



DOSSIER DE PRESSE

JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF :

LA FILIÈRE ŒUFS DE FRANCE POURSUIT SON ADAPTATION AUX NOUVELLES ATTENTES SOCIÉTALES POUR MAINTENIR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANÇAISE

Vendredi 8 octobre, la Journée Mondiale de l'Œuf se déroulera dans un contexte de retour à la normale de la croissance des ventes d'œufs en magasins. Après une année 2020 atypique, marquée par une hausse phénoménale des achats des ménages en raison des confinements (+11 % en volume vs 2019¹), les ventes en grande distribution retrouvent leur rythme de croissance pré-Covid, confirmant le succès grandissant des œufs auprès des Français. En effet, si les achats des ménages sont logiquement en recul de -9,7 % sur les 8 premiers mois 2021 par rapport à la même période exceptionnelle de 2020, ils sont en progression de +2,8 % par rapport à la période équivalente de 2019, avant la crise.² Cette hausse de la consommation à domicile par rapport à 2019 confirme l'enthousiasme des Français pour les œufs, résolument indissociables de leur quotidien.

D'après la récente enquête menée par CSA pour l'Interprofession (CNPO)³, 99 % des Français déclarent en consommer ! Ils sont même 86 % à les juger indispensables à l'alimentation : une proportion en hausse de +8 points en seulement 2 ans ! Il faut dire que la filière des Œufs de France met tout en œuvre pour répondre à leurs attentes en adoptant une démarche responsable exemplaire. Elle est ainsi en capacité de fournir l'intégralité du marché français depuis une dizaine d'années et son agilité lui a permis de répondre aux besoins alimentaires du marché malgré le contexte hors norme de 2020. Dans le même temps, elle a poursuivi ses nombreuses avancées volontaires pour répondre aux nouvelles attentes sociétales, en particulier en matière de bien-être animal et de traçabilité.

Après la transition menée à un rythme soutenu vers les élevages alternatifs à la cage et le déploiement du logo « Œufs de France » pour faciliter l'identification de l'origine française, c'est à un nouveau défi d'envergure que s'attèlent maintenant les professionnels français des œufs : celui de l'arrêt de l'élimination des poussins mâles. Une fois encore, tous les acteurs sont en ordre de marche pour y parvenir. Le chantier est déjà en cours, mais nécessite du temps et des investissements pour être mené dans les règles de l'art, en préservant la compétitivité de la filière et sa capacité à contribuer à la souveraineté alimentaire du pays. La question de la prise en charge des coûts induits par les différentes méthodes alternatives reste encore à résoudre.

¹ FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

² Itavi d'après IRI 2021

³ Enquête CSA pour le Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO), menée du 29 avril au 10 mai 2021 auprès d'un échantillon national représentatif de 1007 Français âgés de 18 ans et plus

Une filière exemplaire inscrite dans une démarche responsable

Habitée à s'engager pour répondre aux nouvelles attentes sociétales, la filière s'est notamment illustrée en menant, depuis 2017, une transition ambitieuse de ses modes d'élevages avec des résultats dépassant même ses objectifs. Début septembre 2021, 65 % de ses poules étaient dans des élevages alternatifs (sol, plein air, dont Label Rouge, et bio) contre encore seulement 37 %, 5 ans auparavant. En parallèle, la filière a également créé un point de repère fiable pour faciliter l'identification de ses « Œufs de France ». Lancé en 2018, le logo identifie désormais plus de 7 œufs sur 10 commercialisés en magasin. Il se déploie également sur les emballages des produits transformés comme les biscuits, pâtes, plats cuisinés, etc.

Une nouvelle étape à franchir en réponse aux attentes sociétales

L'arrêt de l'élimination des poussins mâles est un chantier d'envergure sur lequel les acteurs de la filière des Œufs de France sont largement mobilisés depuis plusieurs années. Cependant, s'ils sont d'ores et déjà en ordre de marche pour réaliser tous les aménagements et investissements nécessaires dans les couvoirs, ils sont aujourd'hui dans l'impossibilité de tenir les délais annoncés par le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie, à savoir fin 2022. L'ovosexage, qui est l'alternative la plus largement envisagée, n'est en effet pas adaptable à l'échelle nécessaire à la filière dans les conditions actuelles. Très coûteuse, cette alternative fait appel à des techniques de pointe dont les coûts de fonctionnement sont évalués à environ 55 millions d'euros par an. C'est pourquoi la filière demande aujourd'hui un accompagnement financier des Pouvoirs publics et l'instauration d'une réglementation identique à l'échelle de l'ensemble des pays de l'Union européenne afin d'éviter toute distorsion de concurrence qui pénaliserait sa capacité à assurer la souveraineté alimentaire du pays.

Les œufs issus d'élevages au sol : hausse record des ventes

Les œufs alternatifs représentent désormais près des 3/4 des œufs vendus en magasins (72 %). Parmi eux, les œufs issus d'élevages au sol (code 2) enregistrent les plus fortes progressions qui ont eu lieu entre 2019 et 2021, avant la crise Covid. Leurs ventes ont progressé de +175,3 % en volume sur les 8 premiers de l'année vs la même période en 2019 !

Ils sont en effet jugés plus respectueux du bien-être des poules que les élevages en cages aménagées par 84 % des Français, qui sont également 71 % à juger que le développement de ce type d'élevages alternatifs est souhaitable en complément des élevages de plein air et bio.⁴

Désormais, 14 % des œufs achetés par les ménages sont des œufs issus d'élevage au sol, devant les œufs Label Rouge (7 %), mais derrière les œufs bio (22 %) et les œufs de plein air (hors Label rouge) qui représentent la plus importante part du marché avec 29 % des achats des ménages.⁵

⁴ Source : enquête CNPO / CSA mai 2021.

⁵ Source : FranceAgriMer d'après IRI

Journée Mondiale de l'Œuf : de nombreuses animations en France



La 25^e édition de la Journée Mondiale de l'Oeuf a lieu le 8 octobre. Partout dans le monde, cet aliment aux innombrables qualités nutritionnelles sera fêté auprès de tous les publics. En France, l'Interprofession a prévu de multiples animations, aussi bien pour les adultes que pour les enfants. Elle propose notamment un grand quizz familial avec de nombreux cadeaux à gagner. Des questions seront posées du 11 au 15 octobre prochain sur sa page Facebook - @fandoeufs -, suivie par une communauté de près de 25 000 fans. Les Œufs de France lancent également un tout nouveau livret destiné aux enfants, pour devenir incollable sur les œufs, leur production, leur conservation, la façon de les cuisiner ... Édité à 100 000 exemplaires, ce livret est à disposition de tous et sera dans un premier temps distribué par les restaurants EuroToques participant à la Journée Mondiale de l'Oeuf. La gastronomie est en effet à l'honneur cette année ! L'édition 2021 des Trophées de Œufs de France va ainsi permettre aux Chefs de demain de dévoiler leur vision de l'œuf dans le brunch, en mesurant leurs talents culinaires à l'école Ferrandi-Paris, guidés par le Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay.



