DOSSIER DE PRESSE

JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF

LA CONSOMMATION D'ŒUFS S'ENVOLE EN FRANCE ET LA FILIÈRE REDÉMARRE PROGRESSIVEMENT : VERS UN RECORD DE CONSOMMATION BATTU EN 2023 !

- *229 œufs consommé par habitant en prévision pour 2023*
- *+3,8 % d'achats des ménages sur 7 mois 2023*
- *96 % des Français considèrent l'œuf incontournable pour l'alimentation humaine*

Vendredi 13 octobre, la traditionnelle Journée Mondiale de l'Œuf sera célébrée en France comme dans une centaine d'autres pays à travers le globe. L'œuf est en effet un produit universel aux vertus internationalement reconnues. Conscients de ses innombrables qualités, les Français sont même bien partis pour en consommer un nombre record de 229 par habitant cette année, soit neuf de plus que l'an passé, que ce soit sous forme d'œufs coquilles ou d'ovoproduits. L'œuf prend ainsi le contre-pied d'une consommation alimentaire en berne, avec des achats des ménages en augmentation +3,8 % en volume tous modes d'élevages confondus sur les 7 premiers mois 2023, comparés à la même période l'an passé[1]. Il faut dire que dans un moment où les consommateurs diminuent leurs dépenses, l'œuf se révèle être un parfait allié de leurs repas quotidiens comme le prouve la récente enquête menée par l'Institut CSA pour l'Interprofession de l'Œuf (CNPO)[2]. 96 % de la population le considère même comme incontournable de l'alimentation ! 90 % estime qu'il présente un excellent rapport qualité/prix et 87 % qu'il s'agit d'une alternative bon marché pour consommer des protéines animales. Au-delà de cet aspect prix, 97 % des Français sont également conscients qu'il est bon pour la santé. Ils connaissent également massivement sa place clé en cuisine : 98 % s'accordent à dire que l'œuf est une source inépuisable de créativité culinaire !

1 Source : ITAVI d'après Panel IRI

2 Enquête CSA pour le Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO), menée du 21 au 28 août 2023 auprès d'un échantillon national représentatif de 1008 Français âgés de 18 ans et plus.

Une filière sous tension mobilisée pour reconquérir le marché

Face à cette reconnaissance populaire et ce succès spectaculaire, la filière des œufs de France est en plein redémarrage pour répondre à la demande du marché et aux attentes des Français. Ils sont en effet près de 9 sur 10 (89 %) à juger que l'origine française des œufs est un critère de choix important. Après deux ans d'influenza aviaire, l'objectif est donc de regagner des points sur les importations. Alors que le taux d'auto-suffisance était de 103 % en 2021, il est passé à 96,5 % en 2022. Cependant, la reprise de 2023 a été ralentie par de nouveaux cas d'influenza aviaire en début d'année et les délais de ponte des poules retardent la reprise de production. à ces tensions s'ajoute la défection de certains éleveurs après les tourmentes liées à l'épizootie et à la flambée des coûts de production. Deux facteurs qui tendent pourtant vers l'apaisement en raison du début de la campagne de vaccination et du fléchissement des coûts des matières premières. Dans l'incertitude, les prévisions de l'Itavi, tablant sur une hausse de production de +3,8 % sur l'ensemble de l'année 2023 par rapport à 2022, pourraient être révisées à la baisse.

Une filière responsable et volontaire

Malgré ses difficultés, la filière poursuit ses engagements pour répondre aux attentes des consommateurs. Les professionnels sont en effet à l'origine d'exceptionnelles avancées, en particulier en matière de bien-être animal. Fin 2022, plus des ¾ des poules évoluaient ainsi dans des élevages alternatifs à la cage (sol, plein air et biologiques) : un bond de + 40 pts en 5 ans ! Ils sont également à la pointe en matière d'ovosexage. La France fait partie des deux seuls pays du monde, avec l'Allemagne, à avoir massivement investi pour stopper volontairement l'élimination des poussins mâles depuis le 1er janvier. Pionnière et responsable, la filière a également initié, dès l'amorce de la déflation de ses coûts de production, des diminutions de tarifs. Éleveurs et centres de conditionnement ont en effet baissé leurs prix. Par répercussion, les prix de vente en magasins devraient ainsi diminuer dans les prochaines semaines pour les consommateurs.

Journée Mondiale de l'Œuf : des actions d'information pour toutes les générations !

L'œuf fait partie des rares aliments à faire l'unanimité : 97 % des Français en consomment ! Il a même la particularité d'être très apprécié des plus jeunes. 94 % des parents en proposent à leurs enfants, qui sont 91 % à apprécier présence dans leurs assiettes. Il réussit la prouesse de séduire toutes les générations et de s'adapter à la quasi-totalité des contraintes alimentaire. Une bonne nouvelle puisqu'il est facile à cuisiner et se propose 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 le parfait allié d'une alimentation équilibrée, gourmande et accessible au plus grand nombre.

Des qualités que l'Interprofession s'attache à faire connaître à travers de nombreuses actions d'information, en particulier auprès des plus jeunes. Dans le cadre de la Journée Mondiale de l'Œuf, elle organise ainsi un grand jeu sur Facebook (@FandOeufs) du 6 au 13 octobre pour un grand tour du monde des recettes. De nombreux cadeaux sont à remporter, dont une PlayStation 5 !

Sur les réseaux sociaux, les œufs tiendront également la vedette auprès d'influenceurs sur TikTok et Instagram. Ils sont également à la télévision, à la table des Petits Plats en Équilibre de Laurent Mariotte. Enfin, l'Interprofession est présente auprès des futurs cuisiniers en organisant des MasterClass dans les lycées hôteliers, en partenariat avec Euro-Toques Jeunes. Des idées recettes, des infos sur la filière, des conseils, des trucs et astuces … tous les ingrédients sont réunis pour une Journée Mondial de l'Œuf 2023 réussie !

SOMMAIRE

CÔTÉ ASSIETTE

- Enquête : les innombrables qualités de l'œuf reconnues des Français p.7
- Achats : vers un record de consommation en 2023 p.13
- « Œufs de France » : la garantie d'origine attendue p.16

CÔTÉ FILIÈRE

- Redémarrage : la production d'œufs tendue en 2023 après le bouleversement de l'influenza aviaire p.18
- Origine : la souveraineté alimentaire malmenée par le déséquilibre de la balance commerciale p.20
- Anti-crise : les coûts de production de la protéine animale la moins chère du marché sur la voie de déflation p.22
- Engagements : élevages alternatifs et ovosexage en marche p.24

CÔTÉ ÉVÉNEMENTS

- Journée Mondiale de l'œuf : des actions autour de l'œuf partout dans le monde p.27
- Les Œufs de France font leur show : sur les réseaux sociaux, en cuisine et à la télé p.28
- « Les jeux des œufs » : un programme européen sur 3 ans mené par le SNIPO p.31

