

Les Œufs de France : une filière d'avenir !

Face à la consommation qui bat des records, la filière vise 300 nouveaux poulaillers d'ici 2030 et appelle les jeunes générations à la rejoindre !

A quelques jours de la **Journée Mondiale de l'Œuf**, qui sera fêtée à l'unisson sur tout le globe le **vendredi 11 octobre**, l'œuf confirme sa place de produit hors du commun en France. Alors que le marché de l'alimentation est à la peine, il continue en effet de se démarquer en poursuivant son essor auprès des consommateurs. Sur les 8 premiers mois 2024, les **achats en magasins** sont en hausse de **+4,4 %** en volume comparé à la même période l'an passé, après avoir déjà enregistré une progression de **+3 %** sur l'année 2023¹. La croissance s'accélère donc pour ce produit qui met tout le monde d'accord !



Pour répondre à cet enthousiasme, la filière française des œufs se remet en route, à la suite de l'épisode inédit et dévastateur d'influenza aviaire, qui a fait chuter sa production de **-8 %** sur l'année 2022. Après avoir réussi à reprendre **+4 %** sur l'année 2023 pour atteindre **14,9 milliards d'œufs**, la filière s'oriente vers une **production stable en 2024**, en raison d'un nombre insuffisant de poules pondeuses élevées sur le territoire. Son défi désormais : fournir assez d'Œufs de France pour suivre l'évolution de la demande nationale, tout en restant attentive aux fluctuations pour que l'offre soit en adéquation avec le marché. Les acteurs de la filière, réunis au sein du CNPO - l'Interprofession française des œufs - ont donc décidé collectivement, dans leur Plan de filière 2030, d'investir **300 millions d'euros dans la construction de 300 poulaillers**.

Pour y arriver, ils en appellent aux **jeunes générations** qui ont envie d'exercer une **activité d'avenir**. De nombreuses initiatives sont même prises par les conditionneurs d'œufs pour les accompagner dans leur installation, comme la contractualisation à long terme garantissant des revenus sur 10 ans ou le cautionnement auprès des banques. Le métier d'éleveur de pondeuses a de nombreux avantages, dont celui d'offrir un temps de travail maîtrisé pour se libérer du **temps libre**. De plus, s'engager dans la production d'œufs, c'est également s'inscrire dans une filière **pionnière et volontaire**, attentive aux **attentes sociétales**. Dans son Plan 2030, la filière vise **90 % de poules en élevages alternatifs** d'ici 2030 (sol, plein air, bio). Déjà, plus de 7 poules sur 10 vivent hors cages aménagées en France, largement au-dessus des **39 %** de la moyenne européenne.

¹ Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

L'œuf : il en a sous la coquille !

En 2023, chaque habitant en France a consommé 224 œufs. Ce chiffre record des 20 dernières années comprend les œufs utilisés par les consommateurs, la restauration hors domicile et les entreprises de l'agro-alimentaire. Il faut dire que l'œuf, protéine animale la moins chère du marché, a tout d'un superaliment.

Abordable, il convient à la quasi-totalité des régimes alimentaires et apporte des acides aminés essentiels ainsi que de nombreuses vitamines. Il séduit toutes les générations et s'adapte à tous les goûts, se savoure seul ou accompagné, en plat principal ou au cœur de recettes salées ou sucrées. Ce grand incontournable de la cuisine fait la quasi-unanimité : il est consommé par 97 % des Français² !



L'origine française : essentielle pour les consommateurs

L'identification de l'origine française correspond à une véritable attente des consommateurs : près de 9 Français sur 10 (89 %) la désignent comme étant un critère de choix important.²



Le savoir-faire exemplaire de la France en matière d'œufs est aujourd'hui facilement identifiable grâce au logo « Œufs de France », applicable aussi bien aux œufs vendus en magasins qu'aux ovoproduits utilisés par la restauration et les entreprises agroalimentaires, qui ont la possibilité de le faire figurer sur leurs emballages.

En magasin, 75 % des Français déclarent que la présence du logo « Œufs de France » influence positivement leurs achats d'œufs et 76 % leurs achats de produits élaborés, comme les biscuits, pâtes, brioches ou plats préparés.²

² Enquête CSA / Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO) - août 2023.