SOMMAIRE

[MARCHÉ]

LA CONSOMMATION D'ŒUFS RENOUVE AVEC SA CROISSANCE PRÉ-COVID ET POURSUIT SON ENVOL À L'EXPORTATION

LA CROISSANCE DES ACHATS DES MÉNAGES RETROUVE SON RYTHME PRÉ-COVID	p.6
LA BALANCE COMMERCIALE RENFORCE SA POSITION EXCÉDENTAIRE	p.9

[PRODUCTION]

LA FILIÈRE DES ŒUFS DE FRANCE POURSUIT SA DÉMARCHE RESPONSABLE EN RÉPONSE AUX NOUVELLES ATTENTES SOCIÉTALES

LA FILIÈRE FRANÇAISE N°1 DE LA PRODUCTION D'ŒUFS EN EUROPE	p.12
LES ÉLEVAGES ALTERNATIFS CONTINUENT DE GAGNER DU TERRAIN	p.14
ŒUFS DE FRANCE : LE LOGO POURSUIT SON DÉPLOIEMENT SUR LES ŒUFS ET PRODUITS TRANSFORMÉS	p.17
LA FILIÈRE FRANÇAISE DES ŒUFS MOBILISÉE POUR L'ARRÊT DE L'ÉLIMINATION DES POUSSINS MÂLES	p.19

[ÉVÉNEMENT]

JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF : DES ANIMATIONS LUDIQUES, PÉDAGOGIQUES ET GOURMANDES !

8 OCTOBRE 2021 : CÉLÉBRATION D'UN ALIMENT UNIVERSEL PARTOUT DANS LE MONDE !	p.22
FRANCE : DES ANIMATIONS POUR TOUS LES PUBLICS !	p.23
SIX RECETTES POUR SAVOURER L'ŒUF DANS TOUS SES ÉTATS AVEC LES CHEFS EURO-TOQUES !	p.25
TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE : LES CUISINIERS DE DEMAIN INVENTENT LE BRUNCH À LA FRANÇAISE	p.31

[MARCHÉ]

LA CONSOMMATION D'ŒUFS RENOUE AVEC SA CROISSANCE PRÉ-COVID ET S'ENVOLE À L'EXPORTATION



LA CROISSANCE DES ACHATS DES MÉNAGES RETROUVE SON RYTHME PRÉ-COVID

Rappel 2020 : explosion de la consommation d'œufs avec les confinements

(Source : FranceAgriMer d'après IRI)

En 2020, les ventes d'œufs en magasins ont augmenté de 10 % en volume par rapport à 2019, en raison des confinements successifs et du grand retour de la cuisine à la maison. Le **premier confinement** a notamment vu les ventes exploser. Du 16 mars au 12 avril, 611 millions d'œufs ont été vendus aux consommateurs en France ! Les ventes ont fait un bond dans tous les circuits de distribution : + 44 % par rapport à la même période en 2019, atteignant même +75% dans les réseaux de proximité. Ce sont 185 millions d'œufs supplémentaires que la filière française a mis à la disposition des consommateurs en un mois⁶ ! Tous les modes d'élevage ont été concernés : bio, plein air dont Label Rouge, sol ou cage.



2021 : la croissance des achats à domicile retrouve son rythme de croisière

En 2021, avec le retour à la normale, les ménages renouent logiquement avec leurs niveaux d'achats pré-Covid. Sur les 8 premiers mois de l'année, leurs achats d'œufs sont ainsi en recul de -9,7 % en volume par rapport à la même période atypique de 2020. En revanche, en comparaison avec la même période en 2019, avant la crise Covid, la consommation à domicile est hausse de +2,8 %, confirmant l'attrait grandissant des Français pour les œufs.

⁶Source : Iri sur P4 2020 vs P4 2019

Envolée des œufs issus d'élevages au sol

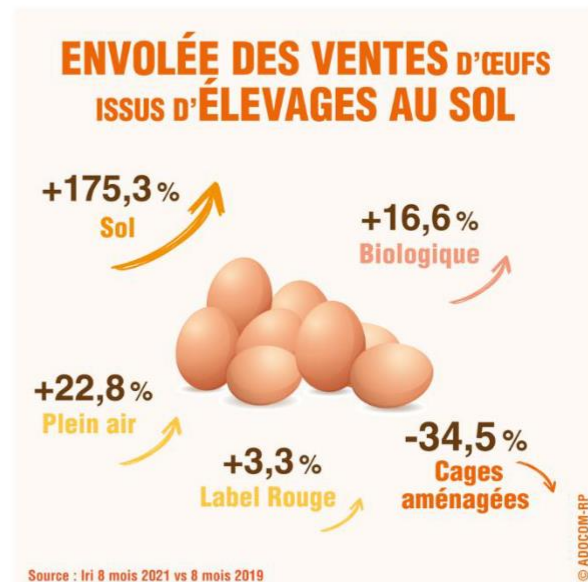
(Source : FranceAgriMer d'après Kantar IRI)

De janvier à août 2021 par rapport à la même période en 2019, avant la crise Covid, la progression des ventes d'œufs en grande distribution est portée par la croissance des œufs alternatifs, avec une hausse record des ventes d'œufs issus de poules élevées au sol. Leurs ventes ont progressé de +175,3 % en volume en 2021 vs 2019. Désormais, 14 % des œufs achetés par les ménages sont des œufs issus d'élevages au sol.

Dans le même temps, les œufs bio ont enregistré une hausse de +16,6 %, les œufs de plein air de +22,8 % et les œufs Label Rouge de +3,3 %. Quant aux ventes d'œufs standards, elles sont en recul de -34,5 % par rapport à 2019.

Sur les 8 premiers mois de l'année 2021, les œufs alternatifs représentent près des 3/4 des œufs vendus en magasins (72 %). Les œufs de plein air (hors Label Rouge) arrivent en première position de cette catégorie, à 29 % de parts de marché, suivis des œufs bio (22 %) puis des œufs issus de poules élevées au sol (14 %) et des œufs Label Rouge (7 %).