CÔTÉ RECETTES

p.33

Côté assiette

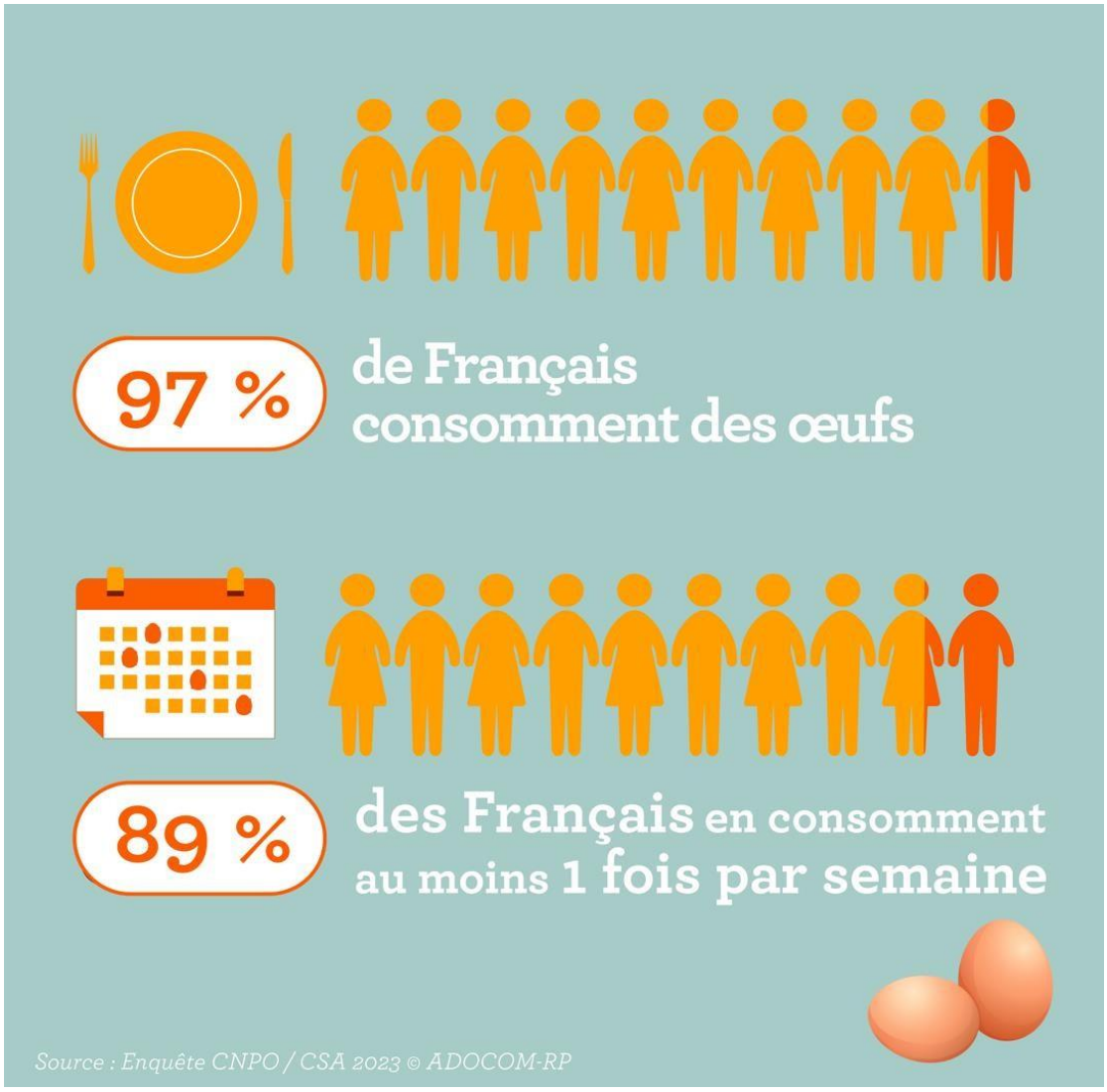
ENQUÊTE

LES INNOMBRABLES QUALITÉS DE L'ŒUF RECONNUES DES FRANÇAIS !

Enquête CSA pour le Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO), menée du 21 au 28 août 2023 auprès d'un échantillon national représentatif de 1008 Français âgés de 18 ans et plus.

97 % des Français consomment des œufs, dont près de 9 sur 10 toutes les semaines !

Les œufs sont devenus indissociables du quotidien des Français. D'après la dernière enquête menée par l'Institut CSA pour le CNPO, la quasi-totalité des Français – 97 % – déclare consommer des œufs. Ils sont au menu de près de 9 consommateurs sur 10 (89 %) au minimum une fois par semaine. Les Français sont même 54 % à en consommer plusieurs fois par semaine : 8 % disent en consommer tous les jours ou presque et 46 % entre deux et quatre fois par semaine.

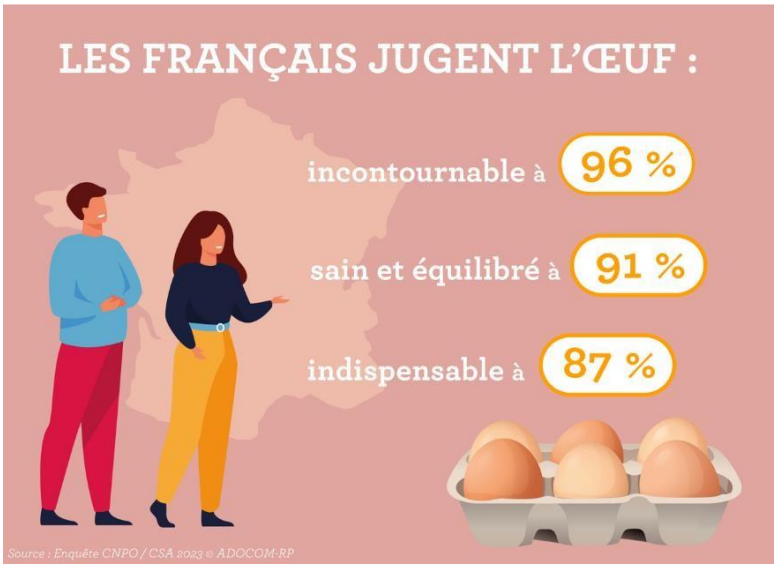


Les œufs : incontournables de l'alimentation !

Les œufs font partie intégrante des habitudes alimentaires des Français qui sont de plus en plus nombreux à ne pas pouvoir s'imaginer s'en passer. 96 % de la population considère ainsi qu'il s'agit de produits incontournables de l'alimentation.

Ils sont également 91 % à estimer que la consommation régulière d'œufs contribue à une alimentation saine et équilibrée. Ainsi, 87 % des Français jugent que l'œuf est un aliment indispensable dans l'alimentation humaine.

Il n'est donc pas étonnant que 74 % des Français ne soient pas prêts à abandonner leurs œufs pour des produits de substitution végétaux !



Les œufs : chouchous des enfants aussi !

Les œufs sont largement appréciés des Français, quel que soit leur âge. Une large majorité de parents en proposent à leurs enfants qui aiment ça ! 94 % des parents servent en effet des œufs à leurs enfants qui sont 91 % à apprécier leur présence dans leurs assiettes.

Les œufs ont leur place à tous les repas

Si les œufs restent majoritairement présents au moment du dîner (80 %), ils sont également très représentés au déjeuner (72 %). Les consommateurs sont également nombreux à les apprécier dès le petit-déjeuner (18 %) et ils sont presque autant à l'avoir adopté lors des brunchs, moment où ils sont 14 % à en consommer.

Les œufs : ils en font tout un plat !

Au quotidien, les consommateurs utilisent les œufs de nombreuses façons différentes. S'ils sont 90 % à les utiliser pour réaliser des recettes uniquement à base d'œufs, ils sont également 79 % à s'en servir pour confectionner des pâtisseries. Il faut dire que les Français sont 93 % à estimer que l'œuf est un ingrédient indispensable en pâtisserie !

Par ailleurs, 69 % des consommateurs utilisent également les œufs comme ingrédients de plats élaborés et, dans une moindre proportion (34 %), pour réaliser des sauces.

Les œufs au plat : la recette d'œufs préférée des Français

Parmi les différentes recettes d'œufs, œufs au plat et omelette arrivent en tête des préférées des Français. L'œuf au plat remporte la première place, avec 27 % de Français se prononçant en sa faveur et l'omelette en deuxième position avec 22 % de Français déclarant qu'il s'agit de leur recette d'œufs favorite. Arrivent ensuite à quasi-égalité les œufs durs (17 %) et les œufs à la coque (16 %) puis, plus loin dans le classement, les œufs brouillés (11 %) et les œufs cocotte (5 %).

Les Français sensibles aux multiples qualités de l'œuf

Les Français ont une image très positive de l'œuf, notamment pour les nombreuses possibilités qu'il offre en cuisine, mais aussi parce qu'ils considèrent qu'il s'agit d'un produit naturel et bon pour la santé.

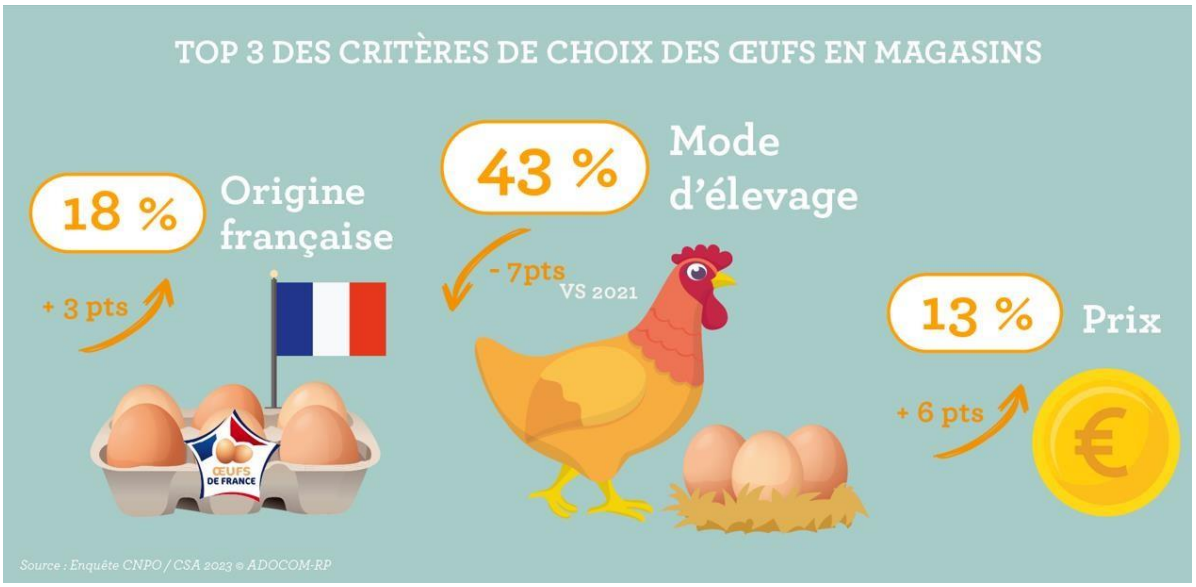
98 % des Français s'accordent ainsi à dire que l'œuf est une **source inépuisable de créativité culinaire**, 96 % qu'il s'agit d'un produit **naturel** et 97 % qu'il est **bon pour la santé** d'en consommer.

Il faut dire qu'ils sont 96 % à savoir qu'il contient des **protéines de très hautes qualités** riches des **huit acides aminés essentiels**. Ils sont également 92 % à avoir conscience de sa richesse en **vitamines et oligoéléments**.

