventes en magasins ont augmenté de +2,7 % par rapport à la même période de 2019, dernière année de référence avant la survenue du Covid et l'explosion de la consommation à domicile.² Il faut dire que les consommateurs français savent qu'ils peuvent compter sur le savoir-faire d'une filière française exemplaire.



¹ Source : Enquête CSA/ CNPO avril 2022
² Source : Kantar



La filière maintient le cap de ses engagements malgré les difficultés

Championne d'Europe de la production avec 15,7 milliards d'œufs sortis des poulaillers en 2021, la filière s'attache à répondre aux attentes sociétales. Fin 2021, plus des 2/3 des poules pondeuses (67 %) étaient ainsi dans les élevages alternatifs à la cage, au-dessus de la moyenne des pays de l'Union européenne qui se s'élevait à 58 %³.

En 2022, les acteurs de la filière poursuivent leur mobilisation et maintiennent le cap de leurs engagements malgré les difficultés, liées à la flambée généralisée de leurs coûts de production et aux répercussions du violent épisode d'influenza aviaire de début d'année.

Grâce à la solidarité des acteurs sur le terrain et à leur agilité, la filière française a bien redémarré pour continuer à contribuer à la souveraineté alimentaire du pays grâce aux « Œufs de France », facilement identifiables à leur logo.



En parallèle, les couvoirs ont massivement investi pour déployer l'ovosexage et arrêter l'élimination des poussins mâles. Les nouveaux équipements sont en cours d'installation pour être mis en service dès le 1^{er} janvier 2023. Cependant, l'Interprofession rappelle que l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation française sur le sujet va créer d'importantes distorsions de concurrence, du fait de l'absence de normes égales dans les autres États-membres, et demande son élargissement à l'ensemble de l'Union européenne.

Journée Mondiale de l'Œuf : l'œuf au service de l'alimentation des jeunes générations !

Véritables compagnons du quotidien, les œufs ont la particularité d'être au goût de toutes les générations de consommateurs, y compris des plus jeunes ! À l'occasion de la Journée Mondiale de l'Œuf, l'Interprofession des Œufs de France a donc décidé d'aller à leur rencontre pour les familiariser aux innombrables qualités de cet incroyable aliment et leur apprendre des recettes faciles, équilibrées, économiques et antigaspi.



Ils seront auprès des écoliers, à bord du « Camion Cuisine », lancé par l'Association du Chef Olivier Chaput : « Les enfants cuisinent », avec les étudiants des lycées hôteliers, en partenariat avec Euro-Toques Jeunes, et ils invitent les cuisiniers de demain à exprimer leurs talents culinaires lors de la 7e édition du Trophée Œufs de France.

³ Source : Commission européenne, CNPO

Les œufs ont également la côte sur les réseaux sociaux ! On les retrouve sur TikTok, avec le Chef Armand Hasanpapaj, pour concocter des recettes accessibles, et avec Monsieur Astuces, pour découvrir des moyens de se faciliter la vie avec les œufs et de les utiliser pour limiter le gaspillage !

Enfin, dès le 7 octobre, à J-7 avant la Journée Mondiale de l'Œuf, les fans d'œufs sont invités à participer à un grand jeu sur Facebook (@FandOeufs) : une course d'arcade qui leur dévoilera 7 vertus de l'œuf via des Œufs Mystères. De nombreux cadeaux sont à remporter, dont une Nintendo Switch.



SOMMAIRE

[MARCHÉ]

ŒUFS DE FRANCE : UNE FILIÈRE SOLIDE ET RESPONSABLE AU SERVICE D'UN PRODUIT RÉSOLUMENT D'ACTUALITÉ !

Les achats des ménages retrouvent leur croissance pré-Covid	p.6
Le succès de l'œuf fait le tour du monde : la France au premiers rang de la production européenne	p.9
Œufs de France : un gage d'origine et de qualité plébiscité	p.12
L'œuf reste la protéine animale la moins chère du marché malgré une forte augmentation des coûts de production	p.13
Fin de l'élimination des poussins mâles : les professionnels, prêts pour le 1 ^{er} janvier 2023, en appellent à l'harmonisation de la réglementation à l'échelle européenne	p.14

[ÉVÈNEMENT]

JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF : MOBILISATION GÉNÉRALE POUR FAIRE LE TOUR D'UN PRODUIT ANTI-CRISE !

14 octobre 2022 : des actions autour de l'œuf partout dans le monde	p.17
<i>Du food truck à Tik Tok : l'œuf sensibilise les jeunes générations au « manger bon, sain et abordable »</i>	p.18
Les Œufs de France s'engagent avec Perifem dans la lutte antigaspi	p.21
Trophée Œufs de France 2023 : les Chefs de demain mettent l'œuf dans tous ses états	p.22
L'œuf de l'entrée au dessert : six recettes bon marché de 20 cts à 1,10 € la part	p.24

[MARCHÉ]

ŒUFS DE FRANCE : UNE FILIÈRE SOLIDE ET RESPONSABLE AU SERVICE D'UN PRODUIT RÉSOLEMENT D'ACTUALITÉ !



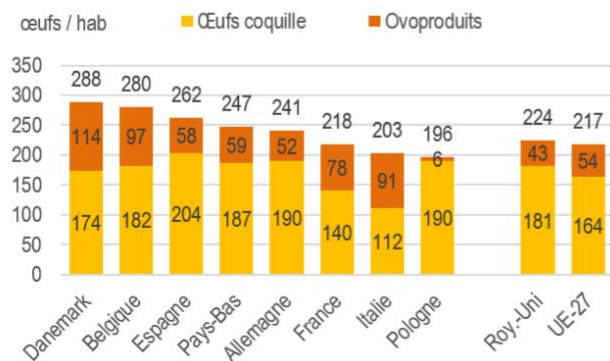
LES ACHATS DES MÉNAGES RETROUVENT LEUR CROISSANCE PRÉ-COVID

218 œufs par an et par habitant : la consommation française dans la moyenne européenne

En 2021, la consommation moyenne d'œufs par habitant et par an en Union européenne a progressé de 0,5 % à 217 œufs selon les calculs ITAVI.