(Source : FranceAgriMer d'après IRI)



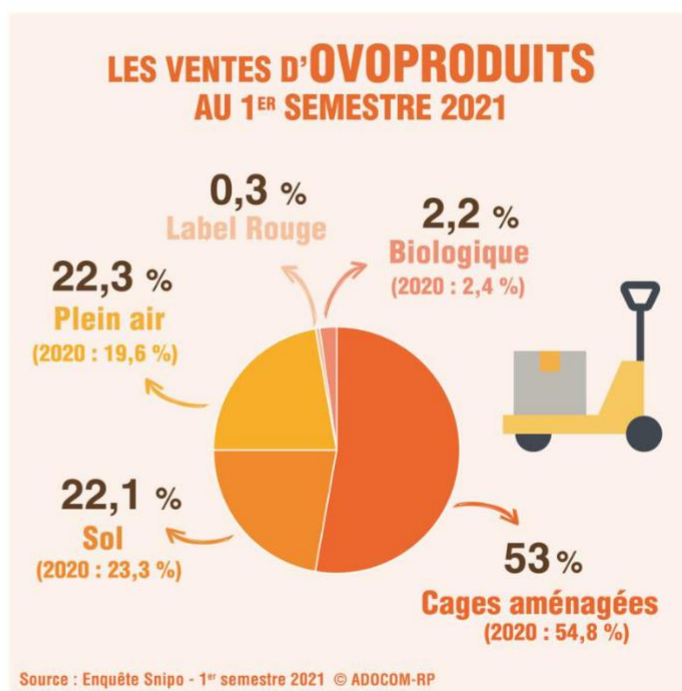
[Enquête]

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

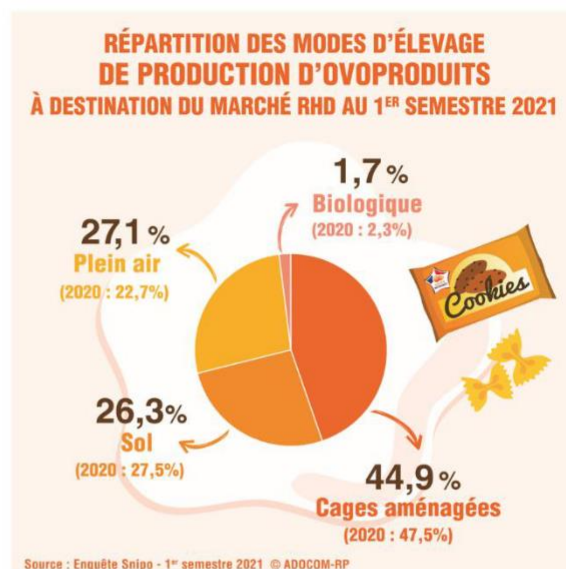
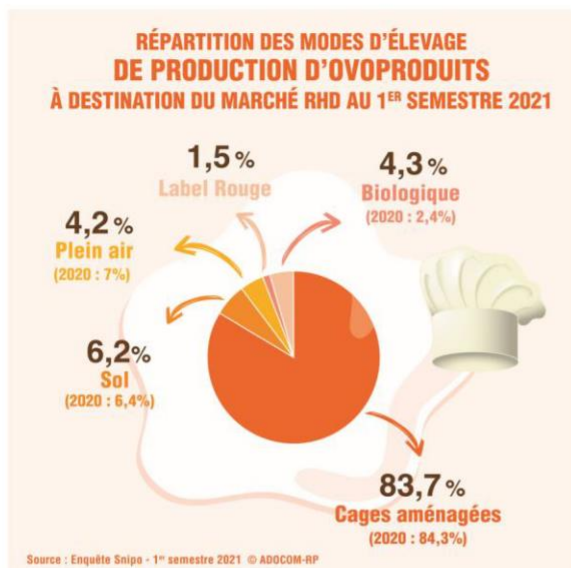
Les élevages au sol (code 2) développés par la filière française des œufs et qui permettent aux poules d'évoluer librement dans leur poulailler sont jugés plus respectueux du bien-être des poules que les élevages en cages aménagées par 84 % des Français. Ils sont ainsi 71 % à juger que le développement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

Zoom sur la consommation hors domicile

Le marché des ovoproduits destinés aux entreprises alimentaires et à la Restauration Hors Domicile continue d'être perturbé en 2021. Et, si la production d'ovoproduits à partir d'œufs de poules élevés en cages aménagées reste majoritaire, elle poursuit sa décrue (64 % en 2019 ; 54,8 % en 2020 ; 53 % au 1^{er} sem. 2021). On peut également noter que les volumes bio consommés en RHD ont fortement augmenté sur les 6 premiers mois de l'année par rapport à l'année pré-Covid de 2019 (2,2 % en 2019 ; 2,4 % en 2020 ; 4,3 % au 1^{er} sem. 2021), tout comme les volumes issus du plein air dans les industries agro-alimentaires (22,7 % en 2019 et 2020 ; 27,1 % au 1^{er} sem. 2021).



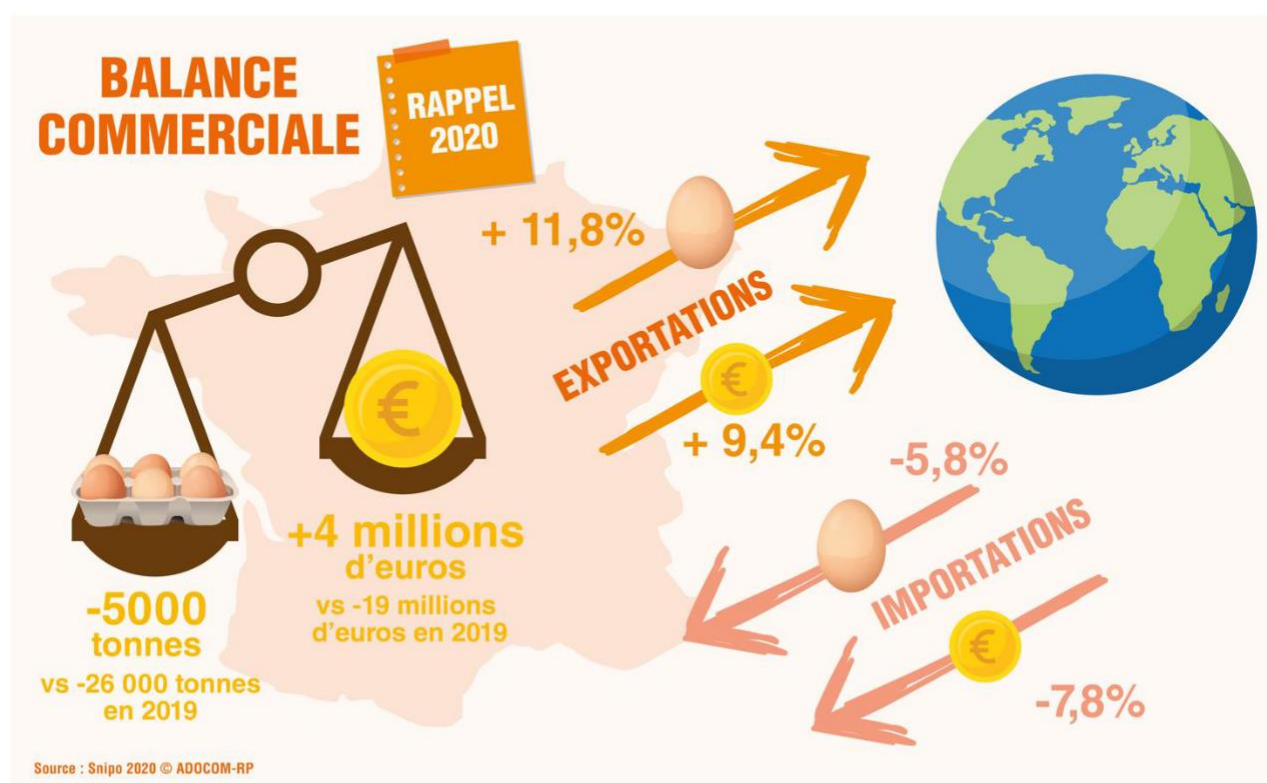
Par ailleurs, cette année 2021 marque le démarrage de la production d'ovoproduits liquides issus d'œufs Label Rouge, qui pourront désormais être utilisés comme ingrédients dans les recettes des professionnels.