Ils sont ainsi 90 % à considérer que l'œuf présente un **excellent rapport qualité/prix** et 88 % s'accordent à dire qu'il s'agit de la **protéine la moins chère du marché.**

Mode d'élevage, origine et prix : dans le trio de tête des critères de choix

Pour choisir leurs œufs, les consommateurs sont 43 % (-7 pts vs 2021) à s'attacher avant tout au mode d'élevage des poules dont ils sont issus. Leur choix dépend ensuite de l'origine française des œufs (18 % ; +3 pts vs 2021), puis du prix (13 % ; +6 pts vs 2021).



Identification des élevages : les Français connaissent le code

Les codes chiffrés indiqués sur les coquilles des œufs et permettant notamment d'identifier les modes d'élevages (0 - bio, 1 – plein air (dont Label Rouge), 2 – sol, 3 – cages aménagées) sont connus par 81 % des Français.

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 :

Code 0 : Élevage biologique (code 0) : les poules sont alimentées avec de la nourriture issue de l'agriculture biologique. 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 (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.

Code 2 : 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).

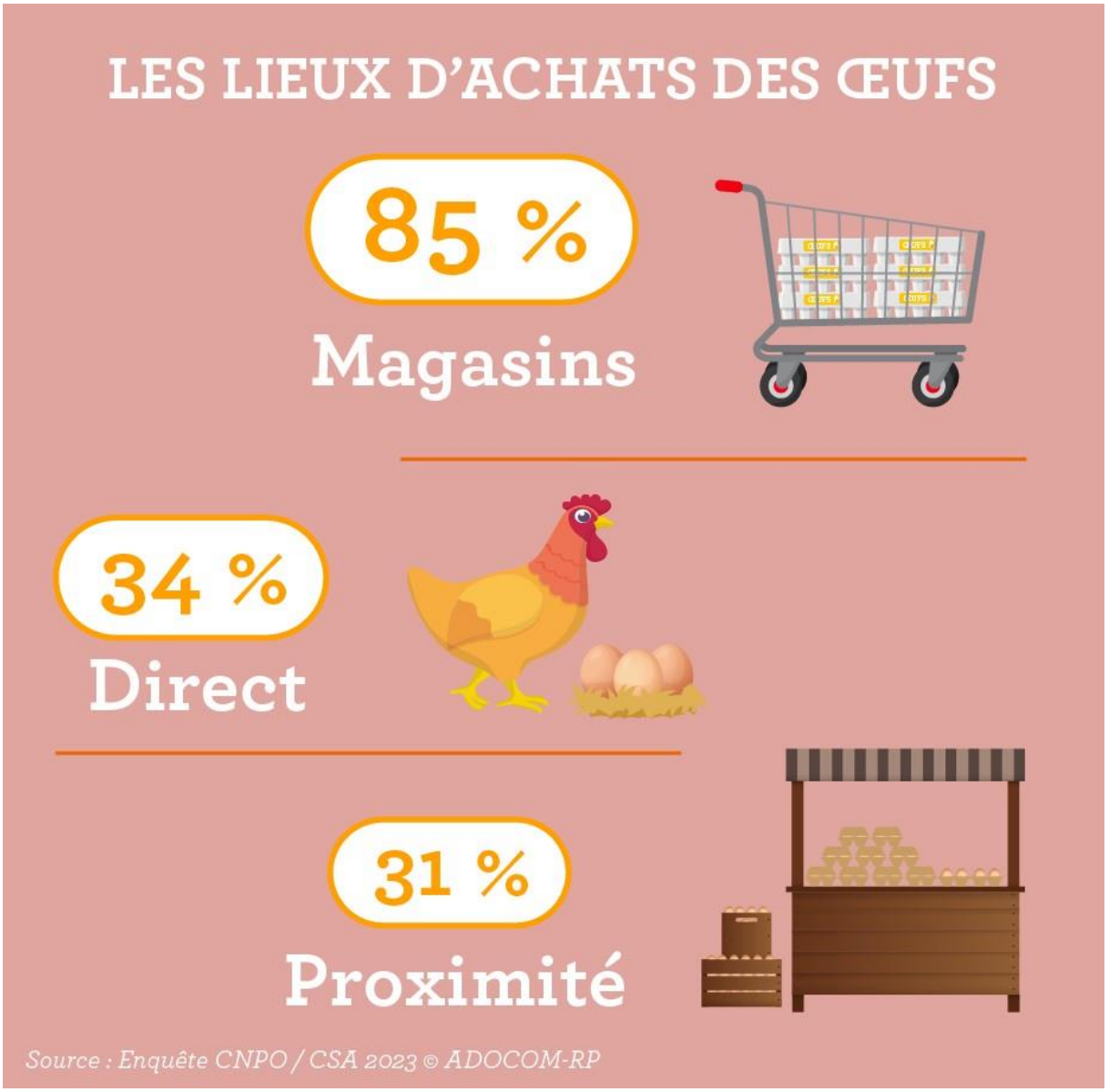
Code 3 : Élevage en cage aménagée (code 3) : il répond aux normes européennes en vigueur depuis janvier 2012. Les poules vivent dans de nouveaux hébergements en groupe de 20 à 60, où elles disposent en particulier de perchoirs et de nids.

Des lieux d'achat diversifiés

Une majorité de consommateurs, 85 %, se procurent des œufs en magasins. Il leur arrive d'en acheter en hypermarchés et supermarchés pour 74 % d'entre eux, en supérettes pour 25 %, dans les magasins spécialisés bio pour 13 % et/ou dans des enseignes discount pour 12 %.

L'approvisionnement direct concerne 34 % des consommateurs : 23 % achètent des œufs directement à un producteur local et/ou par l'intermédiaire d'une AMAP, tandis que 13 % ont leurs propres poules pondeuses.

31 % achètent des œufs auprès de commerçants de proximité : 25 % au marché et/ou 12 % chez les crémiers / fromagers.



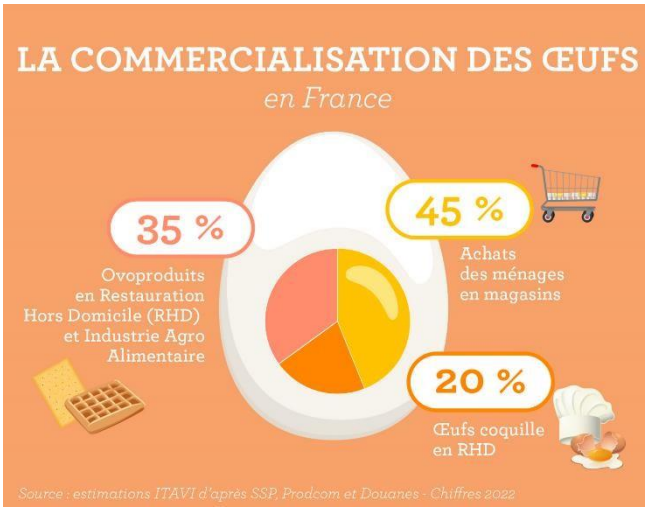
ACHATS

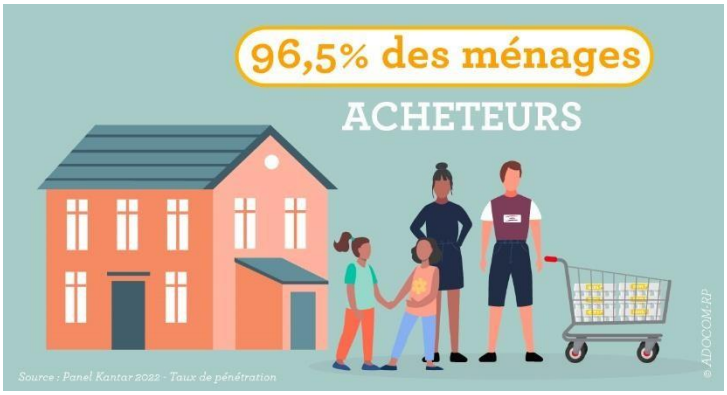
UNE CONSOMMATION D'ŒUFS RECORD PRÉVUE POUR 2023

La consommation d'œufs continue son envolée en France

En France, la consommation globale d'œufs par habitant s'est établie en 2022 à 220 œufs sur l'année. En 2023, cette consommation devrait atteindre le record de 229 œufs par habitant, un nombre jamais atteint. Le précédent record étant de 224, atteint en 2018 et 2021 !

En 2022, la part des ovoproduits dans cette consommation s'élevait à 35 %, les œufs coquilles utilisés en restauration hors domicile à 20 % et, enfin, les achats des ménages en magasin à 45 %.





Rappel 2022 : 96,5% de ménages acheteurs

(Source : Panel Kantar)

L'œuf en coquille est un produit de base consommé par une grande majorité de Français, avec un taux de ménages acheteurs de 96,5 % en 2022 selon le panel de consommateurs Kantar, soit +0,4 point vs 2021 (taux de pénétration).

Les Français multiplient les œufs dans leurs paniers !

Source : ITAVI d'après Panel IRI

Dans un contexte de baisse de pouvoir d'achat et de contraction globale de la consommation des ménages, les œufs évoluent à contre-pied, confirmant leur place parmi les produits essentiels de la cuisine.

En **2023**, sur les sept premiers mois de l'année (janvier à juillet) les achats d'œufs des ménages ont progressé de +3,8 % en volume tous modes d'élevages confondus, comparé à la même période de 2022.