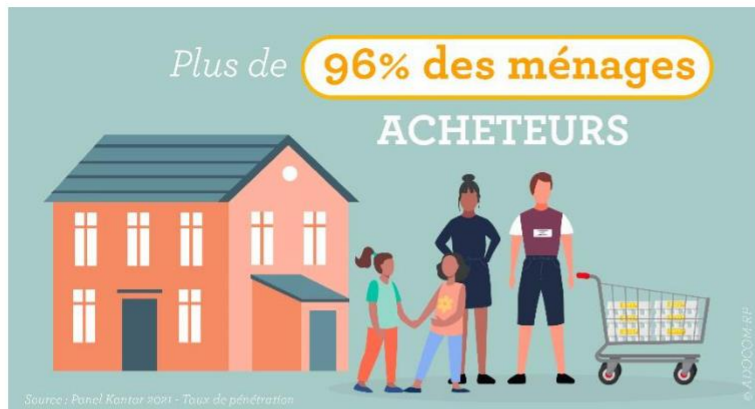
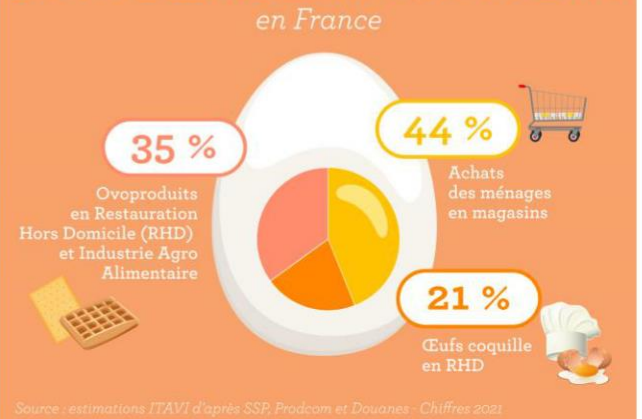
Elle s'échelonne de 196 œufs/hab/an en Pologne à 288 œufs/hab/an pour le Danemark. Avec 218 œufs par an et par habitant, la France se situe dans la moyenne européenne.

Consommation lissée d'œufs et d'ovoproduits dans les différents pays de l'UE27 en 2021 par habitant



Source : ITAVI d'après IEC, SSP, CIRCABC, sources nationales et Comext

LA COMMERCIALISATION DES ŒUFS en France



Plus de 96 % de ménages acheteurs

(Source : Panel Kantar)

Les œufs en coquille restent un produit de base consommé par une grande majorité de Français, avec un taux de ménages acheteur de 96,1 % en 2021 selon le panel de consommateurs Kantar (taux de pénétration).

2022 : la croissance des achats à domicile reprend son rythme de croisière

Source : ITAVI d'après Panel IRI

Après une année 2020 et un début d'année 2021 atypiques, marqués par les restrictions et le bond des achats d'œufs pour la consommation à domicile, les ventes en magasin retrouvent leur rythme de croissance pré-Covid sur les premiers mois 2022. De janvier à fin août 2022, les achats des ménages progressent de +2,7 %, tirés par la hausse des achats d'œufs de poules élevées au sol (+ 187 %), en plein air (+ 19 % - hors Label Rouge) et bio (+ 4 %), comparé à la même période de 2019 avant la crise du covid.

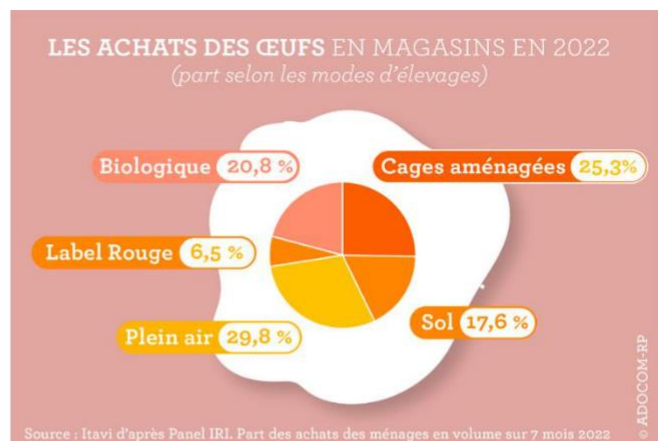


Les ventes d'œufs issus de poules élevées au sol poursuivent leur envolée

(Source : Itavi d'après IRI)

Les œufs alternatifs représentent désormais les 3/4 des œufs vendus en magasins (74,7 %). Parmi eux, les œufs issus d'élevages au sol poursuivent leur importante progression. Ils représentent désormais 17,6 % des achats des ménages (7 mois 2022) contre 13,9 % en 2021 et 7,3 % en 2019.

Les œufs de plein air (hors Label Rouge) conservent leur position de n°1 au sein des ventes d'œufs alternatifs pour la consommation à domicile, avec 29,8 % de parts de marché. Ils sont suivis des œufs bio (20,8 %), des œufs issus de poules élevées au sol (17,6 %) et des œufs Label Rouge (6,5 %).



L'élevage au sol : une alternative à la cage jugée souhaitable par les Français

Les élevages au sol (code 2) développés par la filière française des œufs et qui permettent aux poules d'évoluer librement dans leur poulailler sont jugés plus respectueux du bien-être des poules que les élevages en cages aménagées par 84 % des Français. Ils sont ainsi 71 % à juger que le développement de ce type d'élevages alternatifs est souhaitable en complément des élevages en plein air et bio. Source : enquête CNPO / CSA mai 2021

BON À SAVOIR :

Il existe 4 types d'élevages permettant de répondre aux différentes attentes des consommateurs. Ils sont répertoriés selon 4 codes, de 0 à 3, visibles sur les oeufs :

Code 0 - élevage biologique : les poules sont alimentées avec de la nourriture issue de l'agriculture biologique (95 % minimum). Elles ont accès à des parcours extérieurs dans lesquels elles disposent d'abris et de végétation. En intérieur, elles disposent de nids et de perchoirs.

Code 1 - élevage en plein air : les poules ont accès à un parcours extérieur au cours de la journée (la mention « œufs de poules élevées en plein air » est inscrite sur l'emballage). Les œufs Label Rouge sont marqués code 1.

Code 2 - élevage au sol : indique que les poules évoluent librement à l'intérieur d'un poulailler (la mention « œufs de poules élevées au sol » est marquée sur la boîte).

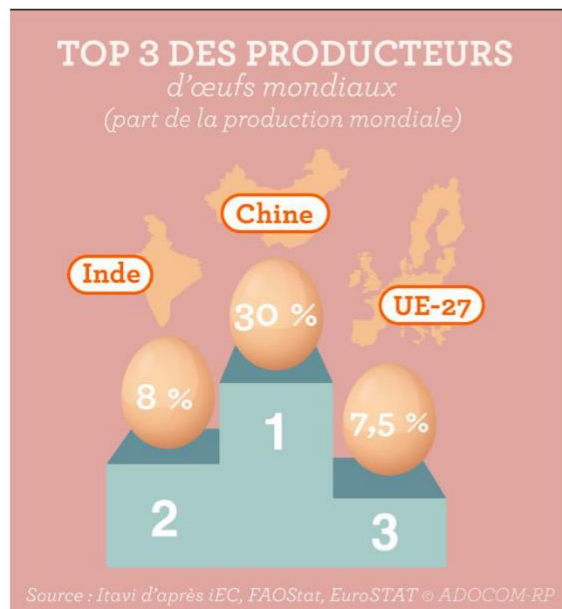
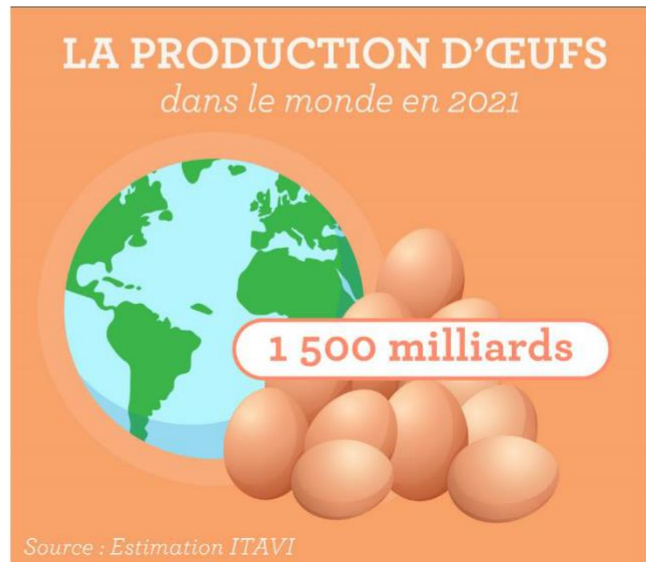
Code 3 - élevage en cage aménagée : les poules vivent dans des hébergements en groupe de 20 à 60, où elles disposent en particulier de perchoirs et de nids.