LA BALANCE COMMERCIALE RENFORCE SA POSITION EXCÉDENTAIRE !

Rappel 2020 : excédent de +4 millions d'euros

2020 a constitué une année charnière pour les ventes d'œufs de France à l'international. La progression des exportations (+11,8 % en volume et +9,4 % en valeur) et le recul des importations (-5,8 % en volume et -7,8 % en valeur) ont permis de réduire le déficit de la balance commerciale en volume et d'enregistrer un excédent en valeur. La balance commerciale est ainsi excédentaire de +4 millions d'euros en 2020, contre un déficit de -19 millions d'euros en 2019. En volume, elle est passée de -26 000 tonnes en 2019 à seulement -5 000 tonnes en 2020.



2021 : renforcement de la position excédentaire de la balance commerciale

(Source : ITAVI)

Sur le 1^{er} semestre 2021, la balance commerciale des œufs renforce son excédent, avec une augmentation des exportations et une diminution des importations. Sur les 6 premiers mois de l'année, les exportations d'œufs de France ont progressé de +15,1 % en valeur et de +21,1 % en volume alors que les importations ont reculé de -12,9 % en valeur et de -12 % en volume par rapport aux 6 premiers mois de l'année 2020.

+56 % d'œufs coquilles exportés

Les exportations d'œufs coquille sont en forte progression en volume au 1^{er} semestre 2021 (+ 56%) et en valeur (+ 43,7 %) par rapport à la même période de 2020. Dans le même temps, les importations sont en baisse de 21,8 % en volume et en recul de 26,7 % en valeur.

+11 % d'ovoproduits partis à l'international

Les exportations d'ovoproduits sont en progression de 11,3 % en volume et de 7,6 % en valeur entre le 1^{er} semestre 2021 et le 1^{er} semestre 2020. Quant aux importations, elles sont en baisse de 4,4 % en volume et en recul de 2,6 % en valeur.

À noter : les débouchés internationaux sont primordiaux pour la filière française des œufs. Les PME françaises, dont certaines sont très bien implantées sur le marché de l'exportation, contribuent à l'équilibre des marchés français et européen en permettant de répondre aux spécificités de consommation : en Europe, la consommation de jaune est majoritaire tandis qu'il s'agit du blanc en Asie par exemple.



[PRODUCTION]

**LA FILIÈRE DES ŒUFS DE FRANCE POURSUIT
SA DÉMARCHE RESPONSABLE EN RÉPONSE
AUX NOUVELLES ATTENTES SOCIÉTALES**



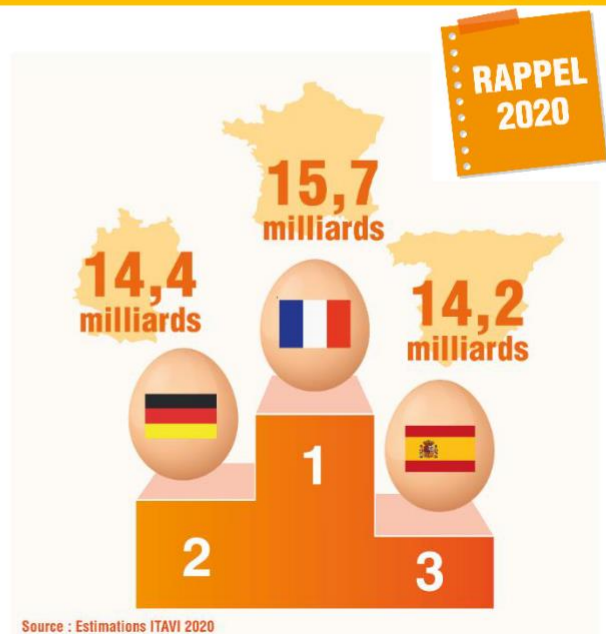
LA FILIÈRE FRANÇAISE N°1 DE LA PRODUCTION D'ŒUFS EN EUROPE

2021 : vers une poursuite de la hausse du nombre d'œufs produits en France

(Source : estimations ITAVI)

En 2020, la France a produit 15,7 milliards d'œufs, une production en hausse de +4,9 % par rapport à 2019. En 2021, la tendance à la hausse devrait se poursuivre avec de prévisions à +3 % / +4 % d'ici la fin de l'année.

La France confirme ainsi sa première place de premier pays producteur d'œufs dans l'Union européenne (environ 14 % de la production en 2020), suivie de l'Allemagne (13 %) et de l'Espagne (13 %).



Les raisons du succès

La filière française des œufs connaît un véritable succès car il s'agit d'une filière exemplaire, avec des professionnels engagés au service d'un produit qui multiplie les qualités :

- **prix** : l'œuf est la protéine animale la moins chère du marché,
- **traçabilité** : chaque œuf porte un code permettant d'identifier sa provenance et le type d'élevage dont il est issu. Sur les boîtes, le logo « Œufs de France » est un repère pour l'origine française des œufs. De plus, la filière a mis en place une base de données permettant de suivre la traçabilité de l'ensemble des animaux en France et d'assurer pleinement la traçabilité, de la poule à l'œuf.
- **nutrition** : l'œuf a une forte densité nutritionnelle. Deux œufs contiennent autant de protéines que 50 g de viande ou de poisson. D'après le Dr Plumey, médecin-nutritionniste : « Manger des œufs très régulièrement (1 ou 2 œufs par jour, si on le souhaite), permettrait ainsi de diminuer les risques de carences en protéines, en fer, en iode et en de nombreuses vitamines. »
- **facilité** : l'œuf est un aliment frais facile à conserver. On peut le garder 28 jours.
- **préparation** : l'œuf se savoure seul ou s'intègre dans des recettes, qu'elles soient sucrées ou salées, simples ou sophistiquées,...

L'Europe : 2^e zone de production d'œufs dans le monde

Avec 9,4 % de la production mondiale d'œufs, l'Europe (UE 27 + Royaume-Uni) se place en 2^e position des zones championnes de la production d'œufs dans le monde, après la Chine (1/3 de la production mondiale) et devant les États-Unis (8 %).

D'après les estimations de l'ITAVI basées sur la Commission européenne et diverses sources statistiques nationales, la production d'œufs de consommation en 2020 a été d'environ 116 milliards d'œufs. La production européenne d'œufs a progressé de 1 % (+ 1,5 % UE hors Royaume-Uni). Cet accroissement de la production a principalement été porté par la progression en France (+ 4,9 %), Allemagne (+ 3,5 %) et en Espagne (+ 1,0 %).