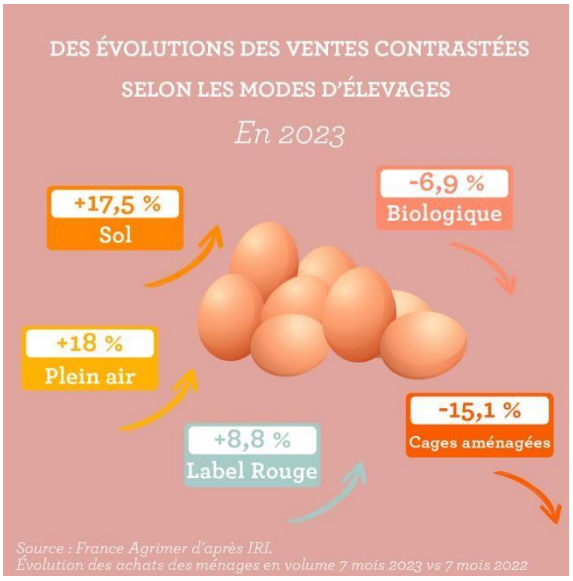
En **2022** comparé à 2021, les achats des ménages avaient déjà augmenté de +0,7 % par rapport à 2021, tirés par la hausse des achats d'œufs de poules élevées au sol (+ 23,3 %) et de plein air (+ 6,4 % hors Label Rouge). Il en va de même pour les **sept premiers mois 2023**, avec une hausse à +17,5 % pour les œufs issus de poules élevées au sol et +18 % pour le plein air- hors label Rouge.

Des évolutions contrastées selon les modes d'élevages

Source : ITAVI d'après Panel IRI

Sur la période janvier-juillet 2023 par rapport à janvier-juillet 2022, les achats d'œufs issus des élevages au sol progressent en volume de +17,5 %, au même niveau que le plein air (+ 18 %). Les achats d'œufs Label Rouge enregistrent quant à eux une hausse à +8,8 %.

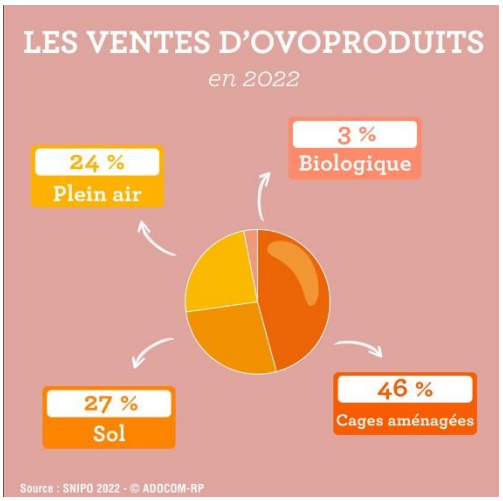
En parallèle, les achats des œufs cage et bio ont connu un recul, respectivement, de -15,1 % et -6,9 %. Cela s'explique, pour l'œuf cage par un déréférencement progressif de la part des enseignes, tandis que pour les œufs bio, il s'agit des conséquences de l'inflation qui orientent les consommateurs vers des produits moins onéreux.



Restauration et entreprises agroalimentaires : zoom sur la consommation des ovoproduits

(source : enquête SNIPO)

Sur le marché des entreprises alimentaires et de la Restauration Hors Domicile, la production d'ovoproduits à partir d'œufs de poules élevées en cages aménagées est devenue minoritaire en 2022.



Désormais, les ovoproduits sont fabriqués à 54 % à partir d'œufs issus d'élevages alternatifs (36 % en 2019 ; 47 % en 2021). La proportion est très similaire entre œufs de plein air – bio et œufs issus d'élevages au sol.

BON À SAVOIR :

Les ovoproduits : des incontournables de la cuisine au service des professionnels

Pour faciliter l'utilisation des œufs, la filière les propose sous forme d'ovoproduits, c'est-à-dire dans des présentations autres que l'œuf en coquille. Ces produits sont largement utilisés par l'industrie agro-alimentaire et la Restauration Hors Domicile (RHD), notamment pour des raisons de praticité, d'hygiène, de coûts. Les fabricants d'ovoproduits répondent à leurs attentes en proposant des gammes très complètes ainsi que des produits « sur-mesure ». Il existe deux grandes catégories d'ovoproduits :

- les ovoproduits de « première transformation » sont simplement issus du cassage des œufs. On retrouve donc le blanc, le jaune et l'entier sous forme liquide, congelée ou en poudre. Ces ingrédients sont majoritairement utilisés par les entreprises agro-alimentaires ;
- les ovoproduits de « seconde transformation » sont soit des œufs cuits, des ovoproduits formulés et/ou cuisinés. Dans ce cas, ils sont utilisés directement par les cuisiniers de la restauration.

La fabrication des ovoproduits suit des processus stricts, garantissant une qualité optimale à ses produits naturels. Pour se transformer en ovoproduits, les œufs coquilles passent par différentes étapes. Ils sont cassés, clarifiés, filtrés, homogénéisés, pasteurisés et refroidis.

« ŒUFS DE FRANCE »
UNE GARANTIE D'ORIGINE ATTENDUE DES FRANÇAIS

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

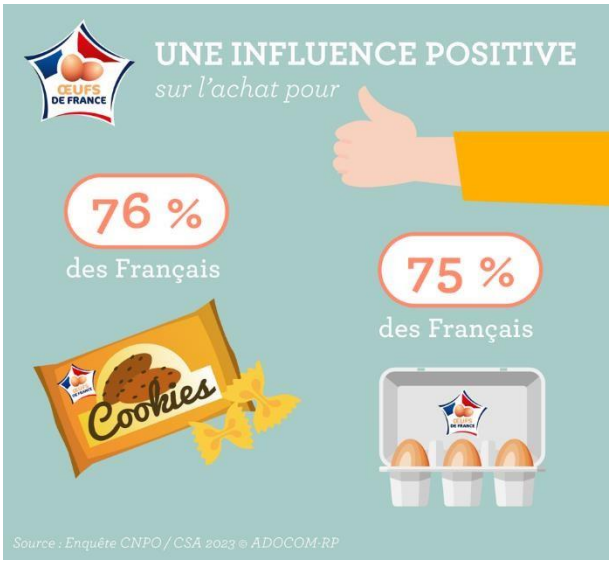
La présence du logo « Œufs de France » permet d'identifier les œufs pondus en France, par des poules nées et élevées sur le territoire. Lancé en 2018 sur les boîtes d'œufs, il est également déployé depuis mi-2020 sur les produits alimentaires : biscuits, sauces, pâtes, plats préparés, etc. Il réunit désormais 48 centres d'emballages et fabricants d'ovoproduits dans la démarche, soit 90 % à 95 % de la production, ainsi que 6 entreprises de distribution, soit la quasi-totalité des enseignes. L'objectif est désormais de renforcer l'étiquetage de l'origine sur les produits élaborés et en Restauration Hors Domicile.

Logo Œufs de France : une réponse aux attentes des Français

89 % des Français estiment que l'origine française des œufs est un critère de choix important. Pour 95 % des Français, les Œufs de France constituent ainsi un moyen de contribuer au maintien du made in France ainsi qu'à la préservation des élevages en France. 90 % estiment également qu'il s'agit d'une garantie de qualité sanitaire et 87 % d'entre eux d'un gage de qualité en général.*

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

75 % 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 également notable pour les produits alimentaires contenant des œufs : 76 % estiment que sa présence sur les conditionnements des biscuits, pâtes, brioches, plats préparés... serait susceptible d'influencer positivement leur achat.*



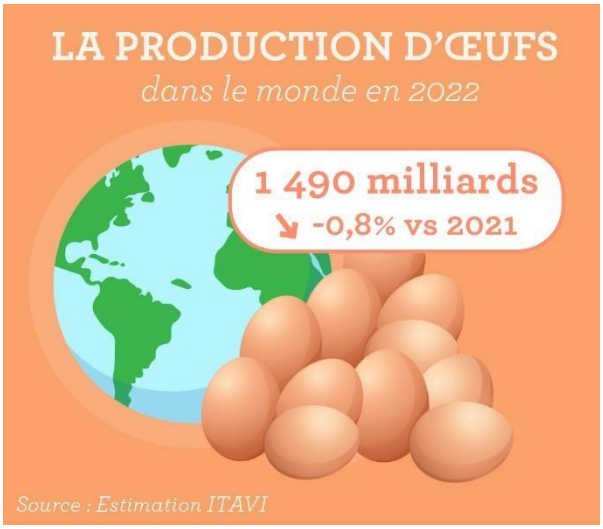
**Source : enquête CNPO / CSA 2023*

Côté filière

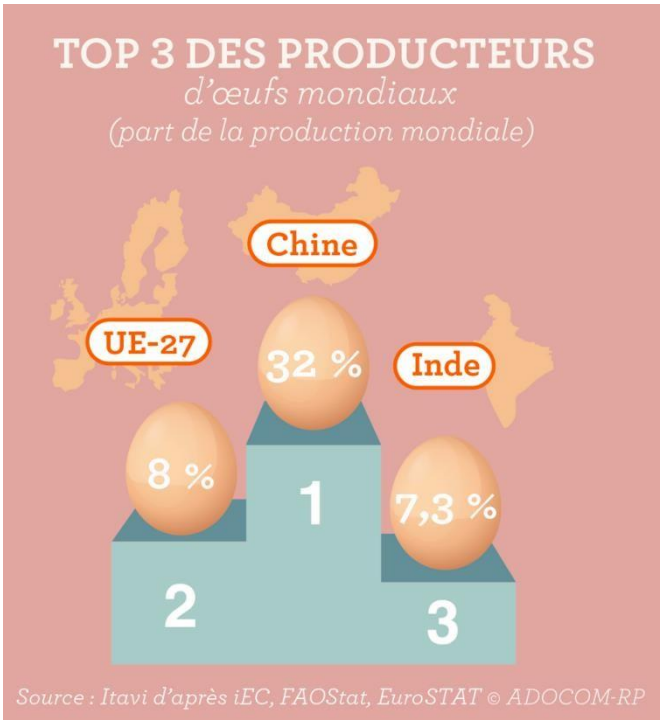
LA PRODUCTION D'ŒUFS REPREND EN 2023 APRÈS LE BOULEVERSEMENT DE L'INFLUENZA AVIAIRE

Rappel 2022 : une production mondiale réduite à 1 490 milliards d'œufs en 2022

En **2022**, 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 79,6 millions de tonnes équivalent œuf coquille (téoc), soit environ 1 490 milliards d'œufs, en baisse de 0,8 % par rapport à 2021, notamment liée à la baisse des États-Unis (- 3,1 %) et l'UE-27 (- 0,6 %).