Journée Mondiale de l'Œuf : une couvée d'animations partout en France !

Vendredi 11 octobre, les amateurs d'œufs du monde entier sont invités à célébrer leur produit favori à l'occasion de la [Journée Mondiale de l'Œuf](#). En France, les professionnels ont prévu de nombreuses actions dans tout le pays. Le compte à rebours a même débuté ce 1^{er} octobre pour tous les impatients ! Les amateurs d'œufs sont invités à rejoindre la communauté des @fans_doeufs sur Instagram et Facebook - plus de 130 000 followers ! - jusqu'au 11 octobre pour [jouer au « Choc des Œufs »](#), un jeu façon « Candy Crush ».

Outre cet aspect ludique, les réseaux proposeront également des [recettes faciles et rapides](#) à réaliser, en partenariat avec des influenceurs. Les œufs constituent en effet une intarissable source d'inspiration culinaire, comme vont une fois encore le prouver les futurs talents de la cuisine en participant au [8^e Trophée Œuf de France](#), organisé en 2025 sur le thème de « L'omelette, star de nos terroirs ». En attendant, c'est à l'école que l'on va retrouver l'œuf au moment de la Journée Mondiale : dans les [lycées hôteliers](#) pour des [MasterClass en partenariat avec EuroToques Jeunes](#) et dans des [classes primaires](#), avec « [Les enfants cuisinent](#) », le programme d'éducation à l'alimentation du Chef Olivier Chaput.



SOMMAIRE

Marché

Les professionnels mobilisés pour répondre au boom de la demande !p.5

- Les Français mettent toujours plus d'œufs dans leurs paniers !p.6
- Reprise timide de la production d'œufs de Francep.8
- La construction de 300 poulaillers d'ici 2030 : indispensable pour répondre à la hausse de la demandep.11
- 90 % de poules pondeuses en systèmes Alternatifs en 2030 : la filière poursuit ses avancées !p.14

Événement

Journée Mondiale de l'Œuf : une couvée d'animations en France !p.19

- 11 octobre 2024 : des actions autour de l'œuf partout dans le mondep.20
- Les Œufs de France sortent le grand jeu sur les réseaux sociaux : « le choc des œufs ! »p.22
- Jeunes générations : les Œufs de France font leur nid dans les écolesp.24
- Trophée des œufs de France : éclosion de nouveaux talents de la cuisine en vue !p.27
- Des idées recettes faciles pour fêter la Journée Mondiale de l'Œufp.29

Marché

Les professionnels mobilisés pour
répondre au boom de la demande !



LES FRANÇAIS METTENT TOUJOURS PLUS D'ŒUFS DANS LEURS PANIERS !

L'envolée des œufs se poursuit en magasins

Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgrimer

Les œufs sont de plus en plus appréciés dans les foyers français. Dans un contexte de budget très serré, les œufs représentent une solution abordable pour continuer à consommer des protéines animales. Ils ont également l'avantage d'être appréciés de toutes les générations et de s'adapter à toutes les envies en cuisine, tant sucrées que salées, en ingrédient ou en plat principal, chaud ou froid, etc.

Rappel : en 2023 comparé à 2022, les achats des ménages ont augmenté de + 3 % en volume, tirés par la hausse des achats d'œufs de poules élevées au sol (+ 22,4 %) et de plein air (+ 13,2 % hors Label Rouge).

En **2024**, sur les huit premiers mois de l'année, la progression des achats d'œufs des ménages s'est accélérée. Ils ont augmenté de **+4,4 %**, tous modes d'élevage confondus, comparés à la même période de 2023. Les ventes sont propulsées par les œufs issus d'élevages au sol (+9,3 %) et les œufs d'élevages en plein air (+7,7 %).