LE SUCCÈS DE L'ŒUF FAIT LE TOUR DU MONDE : LA FRANCE AU PREMIER RANG DE LA PRODUCTION EUROPÉENNE

Plus de 1 500 milliards d'œufs produits en 2021

En **2021**, la production mondiale d'œufs de consommation de poules estimée par l'ITAVI à partir des données disponibles (FAO, IEC, Eurostat et sources nationales) s'établissait à près de 90 millions de tonnes équivalent œuf coquille (téoc), soit plus de 1 500 milliards d'œufs (une hausse de 0,9 % par rapport à 2020).



Avec 25,8 millions de tonnes produites en 2021, la Chine représentait à elle seule 30 % de la production mondiale, suivie par l'Inde 6,9 millions de tonnes, devant l'UE-27 (6,4 millions de tonnes) et les États-Unis (5,9 millions de tonnes).

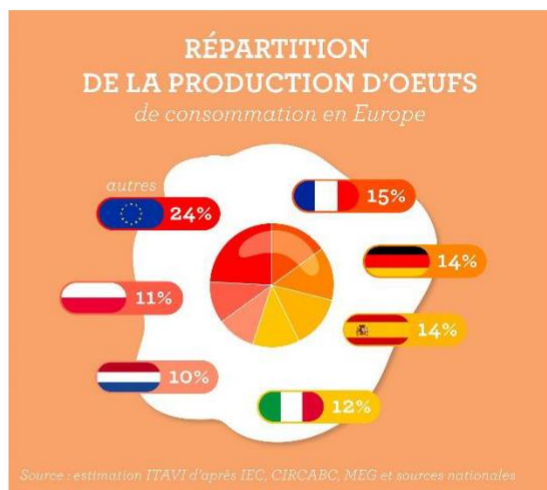
Inédit : vers une production mondiale réduite en 2022

En **2022**, la tendance inflationniste, la guerre en Ukraine et l'influenza aviaire bouleversent le marché mondial des œufs avec des impacts contrastés selon les régions. Sur un an, près de 100 millions de poules pondeuses ont été touchées dans le monde en lien avec l'épizootie. Les États-Unis restent de loin le pays le plus touché avec 35 millions de poules pondeuses touchées par l'influenza aviaire. Cette situation pèse sur la production mondiale des œufs. Selon les estimations de l'Itavi, la production mondiale devrait pour la première fois se réduire en 2022, à - 0,3 %, en raison de la baisse aux États-Unis (- 4,7 %) et dans UE-27 (- 3 % d'après estimations CNPO).

La France n°1 de la production en Europe

(Source : estimations ITAVI)

En **2021**, la France a produit 15,7 milliards d'œufs (972 000 tonnes), une production en hausse de +3,7 % par rapport à 2020. La France était ainsi en première place des pays producteurs d'œufs dans l'Union européenne (environ 15 % de la production en 2021), suivie de l'Allemagne et de l'Espagne (14 % *ex aequo*). L'Italie arrivait en 4^e position (12 %).



2022 : une année atypique de baisse de la production d'œufs en France

(Source : estimations ITAVI)

En **2022**, d'après les estimations du CNPO, la production communautaire devrait reculer de 3 % pour la première fois depuis une décennie, affectée par l'influenza aviaire. Depuis novembre 2021, plus de 13 millions de poules ont été touchées en Europe en lien avec la gestion de l'épisode d'influenza aviaire.

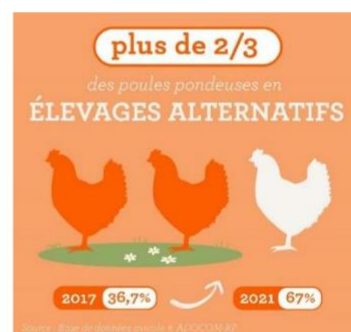
La France est le pays d'Europe le plus touché, avec 4,5 millions de poules pondeuses et poulettes concernées. La production ne pourra pleinement reprendre qu'en début d'année 2023. En effet, de nombreux élevages impactés par l'Influenza aviaire au printemps n'ont toujours pas pu recevoir de poules et resteront vides encore quelques semaines.

Pour l'ensemble de l'année 2022, selon les prévisions de l'Itavi, la production devrait fléchir de 8 % pour s'élever à 14,5 milliards d'œufs. Cette estimation tient en compte des abattages liés à la gestion sanitaire de l'influenza aviaire, le ralentissement des mises en place dans les zones touchées, ainsi que l'allongement de la durée de ponte pour certains lots de poules.

Élevages alternatifs : la France en avance en Europe

(Source : Commission européenne, CNPO)

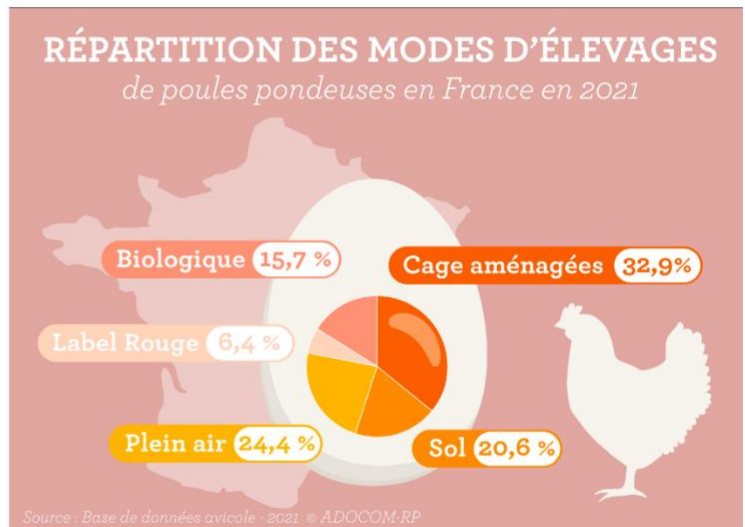
Les systèmes alternatifs à la cage (sol, plein air et biologiques) représentaient 58 % des effectifs de pondeuses de l'Union européenne en 2021 alors que cette part était de 67 % pour la France. La France contribue ainsi de façon importante à la production alternative avec 28 % des effectifs européens de pondeuses en élevage biologique et 28 % des effectifs de plein air, tandis qu'elle ne représente que 10 % des pondeuses en cage.