En effet, en 2022, la tendance inflationniste, la guerre en Ukraine et l'influenza aviaire ont bouleversé le marché mondial avec des impacts contrastés. Depuis le début d'année 2022, plus de **60 millions de poules pondeuses ont été touchées par l'épizootie** dans le monde. Les USA restent de loin le pays le plus impacté, avec 45 millions de pondeuses concernées. Sur toute la période d'influenza aviaire, ce sont plus de 80 millions de poules qui ont été touchées dans le monde.

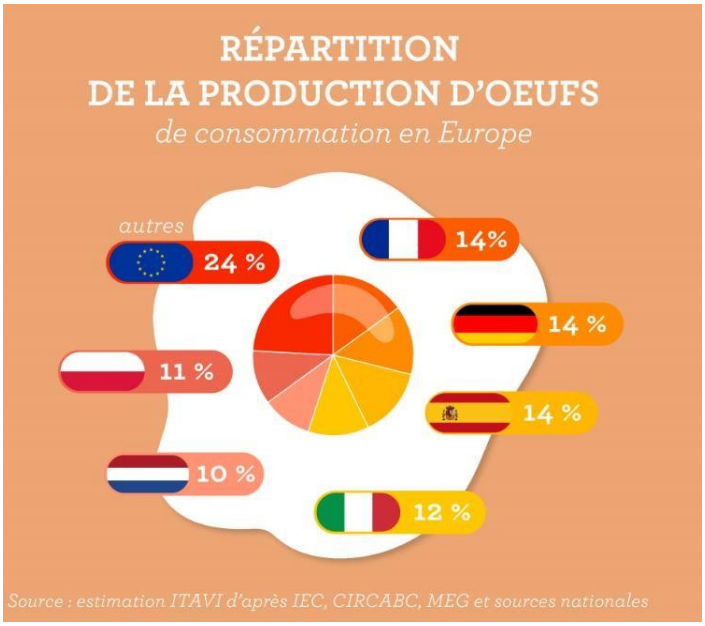


Avec 25,5 millions de tonnes produites en 2022, la Chine représentait à elle seule 32 % de la production mondiale. Elle est suivie par l'UE-27, qui représente 8 % de la production mondiale et par l'Inde (7,3 %), qui prend la 3e place aux USA (7,2 %).

Rappel 2022 : la France partage sa place de n°1 de la production en Europe

(Source : estimations ITAVI)

En **2022**, la France a produit 14,4 milliards d'œufs (896 000 tonnes), une production en baisse de 1,2 milliard d'œufs par rapport à 2021 en raison de l'influenza aviaire. La France partage donc désormais sa 1re place des pays producteurs d'œufs de l'Union européenne (environ 14 % de la production en 2022), avec l'Allemagne et l'Espagne.



2023 : la reprise ralentie par de nouveaux cas d'influenza aviaire et des tensions de production

(Source : estimations ITAVI)

La production d'œufs a été particulièrement touchée par le dernier épisode d'influenza aviaire. Sur l'ensemble de l'année **2022,** selon les estimations de l'Itavi, la production a fléchi de 8 % pour s'élever à 14,4 milliards d'œufs, soit 1,2 Mds d'œufs en moins sur le marché français. Cette estimation tient compte des poules et poulettes touchées par les mesures liées à l'influenza aviaire, du ralentissement des mises en place dans les zones concernées ainsi que de l'allongement de la durée de ponte dans certains lots.

La reprise en **2023** a été ralentie par la survenue de nouveaux cas, jusqu'au mois de mars pour les poules pondeuses.

Les **tensions restent fortes sur la production d'œufs**, notamment en raison des retards de mise en place, des délais de début de ponte et de l'abandon de certains éleveurs en conséquence de l'influenza aviaire.

L'ITAVI estime que la production d'œufs devrait progresser en 2023 de +3,8 % par rapport à 2022, mais rester inférieure de -4,5 % à la production de 2021.

LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANÇAISE MALMENÉE PAR LE DÉSÉQUILIBRE DE LA BALANCE COMMERCIALE

Rappel 2022 : retour au déficit de la balance commerciale

(Source : ITAVI d'après douanes françaises)

Après deux ans de croissance dynamique des échanges et une amélioration du solde commercial devenu excédentaire, les échanges français ont subi en 2022 un ralentissement sans précédent en lien avec la situation sanitaire et la forte baisse des disponibilités.
Le solde de la balance commerciale est ainsi passé en négatif en volume (-43 000 tonnes vs + 10 000 tonnes en 2021) comme en valeur (-79 millions d'euros vs +17 millions en 2021).

Échanges d'œufs et ovoproduits en tonne équivalent œuf coquille en 2022

		Œufs coquille			Ovoproduits			Total		
		21	22	%22/21	21	22	%22/21	21	22	%22/21
ktéoc	Exp	34	21	-38%	102	98	-4%	136	119	-12%
	Imp	46	69	50%	80	93	16%	126	162	29%
	Solde	-12	-48		22	5		10	-43	
M€	Exp	37	34	-9%	106	150	41%	143	184	28%
	Imp	48	124	158%	78	139	77%	126	263	108%
	Solde	-11	-90		28	11		17	-79	

Source : ITAVI d'après douanes françaises

2023 : la balance commerciale continue de s'effriter

En 2023, la situation de la balance commerciale continue de se dégrader, même si les importations sont en baisse de -8,5 % en volume sur 6 mois 2023 vs 6 mois 2022 (+2 % pour les œufs coquilles et -16 % pour les ovoproduits). En effet, dans le même temps, les exportations d'œufs diminuent globalement de -15 % en volume comparé au 1er semestre 2022 (-39 % sur les œufs coquilles et -10 % sur les ovoproduits).

Sur l'ensemble de l'année 2023, l'ITAVI prévoit une hausse des importations d'œufs coquilles de +3 % vs 2022 tandis que les exportations chuteraient de -39 %. Quant aux ovoproduits, l'Institut prévoit une baisse des importations de -12 % et des exportations à -10 %.

Selon l'ITAVI, alors que la France était encore auto-suffisante en œufs en 2021 (102,7 %), son taux d'auto-approvisionnement est passé à 96,4 % en 2022.

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.

ANTI-CRISE

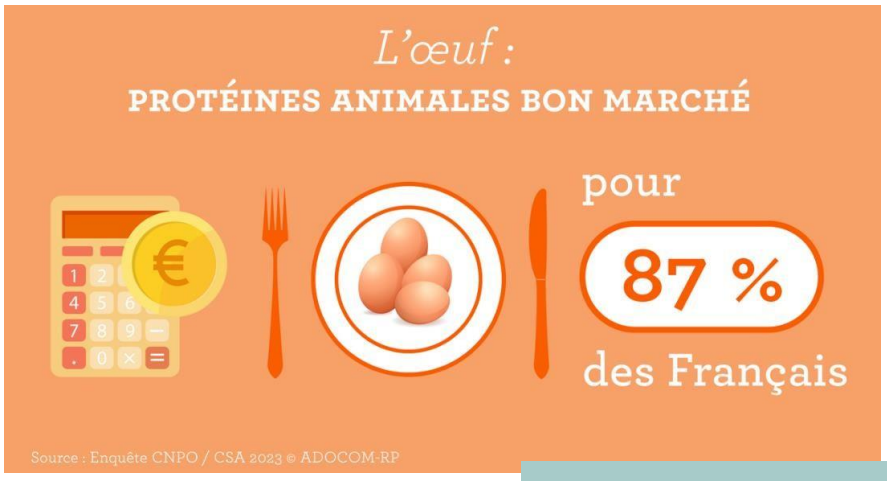
LES COÛTS DE PRODUCTION DE LA PROTÉINE ANIMALE LA MOINS CHÈRE DU MARCHÉ SUR LA VOIE DE DÉFLATION

La protéine animale la moins chère du marché

Dans un contexte de niveau élevé des coûts de production, d'inflation et de manque de disponibilité suite à l'influenza aviaire, les œufs réussissent à maintenir leur statut de protéine animale la moins chère du marché. En 2022, un œuf a en moyenne coûté 25 centimes d'euros en grande distribution, soit seulement 2 centimes de plus qu'en 2021. Ce prix devrait diminuer dans les prochaines semaines en rayon, en répercussion des baisses de tarifs pratiqués par les éleveurs et les centres de conditionnement.