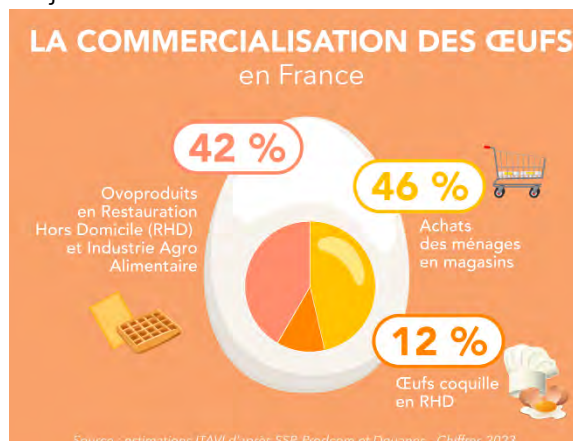


224 œufs par habitant : la consommation bat des records

En France, la consommation globale d'œufs par habitant s'est établie à 224 œufs sur l'année 2023, soit 24 de plus qu'en 2013. Un chiffre jamais atteint ces 20 dernières années.

La consommation d'œufs totale de chaque Français s'élève donc à plus de 4 œufs par semaine, que ce soit à domicile ou hors domicile, sous forme d'ovoproduit ou d'œuf coquille.

La part des ovoproduits dans la consommation globale s'élève à 42 %, les œufs coquilles utilisés en restauration hors domicile à 12 % et, enfin, les achats des ménages en magasin 46 %.



Le prix de vente des œufs à la baisse

Source : ITAVI d'après Kantar Worldpanel pour FranceAgrimer

Les œufs ont amorcé une baisse des prix de vente aux consommateurs en magasins, à - 0,8 % sur 8 mois 2024 vs 8 mois 2023. Le prix moyen des œufs issus d'élevages au sol est en repli de -2 % sur 8 mois et celui des œufs de plein air de -1,8 % sur la période. Conformément à ses engagements, la filière répercute en effet les diminutions de tarifs pratiquées par les éleveurs et les centres de conditionnement.



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.

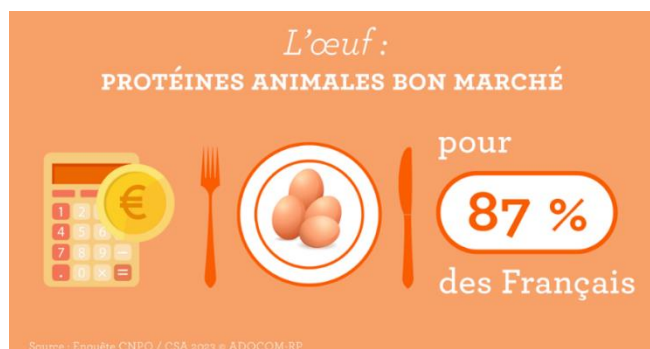


ENQUÊTE

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

Source : enquête CNPO / CSA 2023

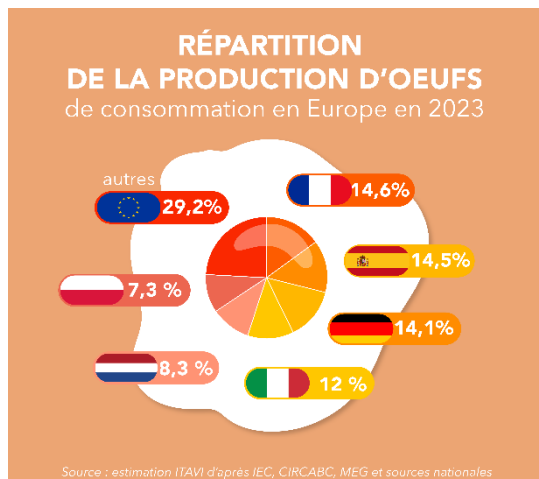
Plus de 7 Français sur 10 (71 %) considèrent l'œuf comme un produit anti-crise. Ils sont même 87 % à penser que l'œuf constitue une alternative bon marché pour consommer des protéines animales !



REPRISE TIMIDE DE LA PRODUCTION D'ŒUFS DE FRANCE

Rappel 2023 : la France de retour sur la 1^{ère} marche du podium européen

Source : estimations ITAVI



En 2023, la France a produit 14,9 milliards d'œufs (930 000 tonnes), une production en progression de + 4 % par rapport à 2022.