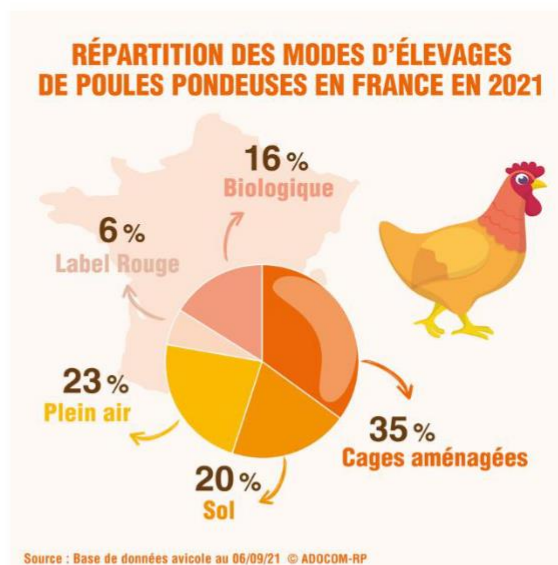
LES ÉLEVAGES ALTERNATIFS CONTINUENT DE GAGNER DU TERRAIN

65 % des poules en élevages alternatifs

(Source : Base de données avicole)

Les professionnels français se sont largement mobilisés pour répondre aux nouvelles attentes sociétales. En 2017, ils se sont fixés pour grand objectif de dépasser 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 hors cage. Et ils continuent leur travail de transition : début septembre, 64,5 % des poules pondeuses étaient élevées hors cages aménagées en France⁷.

Aujourd'hui, les poules élevées en cages ne représentent plus que 35 % de la production française (47 % en 2019). Les poules élevées en plein air représentaient début septembre 23 % de la production (18 % en 2019), le plein air Label Rouge 6 % (5 % en 2019), le bio 16 % (18 % en 2019) et le sol est passé de 13 % en 2019 à 20 % début septembre 2021.

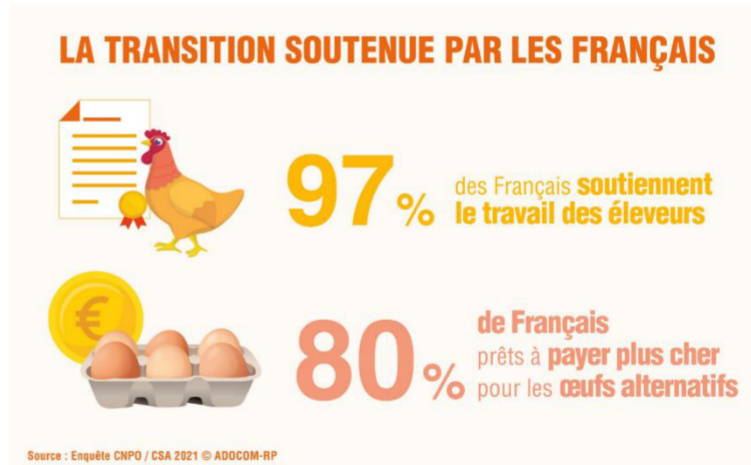


⁷ Sur une base représentant entre 90 et 95 % des élevages français

La transition vers les élevages alternatifs massivement soutenue par les Français

Les Français sont largement favorables à l'initiative de transition lancée par la filière en 2017 et qui lui a permis de passer de 37 % d'élevages alternatifs à la cage à 64 % aujourd'hui. Ils sont en effet 97 % à dire que ce travail des éleveurs français mérite d'être salué et autant que cette transition vers l'élevage hors cage des poules pondeuses doit se poursuivre progressivement.

80 % des Français sont même d'accord pour payer plus cher pour acheter des œufs issus d'élevages alternatifs si les prix augmentent puisque ces modes de production impliquent des coûts de production plus élevés que la production en cages aménagées.



L'accompagnement de l'État jugé nécessaire pour la transition

Les Français estiment que la filière doit être soutenue par l'État dans sa transition. 89 % s'accordent à dire que les éleveurs ont besoin d'être accompagnés financièrement afin de poursuivre ce travail de transition vers d'autres modèles d'élevage que la cage. Ils sont également 84 % à juger que l'État doit aider les éleveurs à arrêter leur activité lorsqu'ils ne peuvent pas transformer leur élevage de poules en cage, grâce à des fonds pour la cessation d'activité par exemple. En effet, des éleveurs de poules en cages se trouvent actuellement confrontés à d'importantes difficultés pour la transition de leurs élevages. Pour certains d'entre eux, l'avenir de leur élevage est profondément remis en question.



BON À SAVOIR :

Il existe 4 types d'élevages permettant de répondre aux différentes attentes des consommateurs :

1. **Élevage biologique** (code 0) : 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.
2. **Élevage en plein air** (code 1) : 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.
3. **Élevage au sol** (code 2) : 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).
4. **Élevage en cage aménagée** (code 3) : il répond aux normes européennes en vigueur depuis janvier 2012. Les poules vivent dans de nouveaux hébergements en groupe de 20 à 60, où elles disposent en particulier de perchoirs et de nids.



ŒUFS DE FRANCE :

LE LOGO POURSUIT SON DÉPLOIEMENT SUR LES ŒUFS ET PRODUITS TRANSFORMÉS

75 entreprises et enseignes engagées

Deux ans et demi seulement après son lancement sur les boîtes d'œufs, le logo « Œufs de France » est déjà présent sur la majorité des œufs vendus en magasins : qu'il s'agisse de marques nationales ou distributeurs. En 2020, il concernait 70 % des œufs commercialisés en magasins.

Le logo est à ce jour utilisé par 61 entreprises du secteur et 14 enseignes de distribution. La liste actualisée des entreprises engagées est disponible sur le site oeufs-infos.fr.



Depuis le 1^{er} juillet 2020, le logo peut être apposé sur les emballages de denrées alimentaires contenant des œufs.

Logo Œufs de France : une réponse aux attentes des Français

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).

D'ailleurs, la notoriété du logo a beaucoup progressé : il est désormais connu par plus d'1 Français sur 2 (53 %), contre 41 % en 2019.

Pour 89 % des Français, ce logo constitue un gage de qualité. Ils sont même 87 % à se dire favorables à ce que les magasins en France ne commercialisent que des Œufs de France.



Le logo « Œufs de France » se déploie sur les produits alimentaires

« Œufs de France », le logo qui permet de savoir si les œufs ont été pondus en France, par des poules nées et élevées sur le territoire, est en cours de déploiement depuis le 1^{er} juillet 2020 sur les produits alimentaires : biscuits, sauces, pâtes, plats préparés, etc. Une seconde étape stratégique pour ce logo, lancé dans un premier temps sur les boîtes d'œufs en 2018. Ce point de repère permet d'identifier en un coup d'œil les œufs issus du savoir-faire exemplaire de la filière française, n°1 de la production en Europe.