L'œuf : la solution anti-crise des Français !

D'après la récente enquête menée par l'Institute CSA pour le CNPO en août dernier, plus de 7 Français sur 10 (71 %) considèrent l'œuf comme un produit anti-crise. Ils sont même encore davantage - 87 % - à penser que l'œuf constitue une alternative bon marché pour consommer des protéines animales ! Ainsi, même face à l'inflation, près de 9 Français sur 10 (89 %) se disent prêts à continuer, voire augmenter (10 %) leur consommation d'œufs.



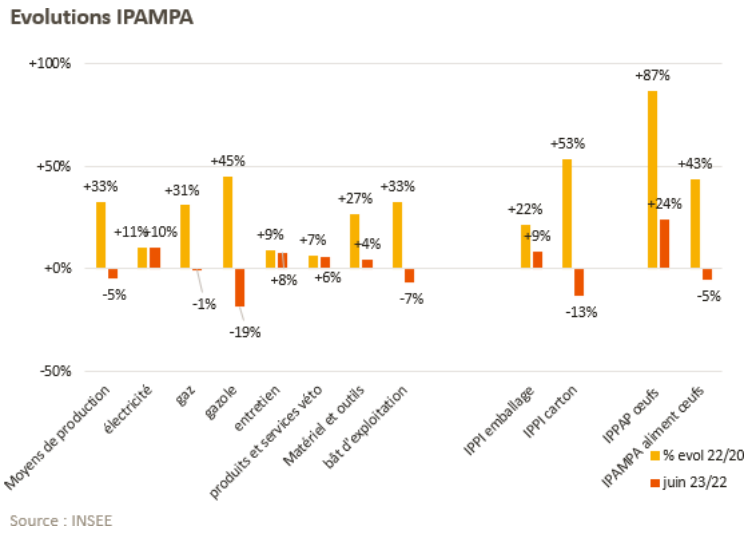
2023 : le coût de l'aliment amorce une baisse

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'indice Itavi représentant le coût des matières premières pour les poules pondeuses a fait un bond de +32,2 % en 2022 vs 2021, après une hausse déjà de +25 % en 2021 vs 2020. Malgré l'amorce d'une baisse en 2023, à -26,8 % sur 12 mois, l'Indice reste à un niveau très élevé, similaire à celui de décembre 2021.

Emballages, énergie, transport : vers une stabilisation des coûts

Au surcoût de l'alimentation s'ajoutent également les hausses de l'énergie, du transport et de l'emballage, en particulier le carton, nécessaire à la fabrication des boîtes pour les ventes aux consommateurs.

L'Itavi estime la hausse des coûts de production des œufs **à plus de 25 % en 2022** et attend une stabilisation de ces **niveaux élevés en 2023**.



Source : INSEE

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

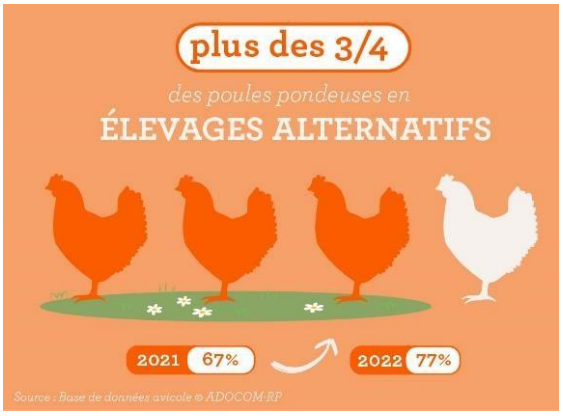
Afin de tenir compte de la fluctuation des coûts de production de l'œuf, la filière française a mis en place une contractualisation forte dès le début des années 80. Ainsi, dans la plupart des cas, l'évolution du coût des matières premières de l'alimentation des poules est répercutée, à la hausse comme 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.

ENGAGEMENTS
ÉLEVAGES ALTERNATIFS ET OVOSEXAGE EN MARCHE

Élevages alternatifs : la France au-dessus de la moyenne européenne

(Source : Commission européenne, CNPO)

En 2016, les professionnels français des œufs se sont fixé l'objectif ambitieux d'atteindre 50 % de productions alternatives à la cage aménagée 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 vs 36,7 % en 2017.



En 2021, les systèmes alternatifs à la cage (sol, plein air et biologiques) représentaient en moyenne 58 % des effectifs de pondeuses de l'Union européenne alors que cette part était de 67 % pour la France sur la période. Elle est même passée à 77 % fin 2022. Désormais, moins d'1 poule sur 4 est élevée en cage aménagée en France.

Ovosexage : la France pionnière en Europe

La France fait partie des deux seuls pays du monde, avec l'Allemagne, à avoir mis volontairement fin à l'élimination des poussins mâles. La nouvelle réglementation est entrée en vigueur en début d'année 2023. Grâce à la mobilisation de l'Interprofession et aux investissements effectués par les couvoirs en amont, l'ovosexage est aujourd'hui effectif pour la totalité des poules pondeuses concernées par la réglementation.

Cette évolution majeure en faveur du bien-être animal a nécessité de très lourds investissements des couvoirs, rendus possibles par des soutiens de l'État et des consommateurs, par l'intermédiaire de l'engagement de financement des enseignes de la distribution, via une cotisation interprofessionnelle à hauteur de 45 millions d'euros par an.

Dans une démarche responsable, le CNPO a ainsi défini un modèle de prise en charge des coûts liés à l'arrêt de l'élimination des poussins mâles. Cet accord a été publié au Journal officiel de la République française le 29 décembre 2022 afin de créer une cotisation prélevée sur chaque vente aux distributeurs d'œufs de consommation pondus et vendus sur le territoire français.

Le produit de ces cotisations est destiné à compenser aux accouveurs une partie du surcoût engendré par la mise en œuvre de méthodes alternatives à l'élimination des poussins mâles.

À date, plus de 23 millions d'euros ont déjà été collectés. Le CNPO reverse aux couvoirs des indemnités permettant de prendre en charge une partie des coûts induits par ces nouvelles technologies.

Bien-être animal : le CNPO demande la liberté de continuer les avancées à un rythme économiquement viable

Alors que les négociations européennes sur la révision des règlements relatifs au bien-être animal sont prévues pour le 3e trimestre 2023, la filière française des œufs en appelle au soutien du Gouvernement pour éviter la multiplication des contraintes supplémentaires sur un rythme intenable pour les élevages.

Respectueux d'une réglementation parmi les plus strictes du monde et volontairement engagés dans de nombreuses avancées, les acteurs de la filière sont en effet soumis à des contraintes économiques et sanitaires très fortes dans un contexte marqué par de nombreuses difficultés. Une réalité qui doit être prise en compte par l'Union européenne afin de ne pas mettre en danger la pérennité et la souveraineté de la filière.

Cependant, dans le cadre de la révision, l'Interprofession **s'accorde sur la nécessité absolue d'interdire l'élimination des poussins mâles en Europe** pour éviter toute distorsion de concurrence. En effet, la France et l'Allemagne ne doivent pas être les seuls pays européens 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. L'État s'est engagé aux côtés de la filière française des œufs à porter ce sujet au niveau européen. Il se doit d'être au rendez-vous !

Concernant l'interdiction des poules élevées en cages aménagées, le CNPO rappelle que la filière est volontairement engagée dans la **transition vers les élevages alternatifs depuis 2016**, qui représentent désormais plus des ¾ des poules élevées en France. Elle demande donc un soutien des éleveurs dans cette transition et non une interdiction des cages aménagées avec une date butoir qui entraînerait inévitablement de fortes perturbations du marché pendant plusieurs années.

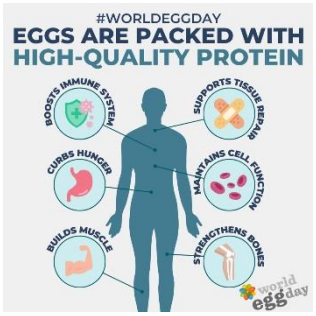
Côté événement

13 OCTOBRE 2023
DES ACTIONS AUTOUR DE L'ŒUF PARTOUT DANS LE MONDE

27e édition de la Journée Mondiale de l'Œuf

L'œuf fait partie des produits clés de l'alimentation mondiale. En 2022, ce sont près 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 13 octobre, sur le thème : "***Des œufs pour un avenir sain***".

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 13 octobre, la 27e 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…*

LES ŒUFS DE FRANCE FONT LEUR SHOW : SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX, EN CUISINE ET À LA TÉLÉ !

Un jeu inédit sur Facebook

Après le succès des trois précédents jeux organisés à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Œuf en 2020, 2021 et 2022, invitant les fans d'œufs à vivre des aventures avec la poule Marcocotte, l'Interprofession française des œufs lance un nouvel épisode en 2023. Rendez-vous dès les 6 octobre sur la page Facebook : @Fandoeufs.