Le pays a ainsi retrouvé sa 1^{ère} place des pays producteurs d'œufs de l'Union européenne, avec 14,7 % de la production de la zone. Elle est suivie de l'Espagne puis de l'Allemagne, avec qui elle était ex aequo en 2022.

Stabilité de la production d'œufs en France en 2024

Source : ITAVI

Après une année 2022 marquée par l'influenza aviaire, ayant entraîné un fléchissement de la production française d'œufs de -8 % par rapport à 2021, soit 1,2 Mds d'œufs en moins sur le marché, **l'année 2023 a vu la production repartir à +4 %** par rapport à 2022. Elle est cependant restée inférieure de -4,2 % à la production de 2021.

Une situation qui ne devrait pas s'améliorer en **2024**, puisque selon les projections de l'ITAVI pour 2024, la production d'œufs en France devrait rester **stable par rapport à 2023, à -0,3 %**.



Le taux d'auto-approvisionnement remonte mais reste insuffisant

Le taux d'auto-approvisionnement de la France est ainsi remonté à 99,1 % en 2023 alors qu'il avait reculé à 97 % en 2022, année marquée par un passage historique sous la barre des 100 %.

D'après les projections de l'ITAVI pour 2024, ce taux d'auto-approvisionnement devrait poursuivre sa remontée pour atteindre 99,7 % en fin d'année, en raison du report des exportations vers le marché national. Il restera cependant insuffisant pour répondre à la croissance de la demande nationale. Seule une autosuffisance à 102 % ou 103 % permettra de répondre au succès des œufs en France et de continuer à exporter.

La balance commerciale sur la bonne voie

En 2023, la reprise de la production a permis au solde de la balance commerciale des œufs de se rehausser. Il s'est établi à -24 000 tonnes et -55 millions d'euros vs -49 000 tonnes et -91,7 millions d'euros en 2022.

Le solde commercial continue sur la voie de l'amélioration en 2024, grâce aux exportations dynamiques d'ovoproduits vers le Royaume-Uni, l'Italie et les Pays tiers. Sur le 1^{er} semestre, les **exportations d'ovoproduits ont bondi de +30 % en volume** tandis que les importations augmentaient de +4,8 %. Du côté des œufs coquille, les importations ont augmenté de +10,8 % et les **exportations de +9,8 %**.



Des exportations primordiales

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.

Importations :

le risque d'une arrivée massive d'œufs ukrainiens

Une production française d'œufs insuffisante constitue une porte ouverte aux importations, ne respectant ni les mêmes normes environnementales et sociales, ni la même réglementation sur le bien-être animal appliquées par les œufs en France. Malgré le mécanisme d'urgence déclenché par l'UE appliquant des droits de douane depuis juin sur les importations ukrainiennes, force est de constater leur développement. La France pourrait ainsi rapidement devenir la destination privilégiée d'œufs ukrainiens. Si les professionnels des Œufs de France sont solidaires des Ukrainiens, ils ne peuvent cependant pas accepter la concurrence d'œufs à bas coût, non soumis aux mêmes contraintes que leurs produits et demandent le contrôle systématique par les autorités sanitaires françaises des œufs importés à l'identique des contrôles effectués sur les œufs français.

Les **œufs et ovoproduits ukrainiens arrivent en effet massivement sur le territoire de l'Union européenne**. En 2023, les quantités importées par l'Union européenne ont progressé de **+108 % vs 2022**, pour atteindre près de 50 000 tonnes (équivalent œuf coquille - teoc) sur l'année.

De **janvier à début septembre 2024**, les importations européennes en provenance d'Ukraine ont déjà progressé de **+35 %** par rapport à la même période l'an passé.



LA CONSTRUCTION DE 300 POULAILLERS D'ICI 2030 : INDISPENSABLE POUR RÉPONDRE A LA HAUSSE DE LA DEMANDE

300 millions d'euros pour 300 poulaillers : la filière s'engage pour assurer la souveraineté alimentaire

Dans son Plan de filière 2030, la filière se fixe notamment pour objectif d'être autosuffisante pour répondre à la croissance de la demande du marché français (+3 % d'achats en magasins en 2023 et +4,4 % sur 8 mois 2024³). Le 1^{er} axe de son Plan, intitulé « Une filière engagée pour assurer la souveraineté alimentaire de la France », vise ainsi la création de **300 poulaillers d'ici 2030**, représentant un investissement total de **300 millions d'euros** pour suivre le rythme de la hausse de la consommation française.