En effet, les professionnels français se sont largement mobilisés pour répondre aux nouvelles attentes sociétales. En 2016, ils se sont fixés pour grand objectif d'atteindre 50 % de productions alternatives à la cage à l'horizon 2022. Un objectif qu'ils ont réussi à devancer trois ans avant l'échéance prévue dès 2019, avec 53 % de poules dans des systèmes alternatifs.

Les élevages au sol gagnent du terrain

Aujourd'hui, les poules élevées en cages représentent 1/3 de la production française, contre encore 44 % en 2020. L'élevage au sol est le mode d'élevage qui connaît la croissance la plus rapide ces dernières années. En effet, les effectifs de poules pondeuses sont en hausse en moyenne de + 15 % / an depuis 2013 pour les élevages au sol, de + 11 % pour les systèmes biologiques, + 9 % pour le plein air hors Label Rouge et + 4 % en Label Rouge. En revanche, les effectifs en cage sont en baisse de 9 % par an.



ŒUFS DE FRANCE : UN GAGE D'ORIGINE ET DE QUALITÉ PLÉBISCITÉ

« Œufs de France » : l'origine française garantie de la poule à l'œuf

La présence du logo « Œufs de France » permet d'identifier les œufs pondus en France, par des poules nées et élevées sur le territoire. Lancé en 2018, il était présent sur plus de 70 % des œufs vendus en magasin en 2021. Il est également en cours de déploiement depuis mi-2020 sur les produits alimentaires : biscuits, sauces, pâtes, plats préparés, etc. En 2021, 28 % des ovoproduits vendus aux entreprises agroalimentaires et à la restauration ont été identifiés « Œufs de France ».



Logo Œufs de France : une réponse aux attentes des Français



Pour 89 % des Français, la présence du logo « Œufs de France » constitue un gage de qualité.

Il faut dire qu'il s'agit d'un critère de plus en plus important dans le choix des Français : 89 % confient qu'il s'agit d'un critère important pour leur achat, soit 2 points de plus qu'en 2019 (87 % ; 85 % en 2017).

« Œufs de France » : un logo déterminant pour l'achat

78% des Français estiment que la présence du logo « Œufs de France » est un élément susceptible d'influencer positivement leur achat. L'influence du logo est encore plus marquée pour les produits alimentaires contenant des œufs : 81 % estiment que sa présence sur les conditionnements des biscuits, pâtes, brioches, plats préparés... serait susceptible d'influencer positivement leur achat.



L'ŒUF RESTE LA PROTÉINE ANIMALE LA MOINS CHÈRE DU MARCHÉ MALGRÉ UNE FORTE AUGMENTATION DES COÛTS DE PRODUCTION

Emballages, énergie, transport : tous les coûts à la hausse

Le coût de l'alimentation des poulettes et poules pondeuses est en forte hausse depuis plusieurs mois et devrait se maintenir à un niveau élevé. A ces coûts s'ajoutent également les hausses de l'énergie, du transport ou de l'emballage, en particulier le carton, nécessaire à la fabrication des boîtes pour les ventes aux consommateurs.

Le coût de l'aliment des poules poursuit sa progression

Le coût de l'aliment représente de 60 à 65 % du coût de production d'un œuf, en fonction du mode d'élevage de la poule. L'an passé, l'indice Itavi représentant le coût des matières premières a fait un bond de +25 %. Une flambée des prix qui s'est accélérée avec la guerre en Ukraine et qui devrait se poursuivre dans les mois à venir, atteignant des niveaux inédits. En 2022, l'indice a progressé de +28 % de janvier à août par rapport à la même période 2021 et de +76 % vs la même période en 2020.



La filière engagée pour la répercussion des coûts de production à tous les maillons

Afin de tenir compte de la fluctuation des coûts de production de l'œuf, la filière française a mis en place une contractualisation forte dès le début des années 80. Ainsi, dans la plupart des cas, l'évolution du coût des matières premières de l'alimentation des poules est répercutée, à la hausse comme à la baisse, sur l'opérateur à qui l'éleveur vend ses œufs. Le travail s'est poursuivi entre les opérateurs pour que ces pratiques se répercutent de l'amont à l'aval, comme cela a été motivé par les deux lois Egalim. Par ailleurs, les opérateurs de la filière réfléchissent à prendre également en compte les coûts de production annexes (construction des poulaillers, transport, énergie, emballage, etc.)

FIN DE L'ÉLIMINATION DES POUSSINS MÂLES : LES PROFESSIONNELS PRÊTS POUR LE 1^{ER} JANVIER 2023 EN APPELLENT À L'HARMONISATION DE LA RÉGLEMENTATION À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE

L'arrêt de l'élimination des poussins mâles, prévue par la réglementation française au 1^{er} janvier 2023, représente un enjeu majeur pour la filière française des œufs. Il s'agit d'un enjeu sociétal et, en cela, cette évolution constitue l'une des principales priorités de la filière. Les couvoirs ont fait d'importants investissements et l'installation des équipements nécessaires est en cours de finalisation pour être prêts au 1^{er} janvier 2023. Cette évolution majeure va induire des coûts annuels d'environ 50 millions d'euros pour la filière française et créer d'importantes distorsions de concurrence, du fait de l'absence de normes égales dans les autres États-membres. À ce titre, la filière française demande l'interdiction de l'élimination systématique des poussins mâles dans l'Union européenne.

Objectifs : répondre aux demandes sociétales tout en préservant la compétitivité et la souveraineté

L'interprofession française des œufs a pour objectif de concilier l'arrêt total de l'élimination des poussins mâles à la compétitivité et la souveraineté de la filière, sur les poussins, les poulettes, les œufs coquilles et les ovoproduits. Cette souveraineté est essentielle, comme cela a pu être constaté durant la crise Covid. La filière française des œufs, autosuffisante depuis moins d'une dizaine d'années, a en effet réussi à répondre à la hausse soudaine de la demande durant les confinements. Il faut que les œufs français restent accessibles à tous !

En effet, la filière a investi lourdement pour la transition des modes d'élevage et assurer la souveraineté alimentaire de la France. La décision française de stopper l'élimination des poussins mâles fait peser un risque fort de déstabilisation du marché des œufs et des poussins en France.

Dans une démarche responsable, le CNPO finalise un modèle de prise en charge des coûts liés à l'arrêt de l'élimination des poussins mâles, qui sera présenté le 9 novembre prochain lors de la Journée nationale de la filière des œufs à Paris.

La construction de ce dispositif est permise grâce à l'implication des membres de la filière, de l'important soutien financier de la distribution et de la volonté collective de répondre à cette demande sociétale.

Une démarche collective responsable soutenue par la grande distribution : la filière appelle tous les acteurs à s'engager à ses côtés

La mise en place de la fin de l'élimination des poussins mâles résulte d'un fort engagement de la filière pour répondre aux attentes sociétales. Elle a nécessité de longs travaux de recherches et de lourds investissements de la part des professionnels.

À l'issue de la concertation qui a eu lieu au sein de la filière, la **grande distribution s'est engagée à accompagner** cette évolution majeure du processus de production des œufs en France.

Aujourd'hui, la filière demande également l'appui de ses partenaires de la **Restauration Hors Domicile et des entreprises de l'agro-alimentaire** sur le sujet.