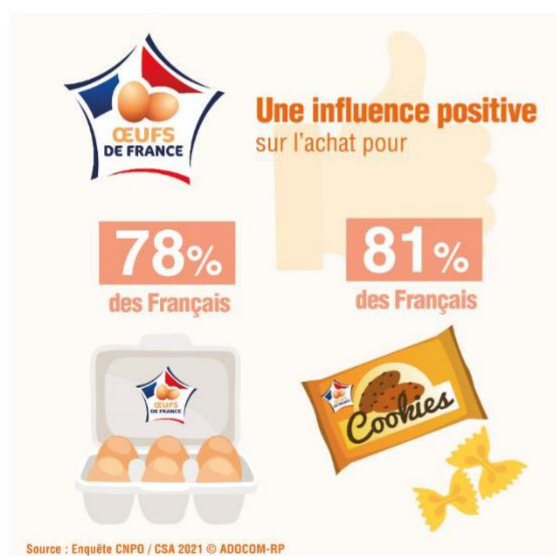


Désormais, le logo s'applique également aux produits alimentaires contenant des œufs.

Pour les consommateurs, cela signifie qu'ils vont pouvoir identifier immédiatement l'origine des œufs utilisés dans leurs produits préférés, qu'ils soient vendus sous marques nationales ou marques de distributeurs. Dans les magasins, il leur suffira de se fier au logo « Œufs de France » apposé sur les emballages.

Cette nouvelle étape de la démarche d'identification de la filière est une bonne nouvelle pour les consommateurs-citoyens : leur attachement à l'origine locale de leur alimentation a franchi un nouveau palier avec le

confinement.



« 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.

LA FILIÈRE FRANÇAISE DES ŒUFS MOBILISÉE POUR L'ARRÊT DE L'ÉLIMINATION DES POUSSINS MÂLES

La recherche de solutions alternatives à l'élimination des poussins mâles est une des priorités de la filière française des œufs. Représentée par l'Interprofession, elle est proactive sur le sujet et poursuit ses travaux tant au niveau français qu'international. Cependant, si les professionnels français des œufs sont d'ores et déjà en ordre de marche pour réaliser tous les aménagements et investissements nécessaires, ils sont aujourd'hui dans l'impossibilité de tenir les délais annoncés par le ministre, à savoir fin 2022. En effet, le temps nécessaire pour répondre à ces enjeux techniques et économiques, notamment pour la prise en charge des coûts, n'est pas compatible avec le calendrier proposé dans le projet de décret.

Des enjeux sociétaux, techniques et économiques

L'arrêt de l'élimination des poussins mâles 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. Il s'agit également d'un enjeu technique puisque, hormis l'élevage des mâles, les alternatives existantes sont relativement récentes, voire ne fonctionnent pas à des cadences suffisantes pour répondre aux besoins des professionnels. Enfin, il s'agit d'un enjeu économique fort puisque **l'arrêt de l'élimination des poussins mâles coûtera plus de 50 millions d'euros par an** à la filière française.

Objectifs : préserver la compétitivité et la souveraineté

Pour toutes ces raisons, ce dossier est étudié avec la plus grande attention au niveau de l'interprofession française des œufs avec pour objectif principal d'aboutir à un arrêt total de l'élimination des poussins mâles, tout préservant 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 l'œuf reste un produit accessible à tous !

Déstabilisation des marchés

En effet, la filière a investi lourdement pour la transition des modes d'élevage et assurer la souveraineté alimentaire de la France. La mise en place de ces nouvelles technologies déstabiliserait les marchés. La mise en application prématurée de l'arrêt de l'élimination des poussins mâles fait peser un risque fort de déstabilisation du marché des œufs et des poussins en France suite à cette décision.

Une harmonisation européenne indispensable

La France ne doit pas être le seul pays européen, avec l'Allemagne, à être soumise à une obligation nationale d'ovosexage. 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.

Les couvoirs et fabricants d'ovoproduits menacés

La décision de l'arrêt de l'élimination des poussins mâles à fin 2022 inquiète la filière quant à la pérennité de certaines entreprises du secteur, notamment certains couvoirs et fabricants d'ovoproduits. Si l'élevage des poussins mâles peut se développer, les techniques majeures reposeront sur le sexage *in ovo*. Les méthodes existantes sont relativement récentes et très coûteuses ; l'arrêt total de l'élimination des poussins mâles est estimé par l'Itavi à environ 4 % du chiffre d'affaires de la filière.

Les couvoirs présents en France fournissent à la filière une diversité génétique lui permettant de répondre à l'ensemble de ses marchés : élevages professionnels, animaleries, marchés aux animaux vivants, export, etc. La forte augmentation des coûts due aux techniques de sexage *in ovo* risque de mettre en péril une partie d'entre eux.

La filière est également inquiète pour les entreprises fabriquant des ovoproduits, qui ont toutes été durement touchées par la crise liée au Covid-19. Au moment où les débouchés se reconstruisent, et dans un marché européen très compétitif, une nouvelle hausse des coûts de production fragiliserait encore ce secteur et déstabiliserait le marché.

Dans une démarche responsable, le CNPO recherche un modèle de prise en charge des coûts, mais l'Interprofession rencontre des difficultés pour la répercussion des charges liées à ces nouvelles technologies, notamment pour les marchés de la restauration et des industries alimentaires.



[ÉVÉNEMENT]

**JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF :
DES ANIMATIONS LUDIQUES, PÉDAGOGIQUES
ET GOURMANDES !**



8 OCTOBRE 2021 : CÉLÉBRATION D'UN ALIMENT UNIVERSEL PARTOUT DANS LE MONDE !

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

L'œuf fait partie des produits clés de l'alimentation mondiale : chaque année, plus de 1 000 milliards d'œufs sont produits à l'international !

Tous les ans, ce produit incontournable est mis à l'honneur dans le monde entier lors de la Journée Mondiale de l'Œuf organisée par la World Egg Organisation (organisation mondiale de l'œuf). La Journée mondiale de l'Œuf est ainsi célébrée dans plus de 40 pays, de l'Australie au Zimbabwe.



Cette année, la 25^e édition de cet événement a lieu le vendredi 8 octobre au travers de festivals, de concours, de démonstrations, etc.

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...



FRANCE : DES ANIMATIONS POUR TOUS LES PUBLICS !

En France, l'interprofession de l'œuf a prévu de nombreuses actions à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Oeuf pour mieux faire connaître ce produit du quotidien au grand public, adultes comme enfants.

L'Interprofession propose notamment cette année un nouveau **livret pédagogique** à destination des enfants et organise un nouveau **quizz virtuel sur les réseaux**, pour tester les connaissances du public sur les œufs.

De plus, les œufs passent **à la table des plus grands Chefs** avec le réseau EuroToques. Plus de 250 Chefs Euro-Toques sont conviés à composer des menus spécifiques sur le thème de l'œuf.

Par ailleurs, les professionnels des œufs font don de plus d'**1 million d'œufs aux plus démunis**, notamment avec l'Union des Groupements de Producteurs de Viande de Bretagne (UGPVB).