À la recherche de LA recette ultime à base d'œufs

Cette année, à J-7 avant la Journée Mondiale de l'Œuf, Marcocotte décide de faire le tour du monde, rencontrer ses consœurs et recueillir 7 ingrédients secrets pour effectuer LA recette ultime à base d'œufs. Chaque jour, les joueurs découvriront, dans un post Facebook et un relais sur Instagram, le « Journal de bord de Marcocotte » composé d'une photo de recettes typiques du continent visité, d'un selfie avec sa consœur locale et du trajet parcouru.

De nombreux cadeaux à gagner !

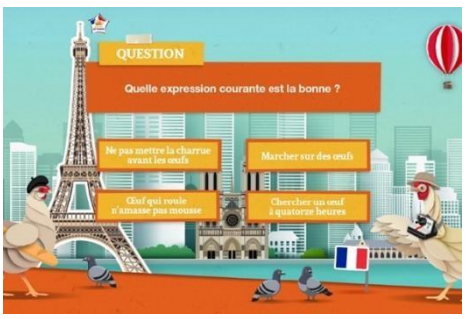
Les joueurs devront répondre chaque jour à deux questions relatives à la consommation et l'utilisation des œufs sur le continent visité par Marcocotte. Une fois les réponses données, le joueur découvrira l'ingrédient secret du jour entrant dans la composition de la recette ultime à base d'œufs.

Il participera également à un instant gagnant pour tenter 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 13 octobre et remportera une PS5.

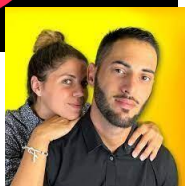
Le chef Armand Hasanpapaj emmène l'œuf autour du monde sur ses réseaux sociaux !

Le vendredi 13 octobre, LA recette ultime à base d'œufs pensée par le Chef ambassadeur des Œufs de France sera dévoilée. Armand Hansanpapaj proposera sa délicieuse création, « L'œuf autour du monde. Il publiera sa recette sur ses comptes Tiktok et Instagram pour la Journée Mondiale de l'Œuf.



Trucs et astuces sur Tiktok

Depuis le début de l'année, le compte TikTok des influenceurs Jimmy et Laura Astuces (1,9 million d'abonnés sur Tiktok / @jimmy_laura_astuces) propose des trucs et astuces pour valoriser l'œuf, ses qualités nutritionnelles et son utilisation dans des vidéos courtes et dynamiques à destination des jeunes. Au programme : une astuce pour écaler un œuf, comment récupérer une coquille dans une préparation, apprendre à réutiliser les coquilles d'œufs au jardin…



Une nouvelle vidéo pour réussir la cuisson des œufs à tous les coups, sans faire éclater la coquille, sera publiée sur leurs comptes Tiktok et Instagram pour la Journée Mondiale de l'Œuf !

Recettes du monde avec les influenceurs

Les œufs sont sublimés dans des recettes sucrées et salées sur les réseaux sociaux grâce à la collaboration de quatre influenceurs : Mimi Cuisine, Mes Délicieuses Créations et Recettes_sept sur Instagram et Armand Hansanpapaj sur Tiktok.

Créatifs et très gourmands, ces créateurs de contenu proposent des recettes en vidéo sur leurs comptes Instagram et Tiktok pour mettre les œufs à l'honneur et les associer à de nombreuses saveurs du monde. Par exemple : la Paëlla aux œufs (Espagne), les Œufs Bhruji (Inde), l'Aussie Burger (Australie), les Œufs Mafé (Sénégal), le Matambre aux œufs (Argentine)… Le but : faire découvrir à leurs communautés de nouvelles recettes originales, abordables et faciles à préparer avec les *Œu*fs de France !

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 pour la deuxième année consécutive. 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. Cette opération permettra également aux futurs cuisiner d'échanger avec les professionnels de la filière des Œufs de France venus sur place pour présenter le métier d'éleveur, les bonnes pratiques, les différents modes d'élevages, etc.

La communauté des Chefs EuroToques sera également active sur Instagram où les recettes des MasterClass seront relayées tout au long de la deuxième semaine d'octobre.

Les Œufs de France s'invitent dans Petits Plats en Équilibre

Facile à utiliser au quotidien, l'œuf est la protéine la moins chère du marché et a toute sa place dans la célèbre émission culinaire de Laurent Mariotte diffusée sur TF1. Sa délicieuse recette d'œuf mollet en salade a été dévoilée le 12 septembre et bénéficiera d'une diffusion spéciale le 13 octobre pour la Journée Mondiale de l'Œuf.

« LES JEUX DES ŒUFS » : UN PROGRAMME EUROPÉEN SUR 3 ANS MENÉ PAR LE SNIPO

Une campagne de dimension européenne

Une grande opération de valorisation de l'œuf sera organisée conjointement en France, en Espagne et en Hongrie à l'occasion de la Journée Mondiale de l'œuf en 2023, 2024 et 2025.

Cette campagne européenne de valorisation des œufs est menée par trois organisations du secteur : SNIPO en France, INPROVO en Espagne et PPB en Hongrie.

Son objectif principal est de sensibiliser les consommateurs au modèle européen de production d'œufs, en leur fournissant les informations nécessaires pour les aider à décider quel type d'œuf acheter.

La campagne fournira également des informations sur l'importance des œufs dans le régime alimentaire, leur composition et leurs caractéristiques nutritionnelles, leur utilisation et leur polyvalence dans la cuisine, afin de promouvoir une alimentation saine et accessible, conformément aux recommandations du PNNS.

Une campagne articulée autour de deux axes

La connaissance des œufs dans toutes leurs dimensions :

1) **Le modèle de production européen, ses avantages et caractéristiques uniques au monde** :
   a. La sécurité alimentaire et traçabilité
   b. La qualité
   c. La santé et le bien-être des animaux
   d. La durabilité
   e. L'utilisation appropriée en cuisine

2) **La connaissance des œufs dans toutes leurs dimensions** :
   Nutrition, composition, bénéfices santé et recommandations ou astuces de consommation et de conservation.

Une stratégie de communication basée sur la gamification

Pour atteindre ces objectifs auprès d'une cible jeune particulièrement férue de jeux vidéo et de réseaux sociaux, les annonceurs ont fait le choix d'une campagne gaming permettant d'éduquer et d'informer par le biais du divertissement et du jeu collectif.

Cette campagne s'adresse principalement à trois publics différents :

- Famille avec enfants
- Jeunes ménages sans enfant
- Génération Z et Millenials

Selon des études de marché, ce sont les groupes de population qui consomment le moins d'œufs.

Les défis prévus tout au long de la campagne sont variés et ludiques :

- Un quiz sur les temps de cuisson
- Des défis individuels pour préparer des petits déjeuners de chef avec les œufs en vedette ou familiaux pour écaler des œufs sans effort
- Un jeu pour cuisiner des œufs à la perfection et un grand challenge collectif pour chacune des trois années de la campagne dans lequel les participants français rivaliseront avec les participants espagnols et hongrois

Les activités et les défis de la campagne sont réalisés en ligne, à la fois sur le site web https://egggames.eu/ et sur les réseaux sociaux Instagram et Facebook.

Côté recettes

ŒUF MOLLET, PESTO DE SALICORNES ET PLANTES DES MARAIS SALANTS DE GUÉRANDE

Par le Chef Ker ASTOU
Chef Consultant (44)

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs frais
- 6 cuillères à soupe de pesto de salicornes
- Quelques pincées de plantes des marais salants de Guérande
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation :

Faire chauffer de l'eau dans une grande casserole et porter à ébullition.
Déposer délicatement dans le fond de la casserole les œufs à l'aide d'une écumoire.

Après 6 minutes à eau frémissante, retirer les œufs à l'aide de l'écumoire et les plonger immédiatement dans une eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson.

Mettre les salicornes à cuire dans une eau frémissante deux minutes à peine pour garder le côté croquant dans l'assiette.

Dressage :

Dans une assiette creuse, déposer les salicornes croquantes et les herbes des marais salants.
Placer l'œuf sur le dessus au centre de l'assiette.
Ajuster l'assaisonnement selon vos goûts avec une pincée de fleur de sel et un peu de poivre du moulin pour une touche de peps.

ŒUF MOLLET SAUCE MEURETTE, RISOTTO DE LENTILLES ET CHIPS DE JAMBON FUMÉ

Par le Chef Stéphane COCAT

Mairie de Créteil, 1 Pl. Salvador Allende 94010 Créteil

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs frais
- 2 tranches de jambon de Bayonne
- 10 g de beurre
- 50 cl de vin rouge de Bourgogne
- 1 échalote ciselée
- 15 cl de fond de veau
- 1 bouquet garni
- Croûtons de pain
- 350 g de lentilles
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 L de bouillon de légumes
- 10 cl de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

La sauce

Dans une sauteuse, mettre le beurre à fondre, ajouter l'échalote finement ciselée et laisser revenir jusqu'à légère coloration. Verser alors la moitié du vin rouge et laisser réduire quelques minutes. Verser le reste du vin rouge et laisser réduire à nouveau. Ajouter le fond de veau lié. Continuer à réduire et remuer de temps en temps.

Le risotto

Dans une casserole à part, faire revenir les oignons et l'ail émincés dans l'huile d'olive.
Verser les lentilles et le vin blanc. Mouiller au fur et à mesure avec le bouillon de légumes comme pour une recette classique de risotto jusqu'à absorption totale. Ajuster l'assaisonnement selon vos goûts.

Les chips de jambon de Bayonne

Placer les tranches de jambon entre deux plaques de four et papier cuisson, et enfourner environ 8 minutes à 180°C pour obtenir des chips fines et croquantes.

