

LES RÉPONSES

du QUIZ de l'Oeuf

Voici toutes les bonnes réponses !

Pour plus d'explications, reportez-vous à la BD et au Livret Œufs interactifs que vous trouverez dans la catégorie « Jeunes & Enseignants » sur le site : lesoeufs.fr

1. Les œufs peuvent être classés en différents calibres selon leur poids. Combien en existe-t-il ?

Réponse b : 4 calibres (S, M, L, XL)

Page 4 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 4 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Tout Savoir - Marquage des œufs tout comprendre

2. On trouve le logo « Pondus en France » sur combien de types d'élevages ?

Réponse c et b : 4 types d'élevages (bio, plein air, sol, standard)

Page 6 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 3 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Tout Savoir - Marquage des œufs tout comprendre

3. Est-ce la race des poules qui fait la couleur de la coquille de l'œuf ?

Réponse a : Oui, œuf blanc ou brun, la couleur de la coquille est déterminée par la race de la poule.

Page 4 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 4 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Tout Savoir - Comment bien conserver les œufs

4. Le code imprimé sur l'œuf (par ex. : 1 FR CAE02) apporte des informations importantes pour la traçabilité. Quelles sont-elles ?

Réponse a, b et c : Les Professionnels apposent un code sur chaque coquille, ce qui permet de retracer le parcours complet

de l'œuf : Le premier chiffre désigne le mode d'élevage des poules pondeuses. Les 2 lettres suivantes permettent de localiser le lieu de ponte : FR pour France. Ensuite, un code permet d'identifier l'élevage d'origine.

Page 2 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 4 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Tout Savoir - Marquage des œufs tout comprendre

5. Où et comment doit-on conserver ses œufs ?

Réponse b : Il est fortement recommandé de les conserver dans la porte du réfrigérateur la pointe vers le bas afin d'éviter les échanges gazeux avec le réfrigérateur.

Page 5 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Tout Savoir - Comment bien conserver les œufs

6. Quel est le temps de cuisson nécessaire pour réussir un œuf à la coque ?

Réponse b : 3 minutes

Page 16 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 7 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Les Recettes - Cuisson des œufs / Timer ma cuisson

7. Deux œufs, c'est autant de protéines que...

Réponse a et b : 1 steak ou 1 filet de poisson.

Les protéines de l'œuf c'est comme de la viande ou du poisson.

Page 14 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 8 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

8. Parmi ces vitamines et minéraux, lesquels sont présents dans l'œuf ?

Réponse a, b, c, d, e, f et g : L'œuf contient 13 vitamines en quantités diverses (vitamine A, D, E et des vitamines du groupe B). Les œufs sont aussi une source intéressante de sels minéraux : fer, phosphore, mais aussi d'oligo-éléments : zinc, sélénium, iode.

Page 10 du livret BD « Tout Savoir (ou presque...) à propos des œufs... »

Page 8 du livret « Les œufs, ils ont plus d'un atout dans leur coquille ! »

Site web « lesoeufs.fr » : Nutrition Santé - Les œufs c'est bon et c'est bien !