Un grand jeu sur Facebook

Grâce à la Chasse aux Œufs de l'année dernière, la poule Marcocotte a pu retrouver ses 5 œufs, elle revient cette fois pour offrir des récompenses aux plus grands fans d'œufs. L'occasion pour tous les socionauts de jouer en famille et tenter de gagner de nombreux cadeaux ! Le jeu, largement annoncé dès le 8 octobre sera ouvert à partir du lundi 11 octobre sur Facebook (@fandoeufs).

Chaque jour, du 11 au 15 octobre, la page Facebook @fandoeufs dévoilera deux questions sur des thématiques : cuisson, recette, chiffres, anecdotes... Pour trouver les bonnes réponses aux quizz, les participants pourront s'aider des indices laissés par la poule Marcocotte dans les publications de la page.

Plus de 25 gagnants seront tirés au sort le 18 octobre, sous la forme d'instant gagnants. Les participants pourront gagner de nombreux lots, dont une Nintendo Switch avec un jeu vidéo, des jeux de société, des livres, des coquetiers, etc.

Un nouveau livret pour enfants édité à 100 000 exemplaires

Dans le cadre de la Journée Mondiale de l'Œuf, le CNPO lance son tout nouveau livret pour expliquer les œufs aux enfants. Édité à 100 000 exemplaires, il est à la disposition de tous les professionnels qui le souhaitent (magasins, éleveurs, enseignants, etc.) À l'occasion de la Journée Mondiale de l'Œuf, il sera en particulier disponible dans les restaurants Euro-Toques participant à l'opération. Le livret est également consultable et téléchargeable sur le site lesoeufs.fr.

Ce livret de 12 pages comporte une multitude d'informations sur les œufs : élevages, modes de production, choix des œufs, astuces de conservation, façons de le cuisiner, recettes faciles, conseils

nutritionnels et beaucoup d'autres surprises ! Le livret propose même un petit quizz à la fin pour réviser et retenir toutes les infos données. Une façon originale et ludique d'en savoir plus sur cet aliment du quotidien : de la poule au coquetier !



SIX RECETTES POUR SAVOURER L'ŒUF DANS TOUS SES ÉTATS AVEC LES IDÉES DES CHEFS EURO-TOQUES !

ŒUF EN MEZZÉ

Par le Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 œufs
- 250 g de pois chiches secs
- 50 g de graines de sésame légèrement torréfiées (en remplacement du Tahini)
- 1 gousse d'ail épluchée
- 25 ml de jus de citron
- 25 ml d'huile d'olive
- Cumin en poudre
- Sel
- ¼ de litre d'eau
- 2,5 cl de vinaigre d'alcool



Progression

La veille, mettre les pois chiches dans une grande casserole d'eau froide. Les laisser tremper toute la nuit.

Le jour même, faire cuire les pois chiches dans 2 litres l'eau bouillante pendant environ 1h30, puis laisser refroidir.

Égoutter les pois chiches et les mettre dans un blender, avec l'ail, le sésame, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner et ajuster la préparation avec le cumin, le sel et éventuellement une pointe de piment de Cayenne ou piment d'Espelette.

Petite astuce du chef

On peut ajouter un peu de jus de cuisson des pois chiches, si nécessaire, pour bien lisser la préparation.

Dans une grande casserole, ou sauteuse, faire bouillir l'eau et le vinaigre d'alcool. Pendant ce temps-là, casser les œufs séparément dans un ramequin.

À frémissement, former un tourbillon dans l'eau à l'aide d'un fouet, y déposer délicatement les œufs un à un au centre du tourbillon et rabattre le blanc sur le jaune avec une petite écumoire ou une cuillère à soupe pendant la cuisson (environ 1 min 30).

Retirer l'œuf de l'eau et le déposer délicatement sur un torchon propre pour absorber l'eau restant sur l'œuf.

Dressage

Dresser les assiettes avec une cuillère à soupe de crème de pois chiches et déposer l'œuf sur le dessus.

On peut également agrémenter la recette avec quelques petites pousses de persil, des graines de cumin, et un filet d'huile d'olive.

ŒUFS PARFAITS AUX GIROLLES FRANÇAISES

Par le Chef Alfredo MARTIN MELLIOR
Restaurant Mariette - 24 rue Bosquet, 75007 Paris



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 200 g de girolles
- 1 échalote
- ½ gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile de pépins de raisin
- Vinaigre de Xérès

Progression

Faire sauter les girolles à l'huile d'olive, dès que l'eau est évaporée, rajouter du beurre demi-sel avec les échalotes coupées en julienne et une gousse d'ail écrasée.

Une fois que les échalotes et les girolles sont bien colorées, les passer à la passoire pour enlever l'excédent de gras.

Préparation de l'œuf

Préparer une casserole avec de l'eau et faire chauffer à 72°C à l'aide d'un thermomètre.

Tremper les œufs dans l'eau et laisser cuire pendant 5 min une fois rejoint le 72°C.

Eteindre le feu et laisser les œufs à l'intérieur jusqu'à ce que la température descende à 55°C.

Si nécessaire, réchauffer les girolles dans la poêle sans ajouter de matière grasse. Servir dans une assiette creuse de préférence.

Dressage

Donner un petit coup sur la coquille de l'œuf pour l'ouvrir délicatement et le déposer au centre de l'assiette creuse au milieu des girolles. Ajuster l'assaisonnement avec sel, poivre et piment d'Espelette, un filet d'huile de pépins de raisin et quelques gouttes de vinaigre de Xérès.



MULTICOLORE DE LÉGUMES, ŒUF PARFAIT

Par le Chef Nicolas BRENELIERE

Le Paradis Latin - 28 rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris



Ingrédients pour 10 à 12 personnes

- 800 g de fond d'artichaut
- 300 kg de carotte fane
- 300 kg de carotte jaunes
- 200 kg d'asperges vertes
- 250 g de poireaux
- 200 g navet long Gaïkon
- 200 g de tomates cerise en grappe
- 100 g de radis rond
- 100 g de radis blanc
- 100 g betterave Chioggia
- 300 g de crème liquide
- 12 œufs bio
- 100 g d'oignons rouges
- 100 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre moulu
- Fleur de sel
- Poivre mignonette
- Pulvérisateur d'huile

Progression

Cuire les fonds d'artichaut à l'eau bouillante salée, mixer avec la crème (porter à ébullition) afin d'obtenir une purée et vérifier l'assaisonnement.

Éplucher et laver tous les légumes, les mettre sous-vide séparément avec de l'huile d'olive, du sel et cuire à 90°C en vapeur 1 heure environ. Vérifier la cuisson de chaque légume et refroidir.

Sur une plaque anti-adhésive, cuire le parmesan râpé bien étalé régulièrement et mettre à cuire à 170°C au four environ 15 minutes afin d'obtenir une tuile croustillante.

Cuire au four vapeur ou thermoplongeur les œufs bien à 64°C pendant 45 minutes

Dressage

Au fond d'une assiette, disposer la purée d'artichaut, disposer harmonieusement tous les légumes en jouant avec les couleurs. Tenir cette assiette au four.