Elle en appelle également à la responsabilité des **Pouvoirs publics pour une harmonisation de la réglementation au niveau européen**. En effet, la France ne doit pas être le seul pays européen, avec l'Allemagne, à être soumis à une interdiction de l'élimination des poussins mâles. La filière française des œufs ne pourra en effet pas faire face à une telle distorsion de concurrence avec les pays voisins. La pérennité de la filière ne pourra être assurée qu'avec un soutien actif et immédiat de l'État dans l'attente de l'instauration d'une réglementation identique à l'échelle de l'ensemble des pays de l'Union européenne.



[ÉVÉNEMENT]

JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF : MOBILISATION GÉNÉRALE POUR FAIRE LE TOUR D'UN PRODUIT ANTI-CRISE !



14 OCTOBRE 2022 : DES ACTIONS AUTOUR DE L'ŒUF PARTOUT DANS LE MONDE

26^e édition de la Journée Mondiale de l'Œuf

L'œuf fait partie des produits clés de l'alimentation mondiale. En 2021, ce sont plus de 1 500 milliards d'œufs qui ont été produits à travers le monde ! C'est pour célébrer cet aliment universel aux innombrables qualités que La Journée mondiale de l'œuf a été créée en 1996 par la Commission Internationale de l'œuf (IEC – International Egg Commission). L'événement a progressivement pris de l'ampleur et l'œuf est désormais célébré partout dans le monde chaque deuxième vendredi d'octobre. Cette année, l'événement a lieu ce vendredi 14 octobre, sur le thème : "Des œufs pour une vie meilleure".



Une centaine de pays participants

La Journée mondiale de l'Œuf est ainsi célébrée dans une centaine de pays, de l'Australie au Zimbabwe, et anime les réseaux sociaux sous le hashtag **#WorldEggDay**. Ce vendredi 14 octobre, la 26^e édition de cet événement va donner lieu à de nombreuses actions partout dans le monde : des festivals, des concours, des démonstrations, etc. Il s'agit de faire connaître les innombrables qualités de l'œuf, qui figure parmi les aliments les plus nutritifs de la planète et reste abordable pour la plus large partie de la population mondiale.

Des actions d'informations partout dans le monde

Parmi les opérations conduites à l'occasion de cet événement international, on peut noter :

- des festivals avec des programmes passionnants de jeux et d'activités pour toute la famille, notamment des concours de dessins d'œufs,
- des concours de recettes et de cuisine,
- des divertissements et de la musique pour réunir des participants de tous âges et leur faire apprécier les œufs,
- l'édition de livres de cuisine contenant une sélection de délicieuses recettes utilisant des œufs,
- des démonstrations et concours culinaires dans des centres commerciaux, des séminaires sur la nutrition expliquant les bienfaits des œufs...

DU FOOD TRUCK À TIK TOK : L'ŒUF SENSIBILISE LES JEUNES GÉNÉRATIONS « AU MANGER BON, SAIN ET ABORDABLE »

Les œufs en route pour l'école avec le « Camion Cuisine »

Le 14 octobre, l'Interprofession française des œufs part à la rencontre des nouvelles générations en partenariat avec l'Association « Les Enfants Cuisinent » du Chef Olivier Chaput. Il s'agit d'accompagner Le chef préféré des enfants dans sa mission de transmission et de partage visant à sensibiliser les jeunes de 2 à 20 ans au « Manger bon, Manger sain ».



À l'occasion de La Journée Mondiale de l'œuf, le tout nouveau « Food Truck » de l'association, baptisé le « camion cuisine », s'arrêtera dans une école de Sainte-Geneviève-des-Bois, en Essonne (91). Pour l'occasion, cette cuisine mobile accueillera à son bord le Chef Olivier Chaput en compagnie du jeune Chef Tiktokeur Armand Hasanpapaj, d'un nutritionniste et d'un éleveur de poules pondeuses.

Ils iront ainsi directement à la rencontre des écoliers pour les sensibiliser aux bienfaits de l'œuf, à son accessibilité ainsi qu'à ses aspects anti-crise et anti-gaspillage.

Le « Camion Cuisine » proposera notamment un atelier culinaire autour de l'œuf avec une recette abordable, simple et facile à reproduire : un œuf cocotte surprise avec une approche antigaspi !



Une course d'arcade sur Facebook : 7 œufs mystères à découvrir dès le 7 octobre

Après le succès des deux précédents jeux organisés à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Œuf en 2020 et 2021, invitant les fans d'œufs à vivre des aventures avec la poule Marcocotte, l'Interprofession française des œufs lance un nouvel épisode en 2022.



7 jours pour retrouver 7 vertus de l'œuf



Cette année, il s'agit d'une course d'arcade qui débute dès le 6 octobre. En effet, une semaine avant la Journée Mondiale de l'Œuf, Marcocotte s'est fait dérober 7 Œufs Mystères par un renard qui les a cachés dans 7 lieux différents. Durant 7 jours, les joueurs ont donc 7 tableaux différents à explorer pour retrouver les œufs disparus, chacun correspondant à une vertu de l'œuf : goût, traçabilité, qualité, accessibilité, nutrition, praticité et créativité.

De nombreux cadeaux à gagner !

Chaque jour du 7 au 13 octobre, les joueurs seront invités à participer à une course d'arcade où ils incarneront la poule Marcocotte à la recherche de l'un des 7 Œufs Mystères. Avant de le retrouver sur la ligne d'arrivée, ils ramasseront de mini-œufs en chemin.

Une fois l'Œuf Mystère du jour découvert, le participant accédera à des informations concernant sa vertu associée et participera à un instant gagnant pour tenter sa chance de figurer parmi les 4 lauréats quotidiens et remporter l'un des nombreux cadeaux mis en jeu : jeux de société, livres de recettes et accessoires de cuisine...



Parmi les participants, un grand gagnant sera également tiré au sort le vendredi 14 octobre et remportera une Nintendo Switch, une paire de manettes & le jeu vidéo Animal Crossing.



Une nouvelle page ludique sur le site lesoeufs.fr

À l'occasion du début du jeu de Marcocotte, une nouvelle page sera ajoutée au site lesoeufs.fr. Elle mettra en avant et développera les 7 vertus de l'œuf abordées dans le jeu. Elle permettra également de télécharger des modes d'emploi pour organiser des ateliers ludiques et familiaux autour de l'œuf. La page sera directement accessible via Facebook ainsi qu'avec un lien proposé à la fin du jeu de Marcocotte et directement en visitant le site lesoeufs.fr.

Les œufs sur Tik Tok : des recettes, des infos, des trucs et des astuces

Pour continuer sur la dynamique lancée en 2021 via le compte Fans_doeufs avec le challenge #oeufquibluffe sur TikTok, les Œufs de France nouent deux partenariats avec des Tiktokeurs à succès : le jeune Chef Armand Hasanpapaj et Monsieur Astuces.



Le jeune Chef avec plus de 900 000 abonnés, proposera des recettes pas à pas à base d'œufs à un public jeune. Des réalisations saines, pas chères et faciles à reproduire.

