

# Les œufs

## DÉFINITION

Un œuf est un corps organique qui se forme dans le corps de la femelle des animaux ovipares.

Composition d'un œuf moyen (55g) :

- 30g de blanc,
- 20g de jaune,
- 5g de coquille.

## ANATOMIE ET CARACTÉRISTIQUES D'UN BON ŒUF

- La coquille doit être solide et propre, sans marbrures ni fêlures.
- Le blanc doit être clair, d'une couleur et d'une texture homogènes. Le jaune doit avoir une couleur brillante et être bien centré (il est maintenu au blanc par les chalazes).
- La chambre à air s'agrandit au fur et à mesure que l'œuf refroidit et se déshydrate s'il a été cuit. Elle est une indication de fraîcheur.

## CLASSIFICATION SELON SA QUALITÉ DE FRAÎCHEUR

- **Catégorie A** : œuf frais, vendu à la consommation.  
→ Mention «*extra frais*» (jusqu'à 9 jours après la ponte ou 7 jours après l'emballage) ou «*frais*» (jusqu'à 28 jours après la date de ponte).
- **Catégorie B** : œuf destiné aux industries alimentaires et non-alimentaires.

## CLASSIFICATION SELON SON POIDS OU CALIBRE

<b>Très gros</b>	XL	Plus de 73g
<b>Gros</b>	L	64 à 72g
<b>Moyen</b>	M	53 à 63g
<b>Petit</b>	S	Moins de 53g

## CLASSIFICATION SELON LE MODE D'ÉLEVAGE DE LA POULE

- **0** : poule élevée en élevage biologique (espace herbeux laissant 2,5m<sup>2</sup> pour chaque poule, alimentation composée d'au moins 90% de produits issus de l'agriculture biologique),

- **1** : poule élevée en plein air (libre accès à un extérieur),
- **2** : poule élevée au sol (en liberté au sein d'un bâtiment),
- **3** : poule élevée en cage ou batterie.

## ÉTIQUETAGE

Mentions obligatoires pour la commercialisation :

- nom de l'entreprise qui a emballé l'œuf,
- numéro du centre d'emballage,
- catégorie de poids et de qualité de fraîcheur,
- nombre d'œufs emballés,
- conseils de stockage,
- date de consommation recommandée (D.C.R.).

**Par exemple**, pour la mention 3 FR WFB02 imprimée sur un œuf :

- 3 : indique le mode de production (ici, que la poule est élevée en cage),
- FR : indique le pays de production (ici, la France),
- WFB02 : désigne le producteur et le bâtiment de ponte.

## MESURE DES ŒUFS

- 1 litre d'œufs = 20 œufs,
- 1 litre de jaunes = 50 jaunes,
- 1 litre de blancs = 32 blancs.

## STOCKAGE ET CONSERVATION

- À une température maximum de 6°C au réfrigérateur et de 15°C à température ambiante.
- À l'abri de l'humidité et de la lumière : il est donc préférable de les laisser dans leur emballage.
- À distance des denrées dégageant une forte odeur (poisson, fromage...) : l'œuf, comme les matières grasses, fixe les odeurs.
- Ne jamais les laver : la cuticule, barrière naturelle contre les bactéries, serait supprimée.