A l'envoi, faire briller avec un pulvérisateur d'huile d'olive, déposer au centre, l'œuf parfait sans la coquille, de la fleur de sel et le poivre mignonette sur l'œuf et décorer avec des morceaux de tuile parmesan



ŒUF DE POULETTE FAÇON BÉNÉDICTE SUR UN BLINIS AU FRISSON DE LARD SÉCHÉ

Par le Chef Jean-Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes - 21 rue Caumartin, 75009 Paris



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la sauce hollandaise

- 6 œufs et 3 jaunes
- 2 citrons jaunes
- 100 g de beurre doux
- Sel fin et poivre noir du moulin
- 6 tranches fines de jambon sec de 18 mois du Lévezou
- 1 botte de ciboulette
- 2 branches de persil plat

Pour les blinis

- 2 œufs
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de crème
- 250 g de pommes de terre
- 2 boîtes de 150 g de maïs
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 g de farine
- Sel et poivre

Pour les tuiles à l'encre de seiche

- 160 g d'eau
- 60 g d'huile
- 20 g de farine type 55
- 2 g d'encre de seiche



Progression

Pour les blinis, laver les pommes de terre et les faire cuire sur un lit de gros sel (T.M. la pomme Duchesse). Récupérer la pulpe, l'écraser puis ajouter la farine, les œufs, le blanc et l'assaisonnement, puis la crème.

Mélanger soigneusement.

Huiler légèrement 6 poêles à blinis, les chauffer et y répartir l'appareil à blinis.

Laisser colorer 2 min, répartir sur chacun, 1 cuillère de maïs, appuyer légèrement et les retourner.

Laisser cuire encore une grosse minute.

Démouler les blinis sur une assiette et réserver.

Pour la sauce hollandaise, faire fondre le beurre et le laisser tiédir. Presser les citrons pour en recueillir le jus. Dans une casserole, à feu doux, fouetter les jaunes d'œufs avec 4 cuillères à soupe d'eau très froide, jusqu'à obtenir un mélange ferme et mousseux. Retirer la casserole du feu puis incorporer le beurre fondu, presque goutte à goutte sans cesser de remuer. Ajouter la moitié du jus de citron, sel, poivre et ciboulette ciselée.

Réserver la sauce dans un bain-marie pour la maintenir au chaud.

Pour les œufs pochés, verser le jus du citron dans une casserole d'eau et porter le tout à ébullition. Y faire pocher les 6 œufs pendant 3 min. Les mettre à égoutter ensuite sur une feuille de papier absorbant.

Faire également griller les tranches de jambon dans une poêle sans ajout de matière grasse.

Pour les tuiles à l'encre de seiche, réunir l'eau froide, l'huile, la farine et mixer. Ajouter le colorant et mixer à nouveau. Chauffer une petite poêle antiadhésive légèrement graissée. Verser comme pour une crêpe, une petite quantité d'appareil dans la poêle chaude.

Dressage

Sur 6 assiettes, dresser 1 blini, déposer une tranche de lard grillé puis un œuf poché, les napper avec la sauce hollandaise. Rajouter un frisson de jambon et une dentelle à l'encre.

ŒUF PARFAIT AU LARD DE BIGORRE, ÉMULSION DE PAIN GRILLÉ ET GIROLLES

Par le Chef Émilien Le NORMAND

Les Coqs - 24 place du Marché, 91490 Milly-la-Forêt



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beaux œufs de ferme
- 200 g de pain type « Bûcheron », essentiellement la croûte
- 250 g de girolles
- ½ boule de céleri
- 1 branche de céleri
- 6 champignons de Paris
- 1 oignon
- 80 g de lard noir de Bigorre
- 10 cl de crème liquide
- 20 cl de lait entier
- 50 g de beurre doux
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Progression

Mettre les œufs à cuire à 63°C en vapeur durant 40 min.

Nettoyer soigneusement les girolles.

Éplucher la boule et la branche de céleri, laver les champignons, couper en brunoise et faire suer l'ensemble avec l'oignon ciselé.

Parer légèrement le lard, tailler finement ces parures et les adjoindre (en fin de cuisson) dans la compotée.

Tailler de fines tranches de lard pour la finition.

Mettre les croûtes de Bûcheron dans une casserole avec les 10 cl de crème et les 20 cl de lait. Porter à ébullition et couvrir pour laisser infuser 10 min.

Mixer l'ensemble avec une noix de beurre, passer au tamis fin et rectifier l'assaisonnement.

Tailler la mie du pain en gros croûtons et les faire revenir dans une poêle avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Saler.

Dressage

Dans une assiette creuse chaude, déposer une grosse cuillère de compotée. Surmonter avec l'œuf parfait et les girolles autour.

Voiler l'œuf avec le lard et couvrir généreusement avec l'émulsion de pain grillé. Finir avec les croûtons et râper la croûte de pain à la microplane.

TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE : LES CUISINIERS DE DEMAIN INVENTENT LE BRUNCH À LA FRANÇAISE !

Les œufs montent en puissance au brunch !

Si les œufs restent majoritairement présents durant les repas du soir (81 % en 2021 ; 80 % en 2019), on les retrouve de plus en plus également au moment du déjeuner (72 % en 2021 vs 69 % en 2019). Les consommateurs sont également de plus en plus nombreux à les apprécier au petit-déjeuner (19 % en 2021 vs 17 % en 2019) et ils font une grande percée au moment du brunch, moment où ils sont désormais consommés par 15 % des Français, contre encore 8 % en 2019.

Les codes du brunch revisités avec l'œuf

Organisée sur le thème « **Au Brunch, l'œuf te donne du punch** », l'édition 2021 du Trophée Œufs de France offre l'opportunité aux futurs chefs d'exprimer leurs talents en créant un brunch à la française autour de l'œuf, avec trois recettes originales : deux recettes salées et une recette sucrée.

Ce grand concours est ouvert à tous les jeunes de 16 à 24 ans, qu'ils soient élèves, apprentis cuisiniers ou candidats libres. Ils sont invités à revisiter les codes du brunch en y ajoutant leur « french touch » à base d'œufs.

La présentation, les techniques de cuisson ainsi que les accompagnements sont laissés à leur libre interprétation : légumes, féculents, céréales, pains, fruits, sauces, coulis, etc.

Les 6 finalistes sélectionnés se sont donnés rendez-vous le 6 octobre à Paris à l'école Ferrandi pour exécuter leurs recettes, guidés par le Chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et Président du Jury.

Jeunes Cuisiniers,
participez au

TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE

Gagnez jusqu'à 1600 €

Sur le thème :
Au Brunch, l'œuf te donne du punch
Proposez 2 recettes salées et 1 recette sucrée originales* pour un brunch à la française

Inscrivez-vous !
ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr
Règlement du concours et infos sur lesoeufs.fr
*suggestions dans le règlement

Les Œufs sur le web et les réseaux sociaux



lesoeufs.fr
oeuf-info.fr



[@fans](#) [_doeufs](#)
[@FansDOeufs](#)



[youtube.com/
@LesOeufsFr](https://youtube.com/@LesOeufsFr)

ADOCOM®-RP