Monsieur Astuces va quant à lui proposer de nombreuses informations sur les œufs à ses 1,5 million de fans. Il va ainsi valoriser tout ce qu'il est possible de faire avec les œufs : cuisson facile au micro-ondes, utilisation de l'œuf au jardin ou dans la maison, etc.



EuroToques Jeunes : les œufs en cuisine avec les futurs Chefs

En partenariat avec Euro-Toques Jeunes, le premier réseau dédié aux futurs professionnels de la gastronomie, les Œufs de France vont à la rencontre des élèves des lycées hôteliers dans le cadre de la Journée Mondiale de l'Œuf. Des Chefs aguerris du réseau Euro-Toques France vont organiser des « Master Class » sur le thème de l'œuf afin de sensibiliser les cuisiniers de demain aux multiples façons de cuisiner les œufs pour créer de savoureuses recettes équilibrées.

LES ŒUFS DE FRANCE S'ENGAGENT AVEC PERIFEM DANS LA LUTTE ANTIGASPI

Les Œufs de France et Perifem lancent une démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire



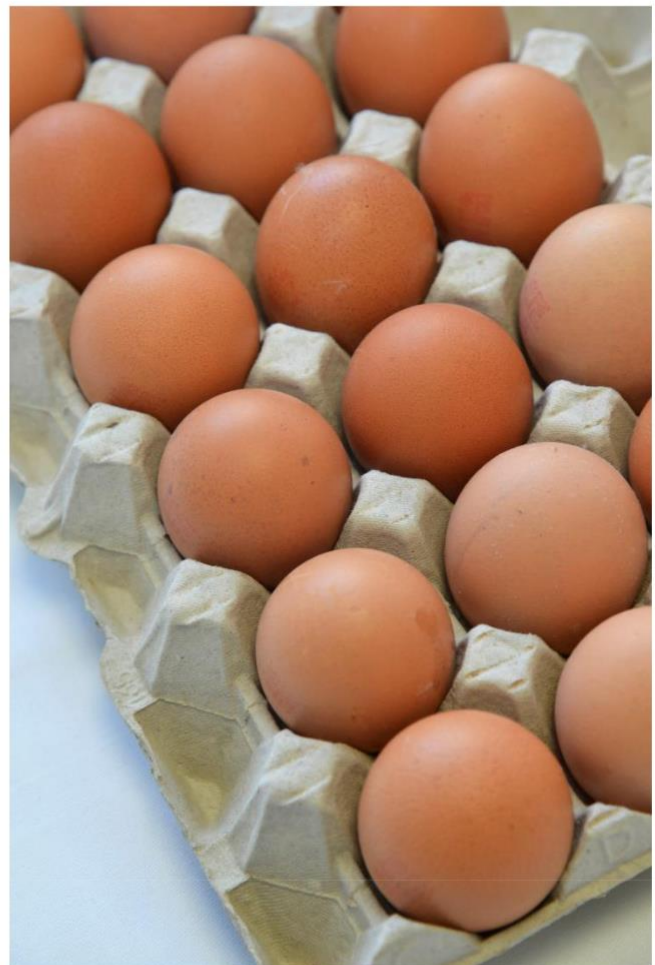
Chaque année, les pertes et gaspillages alimentaires représentent environ 30 % de la production en France, toutes filières confondues. Plus de 10 millions de tonnes d'aliments sont jetés*. Afin d'améliorer les pratiques,

notamment en cette période de forte inflation, Perifem, la fédération qui regroupe l'ensemble des acteurs de la distribution ainsi que leurs fournisseurs autour des préoccupations d'environnement, d'énergie, de sécurité et d'innovation technologique, met en place une démarche pour développer la consommation responsable et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Perifem et ses adhérents ont déjà mis en place des outils spécifiques pour lutter contre le gaspillage avec le développement d'outils de gestion des dates de péremption, la mise en place de bonnes pratiques pour faciliter l'implantation de zones et de paniers anti-gaspi, etc.

La démarche des enseignes s'articule autour de différents axes comme la remise en vente dans la zone anti-gaspi d'une boîte incomplète d'œufs dans laquelle il y avait un œuf cassé. Jusqu'à présent, il fallait jeter l'ensemble des œufs de la boîte concernée, désormais, il est possible de les vendre à ces conditions.

Aujourd'hui, l'objectif est que les producteurs et les distributeurs unissent leurs efforts pour aller plus loin. Des réflexions communes seront menées par Perifem et le CNPO sur les bonnes pratiques au niveau des consommateurs. Cela va notamment dans le sens des démarches lancées par le CNPO avec le tiktokeur Monsieur Astuces.



*Étude ADEME 2016, depuis le stade de la production jusqu'au consommateur final

TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE 2023 : LES CHEFS DE DEMAIN METTENT L'ŒUF DANS TOUS SES ÉTATS

Organisé par le CNPO, le Trophée Œufs de France a lieu tous les deux ans depuis 2010. Ce grand concours culinaire est ouvert à tous les jeunes de 16 à 24 ans, qu'ils soient élèves, apprentis cuisiniers ou candidats libres. Il s'agit d'un véritable tremplin pour les espoirs de la cuisine ! Certains lauréats réussissent même ensuite à se faire un nom parmi les plus grands Chefs, comme Samuel Victori, étoilé en 2021.

La dernière édition du Trophée a eu lieu en 2021, sur le thème très tendance du brunch. Il a inspiré une centaine de candidats venus de toute la France. Parmi eux, 6 finalistes ont été sélectionnés pour mesurer leurs talents à Paris sur le thème de « Au Brunch, l'œuf te donne du punch ». En 2023, c'est sur le thème des entrées que les Chefs de demain sont invités à imaginer des recettes créatives à partir d'œufs durs, mollets ou pochés.



« Dur, mollet, poché, l'œuf fait son Entrée ! » : une bonne introduction à la créativité culinaire !

JEUNES CUISINIER(E)S,
participez au
TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE

Gagnez jusqu'à
2000 €

Sur le thème :
DUR, MOLLET, POCHÉ,
l'œuf fait son Entrée !

Et réalisez une recette d'Entrée créative
autour de l'Une de ces 3 cuissons de l'œuf !



Organisée sur le thème « *Dur, mollet, poché, l'œuf fait son Entrée !* », l'édition 2023 du Trophée Œufs de France offre l'opportunité aux futurs chefs d'exprimer leurs talents en imaginant une entrée créative autour de l'une de ces trois cuissons de l'œuf : dur, mollet ou poché !

La présentation, ainsi que les accompagnements, sont laissés à la libre interprétation des candidats. Légumes, féculents, céréales, pains, fruits, sauces, coulis ... : ils peuvent utiliser tous les ingrédients qu'ils souhaitent, pourvu qu'ils mettent en valeur l'œuf !