Les œufs

Mettre les œufs à cuire 6 minutes dans une eau frémissante, puis les plonger immédiatement dans l'eau glacée pour stopper la cuisson. Les écaler et réserver.

Dressage

Déposer une cuillère à soupe de lentilles dans le fond d'une assiette creuse. Déposer l'œuf au centre et recouvrir de sauce encore chaude. Parsemer le tout de petits croutons de pain et d'éclats de chips de jambon.

HUITRES POCHÉES À L'ŒUF PARFAIT, ESCARGOTS DE BOURGOGNE SAUTÉ ET SA PERSILLADE, SAUCE MALTAISE

Par le Chef Jean Luc BUSCAYLET

Restaurant Les Bacchantes, 21 rue Caumartin 75009 Paris

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 90 g de champignons bruns
- 12 huitres N°3 d'Oléron
- 12 escargots de Bourgogne
- 5 g d'ail
- 1 brin de coriandre plat
- 220 g de beurre
- 2 oranges sanguines
- 2 œufs pour la hollandaise
- 70 g de betteraves crues
- 80 g de Chioggia jaune
- 1 oignon rouge
- 1 cl d'huile d'olive vierge
- Sel, piment d'Espelette

Préparation :

Remplir une casserole d'eau et monter la température à 65°C.
Une fois la température atteinte, plonger les œufs dans l'eau.
Cuire à 65°C pendant 1 heure, puis refroidir les œufs sous l'eau froide.

Dans un sauter, mettre l'huile d'olive et 10 g de beurre, ajouter la betterave et la chioggia préalablement épluchées et taillées en julienne à la mandoline. Émincer l'oignon rouge finement au couteau. Les faire suer quelques minutes tout en les gardant croquants.

Laver les champignons, les tailler en fines lamelles et les passer à la poêle avec une noisette de beurre et d'huile d'olive. Les retirer et mettre à égoutter dans une assiette avec papier absorbant, réserver.

Préparer les huîtres :
Ouvrir les huîtres et les détacher de leur coquille.
Garder l'eau des huîtres et la mettre dans une casserole. La porter à frémissement et faire pocher les huîtres pendant 1 minute, puis les poser délicatement sur une assiette avec un papier absorbant.
Passer le jus à l'étamine et réserver dans une casserole pour faire la base de la sauce maltaise.

Préparer les escargots :
Vider les 12 escargots et les rincer à l'eau claire, mettre ensuite à égoutter.
Dans une poêle chaude, mettre un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre. Faire sauter les escargots et assaisonner. En fin de cuisson, ajouter l'ail et la coriandre finement hachée, puis réserver.

Préparer la sauce maltaise :
Laver et prélever les zestes de l'orange. Les hacher grossièrement et les faire blanchir 5 minutes dans une eau bouillante et égoutter, puis réserver.
Couper le beurre en cubes et réserver.
Dans une casserole posée sur un bain-marie frémissant, mettre une cuillère à soupe de jus d'huître et ajouter les jaunes d'œufs. Fouetter vigoureusement jusqu'à ce que les œufs battus prennent une consistance pommade. Ajouter alors peu à peu les cubes de beurre tout en continuant à remuer.
Lorsque la sauce est bien lisse et onctueuse, ajuster l'assaisonnement (sel, poivre, piment d'Espelette). Ajouter les zestes blanchis et 3 cuillères à soupe de jus d'orange.
Fouetter encore et servir sans attendre.

Dressage :
Sur 4 assiettes, napper le fond de sauce maltaise, dresser au centre de chacune la julienne de légumes réchauffée et mettre l'œuf parfait chaud. Ajouter 3 émincés de champignons par assiette et mettre dessus 3 huîtres réchauffées et intercalées des escargots de Bourgogne. Décorer de feuilles de coriandre et servir chaud.

ŒUF MEURETTE ET TOAST DE PAIN

Par le Chef Nicolas ROTA
Chef Consultant (45)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 80 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 200 g de champignons de Paris
- Sel
- Poivre
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- ½ litre de vin rouge de Bourgogne
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 4 tranches de pain de mie
- Cerfeuil

Préparation

Éplucher et émincer finement l'oignon.
Laver et éplucher 150 g de champignons et en garder 2 pour la seconde garniture.
Faire fondre le beurre dans une cocotte et y ajouter l'oignon émincé et les lardons. Les faire revenir à feu moyen pendant 3 minutes. Ajouter la feuille de laurier et la branche de thym dans une gaze bien ficelée, puis verser le vin rouge. Laisser mijoter minimum 20 minutes, le temps que la sauce réduise environ de 2/3 tiers de hauteur. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Tailler les champignons en fines lamelles, puis les disposer sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner pour les faire colorer à 180°C.

Prendre les tranches de pain de mie et les aplatir au rouleau à pâtisserie, puis tailler dans chaque tranche, des cercles d'environ 7 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Les déposer ensuite sur une feuille de papier cuisson et enfourner à 180°C jusqu'à obtenir une jolie coloration.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau additionnée de 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc. Casser les œufs un à un dans des petits ramequins et les verser au fur et à mesure dans la casserole dès que l'eau arrive à un léger frémissement. Chaque œuf demande environ 3 minutes de cuisson. Retirer délicatement chaque œuf de la casserole et les mettre dans une eau glacée pour arrêter la cuisson.

Mettre la sauce et la garniture à chauffer, puis verser une larme de vin dans la sauce.
Remettre les œufs à peine 10 secondes dans une eau frémissante juste avant de servir.

Disposer dans le fond de chaque assiette, la garniture, une petite louche de sauce au vin rouge et déposer l'œuf dans le centre de l'assiette.
Poser les fines lamelles de champignon sur les toasts de pain doré et disposer le tout délicatement sur les œufs dans chaque assiette. Ajouter une petit pluche de cerfeuil et servir immédiatement.

MON ÎLE FLOTTANTE

Par le Chef Nicolas BRENELIERE

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

Ingrédients pour 6 personnes

Crème anglaise vanille

- 500 g de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille

Œufs en neige

- 5 blancs d'œufs
- 20 g de sucre semoule

Caramel beurre salé

- 100 g de sucre semoule
- 80 g de beurre
- 80 g de crème 35%

Dressage

- Noisettes torréfiées
- Pétales de rose fraîche ou séchée comestibles

Préparation :

La crème anglaise

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue dans sa longueur et grattée pour retirer les grains de vanille.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et en les remuant vigoureusement.
Verser le lait sur les jaunes d'œufs et remettre dans la casserole à cuire « à la nappe » (72/73°C), puis réserver au froid.

Les quenelles de Blanc

Monter les blancs en neige et finir avec les 20 g de sucres semoule pour bien serrer les blancs.
Préchauffer le four à 180°C. Former de belles quenelles de blancs d'œufs à l'aide d'une cuillère à soupe, et les déposer sur une plaque avec papier de cuisson. Maintenir à four chaud 7 minutes.

Préparer le caramel nappant

Mettre les 100 g de sucre semoule dans une casserole à sec. Dès que le caramel se forme et prend une belle couleur dorée, ajouter petit à petit le beurre en faisant bien attention aux éclaboussures. Remuer et ajouter la crème, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Pour finir, ajouter la pincée de Fleur de Sel.

Dressage :

Dans une assiette creuse, disposer la crème anglaise et le blanc d'œuf cuit pour réaliser l'île flottante.
Pour finir, ajouter quelques éclats et noisettes entières et les pétales de rose, puis napper le tout avec la sauce caramel pour une gourmandise extrême.

FOND D'ARTICHAUT, OUEF MOLLET, TRUITE FUMÉE ET SON BEURRE BLANC

Par le Chef Didier PESCHARD
Chef Consultant

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros œufs extra
- 4 artichauts
- 1 citron
- Duxelles de champignons
- 150 g de champignons de Paris
- 1 belle échalote ciselée
- 30 + 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 20 cl de lait
- 4 tranches de truite fumée
- Beurre blanc
- 2 échalotes ciselées
- Vinaigre de vin
- Vin blanc
- 160 g de beurre

Préparation

Tailler les 4 fonds d'artichauts, les citronner, les cuire dans l'eau salée avec le citron restant.

La béchamel

Faire une béchamel avec 30 g de beurre et 30 g de farine et le lait.
Hacher les champignons, les cuire dans le beurre et ajouter l'échalote hachée finement jusqu'à évaporation totale de l'eau. Incorporer la béchamel. Rectifier l'assaisonnement.

Les œufs

Mettre les œufs à cuire pendant 6 minutes dans une eau frémissante, puis les refroidir dans l'eau froide et les écaler.

Le beurre blanc

Faire une réduction avec le beurre blanc et les échalotes, le vinaigre, le vin blanc jusqu'à évaporation du liquide.
Il doit rester la valeur d'une cuillère à soupe.
Assaisonner avec sel et poivre.
Ajouter au fur et à mesure le beurre coupé en petits cubes. Monter au fouet jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Dressage

Dresser sur assiette chaude les fonds d'artichaut, les œufs mollets chauds. Napper avec le beurre blanc et poser délicatement la tranche de truite fumée.

Arnault, Sandra & l'Équipe ADOCOM-RP, Service de Presse du CNPO,
vous remercient de votre attention
Tel : 01.48.05.19.00 – Courriel : adocom@adocom.fr