Pour atteindre cet objectif, la filière s'est fixé plusieurs axes de travail :



- **Améliorer l'acceptabilité sociétale des élevages** pour accompagner les créations, les reprises et les investissements nécessaires à la transition des modes d'élevage, en s'appuyant sur :
 - L'accompagnement des autorités pour **simplifier les démarches administratives, réduire les délais de recours** et **faciliter le financement** des investissements nécessaires à la transition.
 - Le soutien de l'État pour **défendre et protéger les fermes face aux attaques et intimidations** de certains détracteurs extrémistes.
 - La mise en œuvre par les Pouvoirs publics d'une **communication positive sur la filière des Œufs de France** auprès de tous les publics.
- **Renforcer l'attractivité des métiers et favoriser le renouvellement des générations**, en s'appuyant sur :
 - La **mise en avant des avantages des métiers de la filière pondeuse** auprès des jeunes générations, notamment avec des actions pédagogiques en milieu scolaire.
 - La **création d'une plaquette** d'information sur les différents métiers de la filière.
- **Maintenir les activités des couvoirs sur le territoire**, en s'appuyant sur l'instauration d'une **zone de** protection empêchant la création de nouvelles activités d'élevage à

³ Source : FranceAgrimer d'après KantarWorldpanel

proximité **des couvoirs**, qui exercent des activités de sélection déterminantes, tant pour la production française qu'à l'export. Ces sites sensibles jouent en effet un rôle majeur pour la souveraineté alimentaire du pays et il s'agit de les protéger d'un risque potentiel de type influenza aviaire.

- **Développer un maillage territorial** pour obtenir une meilleure répartition des différentes activités sur le territoire et **accroître la proximité géographique entre maillons** de la filière : abattoirs, usines d'aliments, centres de conditionnement, élevages, etc.
- **Pérenniser les modes d'élevage sous signe de qualité**, Label Rouge ou bio : en assurant le maintien et la viabilité des fermes existantes concernées dont les activités ont été chahutées par de fortes perturbations, liées à la baisse du pouvoir d'achat et au changement de réglementation en bio.
- **Garantir l'origine française et la traçabilité** des œufs, en s'appuyant sur :
 - La poursuite de **l'extension de la démarche « Œufs de France »**, qui permet d'identifier les œufs pondus en France, par des poules nées et élevées sur le territoire. La filière va en particulier œuvrer pour accentuer la présence du logo dans le **circuit des entreprises agroalimentaires**. Il s'agit d'un moyen de lutter contre les importations puisque : pour 95 % des Français, les Œufs de France constituent un moyen de contribuer au maintien du made in France ainsi qu'à la préservation des élevages en France. 90 % estiment qu'il s'agit d'une garantie de qualité sanitaire et 87 % d'entre eux d'un gage de qualité globale.⁴
 - **La généralisation du marquage des œufs dès le lieu de ponte**, directement sur les élevages, afin d'étendre la traçabilité des centres de conditionnement et des fabricants d'ovoproduits aux élevages.



Les 4 axes du Plan 2030 du CNPO :

Axe 1 : Une filière engagée pour assurer la souveraineté alimentaire de la France

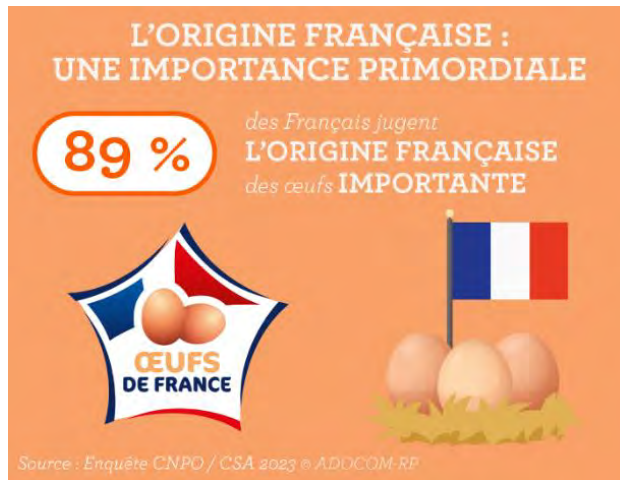
Axe 2 : Une filière durable et active pour répondre aux enjeux sociétaux