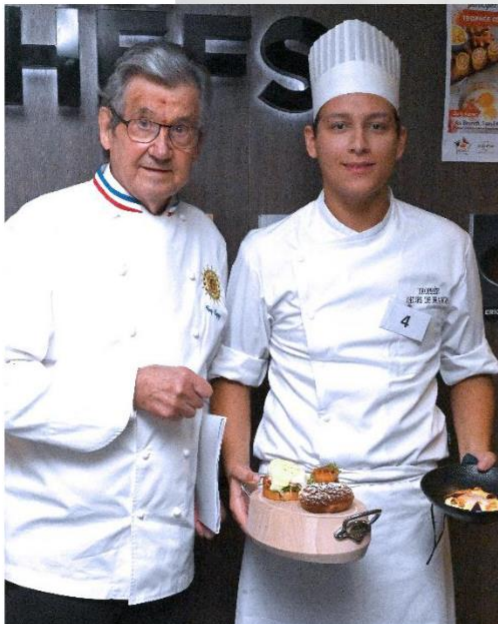
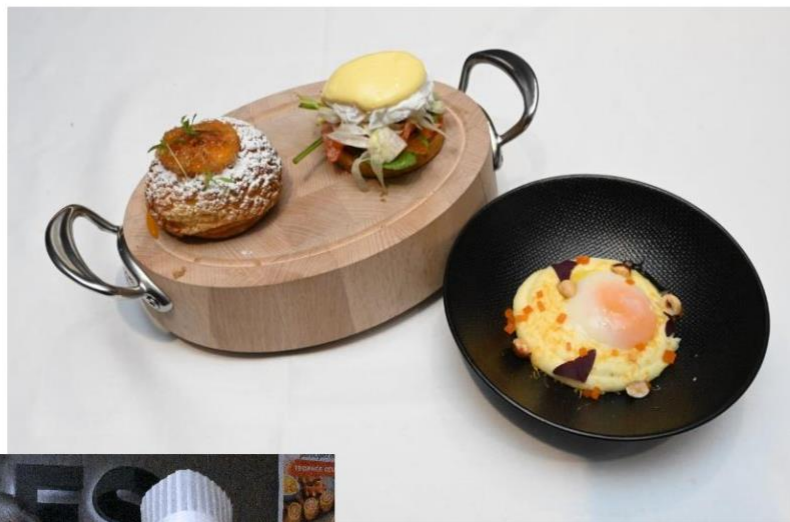
Les candidats ont jusqu'au 1^{er} décembre 2022 pour retirer leur dossier d'inscription auprès d'ADOCOM : 01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr. [Dossier](#) qu'ils devront retourner complétés avec la description de leur recette pour mars 2023.

6 candidats seront sélectionnés par le Chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et Président du Jury, pour participer à la finale en mai 2023 à l'École Ferrandi-Paris. L'événement les amènera à cuisiner leurs recettes face à un jury, pour tenter de gagner jusqu'à 2000 € pour le 1^{er} Prix !

Retour sur le Trophée Œufs de France 2021 : Lucas Potier grand gagnant du concours

Lors de sa précédente édition, en 2021, le Trophée Œufs de France a couronné Lucas Potier, 21 ans et originaire de Cherbourg (Manche-50). La 6^e édition de ce concours culinaire s'est déroulée à Paris, dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi, sur le thème : « Au Brunch, l'œuf te donne du punch ! ». Les cuisiniers étaient invités à revisiter les codes du brunch en y ajoutant leur touche « à la française » à base d'œufs. Lucas a notamment séduit les jurés en se lançant dans la périlleuse réalisation d'un « œuf parfait », c'est-à-dire cuit à basse température, à 64°C. Il s'est hissé sur la première marche du podium du Trophée Œufs de France avec sa recette intitulée :

« Brunch'œuf de nos régions »



L'ŒUF DE L'ENTRÉE AU DESSERT : SIX RECETTES BON MARCHÉ DE 20 CTS À 1,10 € LA PART

De l'entrée jusqu'au dessert, l'œuf a le précieux avantage de se cuisiner de différentes façons ! On le savoure aussi bien seul, à la coque, dur, mollet, au plat, en omelette... qu'accompagné, que ce soit pour des recettes salées ou sucrées, des créations culinaires basiques ou sophistiquées. L'œuf est résolument LE produit du moment pour concocter de savoureux repas abordables et capables de faire plaisir à toute la famille ! **Accessible aux budgets les plus serrés**, l'œuf offre ses qualités nutritionnelles et ses **capacités créatives** au plus grand nombre.

Dans les pages qui suivent, nous proposons **six idées recettes anti-crise** pour 4 ou 6 personnes qui démarrent à 0,20 € la part pour le pain perdu, jusqu'à env. 1,10 € pour le Flan aux légumes du sud et à la brousse !*



Des idées recettes avec des œufs pour se régaler en famille :

- **La chakchouka à la tunisienne**
- **Les petits pains surprise aux œufs**
- **Le flan aux légumes du sud et à la brousse**
- **Le pain perdu façon pizza**
- **Les pastéis de nata**
- **Le pain perdu baguette et chocolat noir**



****Méthodologie** : considérant qu'il existe des différences certaines de prix des œufs selon le type d'élevage, le circuit de distribution, le nombre d'œufs par boîte, la marque, etc. nous nous sommes basés sur les données Kantar du 1^{er} trimestre 2022 analysées par l'ITAVI et avons retenu le premier prix à 14 centimes d'euro l'œuf. Concernant les ingrédients nous avons procédé quasiment de la même façon : prix super, hyper, boutique, local, etc.*

La chakchouka à la tunisienne

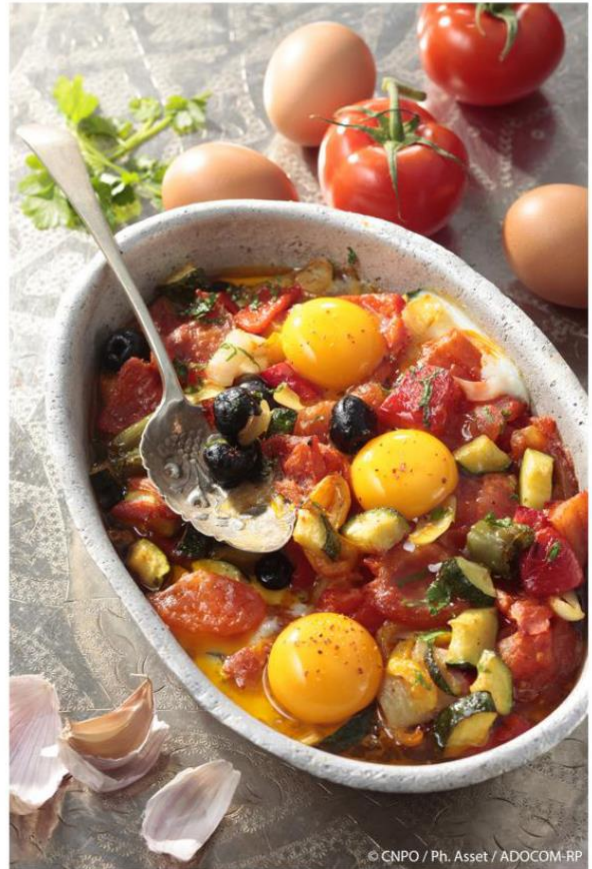
Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Prix d'une part autour de 0,95 €

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 6 tomates
- 1 courgette
- 3 poivrons multicolores
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 16 olives noires dénoyautées
- 3 c. à s d'huile d'olive
- ¼ de c à café de Harissa
- 2 c à s de persil ciselé
- Poivre du moulin
- Sel



Préparation :

Retirer la peau des poivrons et des tomates puis les détailler en morceaux en retirant la pulpe.

Émincer l'oignon, couper la courgette en dés et écraser les gousses d'ail.

Faire revenir les oignons, les poivrons et la courgette dans une poêle avec une c. à s d'huile d'olive pendant 10 min.

Ajouter l'ail, les tomates, les olives et continuer la cuisson pendant 10 min. Saler, poivrer et ajouter la harissa.

Verser la préparation dans un plat creux et enfourner 10 min à 180°C.

À la sortie du four, casser les œufs sur la Chakchouka. Ils cuiront doucement à la chaleur des légumes.

Parsemer le persil ciselé et servir directement dans le plat avec un pain de semoule.



Le chakchouka sous des noms différents est cuisiné sur tout le pourtour méditerranéen.

Les petits-pains surprise aux œufs

Préparation : 15 min

Cuisson : 22 min

Prix d'une part autour d'1€

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 gros œufs
- 4 petits pains ronds nature ou aux céréales
- 2 tomates
- 2 poivrons verts et jaunes
- 80 g de dés de jambon
- 1 échalote
- 15 cl de crème liquide
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les tomates et les poivrons en petits dés puis les faire revenir 5 min dans une poêle avec 2 c à soupe d'huile d'olive. Éplucher et émincer finement l'échalote, la verser dans la poêle et continuer la cuisson encore 5 min.

Saler, poivrer, ajouter les dés de jambon et réserver.

Couper un chapeau aux petits pains puis les évider en retirant la mie que l'on ajoute au mélange.

Verser dedans le mélange avec la moitié de la crème.

Casse un œuf au centre de chaque pain, saler, poivrer et verser le restant de crème.

Placer les chapeaux et enfourner 9 min à 180°C.

Servir aussitôt.



Une belle idée pour faire consommer pain, légumes et œufs à nos ados.

Le flan aux légumes du sud et à la brousse

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

**Prix d'une part
autour d'1,10 €**

Ingrédients pour 6 personnes :

- 5 gros œufs
- 1 courgette
- 12 mini-poivrons multicolores
- 1 fenouil
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 100 g de tomates confites
- 300 g de brousse de vache ou de brebis
- 1 c à s de féculé
- 10 cl de lait
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 12 olives noires confites
- 1 petit bouquet de basilic
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette



Préparation :

Couper les légumes en dés et la courgette en fines rondelles.

Dégermer et écraser la gousse d'ail. Réserver la courgette à part.

Faire revenir les légumes 10 minutes dans une poêle avec l'huile d'olive.

Saler, poivrer et ajouter 1/2 c à café de piment d'Espelette.

Retirer le maximum de jus de cuisson et réserver à température ambiante.

Pendant ce temps, ciseler les feuilles de basilic, les olives noires et les tomates confites.

Fouetter les œufs, la brousse, le lait et la féculé dans une jatte.

Saler et poivrer au moulin. Ajouter les légumes, le basilic, la moitié des olives, des rondelles de courgettes et des tomates confites.

Préchauffer le four à 180°C.

Tapisser en croix un moule à gratin de papier cuisson en le laissant largement dépasser sur les bords.

Verser la préparation dans le plat, puis disposer sur le dessus le restant des courgettes, des olives noires et des tomates confites.

Enfourner 30 à 35 min puis laisser tiédir avant de démouler le flan en tirant sur le papier cuisson.

Servir tiède ou froid avec une salade verte.



Avec ce type de recette à partager, on se voit déjà sous la tonnelle ou au jardin...

Le pain perdu façon pizza

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Prix d'une part autour d'1 €

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 1 grosse boule de pain de campagne un peu rassis
- 30 cl de lait
- 200 g de brousse de vache ou de brebis
- 3 tomates
- 150 g de champignons de paris
- 24 olives
- 1 c à soupe de vinaigre de Xeres
- 1 petit bouquet de basilic
- Quelques branches de romarin
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation :

Préchauffer le four à 200°

Couper la boule de pain en 4 belles tranches dans la circonférence.

Fouetter les œufs en omelette dans un saladier. Ajouter le lait et la brousse, saler et poivrer tout en mélangeant bien pour obtenir une texture homogène.

Couper les champignons en 4 et les faire dorer 5 min dans une poêle avec 2 c à soupe d'huile d'olive et une c à soupe de vinaigre.

Détailler les tomates en rondelles.

Verser le mélange œufs, lait et fromage uniformément sur les 4 tranches de pain. Ajouter les rondelles de tomates, les champignons, les olives et le romarin. Verser un filet d'huile d'olive, saler et poivrer au moulin.

Déposer les pains sur 2 plaques de cuisson, enfourner 20 à 25 minutes.

Ajouter quelques feuilles de basilic et servir chaud ou tiède.



Qui n'aime pas la pizza ? mais là il s'agit d'une recette « récup » donc au top de nos préoccupations...

Pastéis de nata

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Prix d'une part autour de 0,35 €

Ingrédients pour 4 à 8 personnes :

- 3 œufs
- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 30 cl de lait
- 120 g de sucre roux
- 20 g de farine
- Le jus d'1/2 citron
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de sel
- 15 g de beurre

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Faire chauffer doucement le lait avec le sucre, le bâton de cannelle et la gousse de vanille fendue en 2.

Verser la farine dans un saladier avec une pincée de sel.

Quand le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu puis enlever la vanille et la cannelle.

Verser le lait sur la farine en remuant énergiquement pour ne pas avoir de grumeaux.

Ajouter 2 jaunes d'œufs et 1 œuf entier puis le jus de citron en continuant de mélanger

Beurrer 8 petit moules à tartelettes puis étaler dedans 8 cercles de pâte feuilletée.

Verser la préparation dessus puis enfourner 15 minutes à 200°C en surveillant la cuisson.

Au moment de servir, saupoudrer du sucre glace ou de la cannelle en poudre.



Et voilà une grande tendance gourmande pour cette mini-pâtisserie qui s'échappe de la période de Noël, Nata : nativité !

Le pain perdu baguette et chocolat noir

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

Prix d'une part autour de 0,20 €

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 1 baguette tradition même un peu rassise
- 25 cl de lait
- 125 g de sucre semoule
- 25 g de beurre
- 1 tablette de chocolat noir

Préparation :

Fouetter le sucre dans le lait tiède pour le dissoudre complètement puis ajouter les 3 œufs préalablement battus en omelette.

Faire chauffer le beurre dans une poêle à feu moyen.

Couper la baguette dans l'épaisseur puis en 4 pour obtenir 8 tartines.

Les plonger 20 secondes dans ce mélange puis les déposer 4 par 4 dans la poêle.

Faire dorer 2 min par face environ.

Quand les tartines de pain perdu ont une belle couleur dorée, les déposer sur assiettes et ajouter aussitôt quelques carrés de chocolat noir.



Une utilisation sympa de la baguette du lendemain et puis, qui n'aime pas le pain perdu : le dessert malin !



Merci pour la mention recette Œufs /CNPO
Photos : CNPO / Ph. Asset / Adocom-RP