Axe 3 : Une filière mobilisée pour renforcer les liens entre tous les acteurs : de l'amont au consommateur final

Axe 4 : Une filière source d'innovations au service de l'adaptabilité de ses différents maillons

⁴ Source : Institut CSA pour le CNPO - 2023

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. 95 % de la population considère que les Œufs de France sont un moyen de contribuer au maintien du made in France ainsi qu'à la préservation des élevages en France. 90 % des Français s'accordent aussi à dire que le logo constitue une garantie de qualité sanitaire et 87 % de qualité en général.

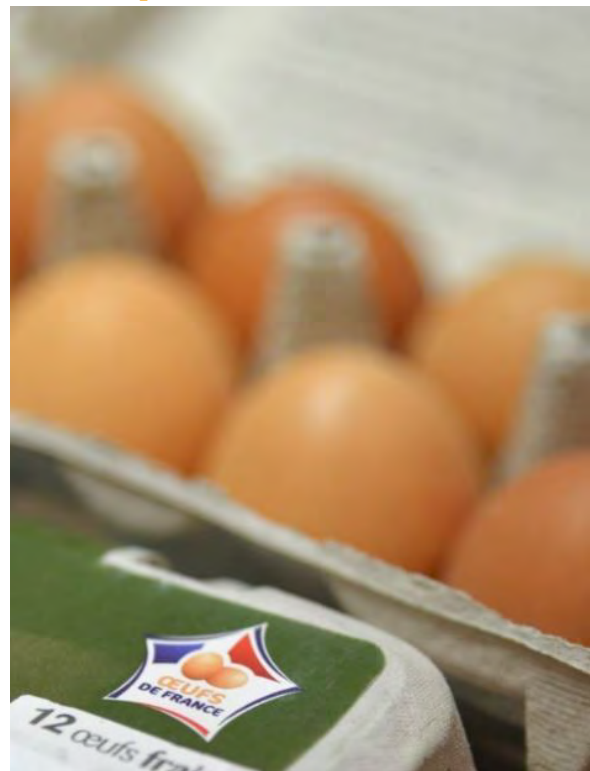
Source : enquête CNPO / CSA 2023

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

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 concerne également les ovoproduits. Il est déployé depuis mi-2020 sur les produits alimentaires : biscuits, sauces, pâtes, plats préparés, etc.

Il réunit 48 centres d'emballages et fabricants d'ovoproduits dans la démarche, soit environ 90 % de la production, ainsi que 6 distributeurs, soit la quasi-totalité des enseignes.

L'objectif est aujourd'hui de renforcer l'étiquetage de l'origine sur les produits élaborés et en Restauration Hors Domicile.



90 % DE POULES PONDEUSES EN SYSTÈMES ALTERNATIFS EN 2030 : LA FILIÈRE POURSUIT SES AVANCÉES !



9 poules sur 10 hors cage d'ici 2030

Responsable et volontaire, la filière des Œufs de France a toujours pris des initiatives pionnières pour répondre aux évolutions des attentes sociétales. Les professionnels des Œufs de France sont ainsi à l'origine d'avancées spectaculaires, en particulier en matière de transition des modes d'élevage.

Dans son plan 2030, le CNPO se fixe ainsi l'objectif d'atteindre 90 % de poules pondeuses dans des élevages alternatifs à la cage d'ici 2030 (sol, plein air et biologiques). Cet engagement figure dans son axe 2 : « Une filière durable et active pour répondre aux enjeux sociétaux ». A nouveau, la filière s'impose donc des bonnes pratiques allant au-delà de la réglementation européenne, pourtant la plus stricte du monde.

Près des ¾ des poules en élevages alternatifs

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 dépasser 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 représentaient en 67 % des effectifs de pondeuses en France. Ils sont passés à 73 % fin 2023.

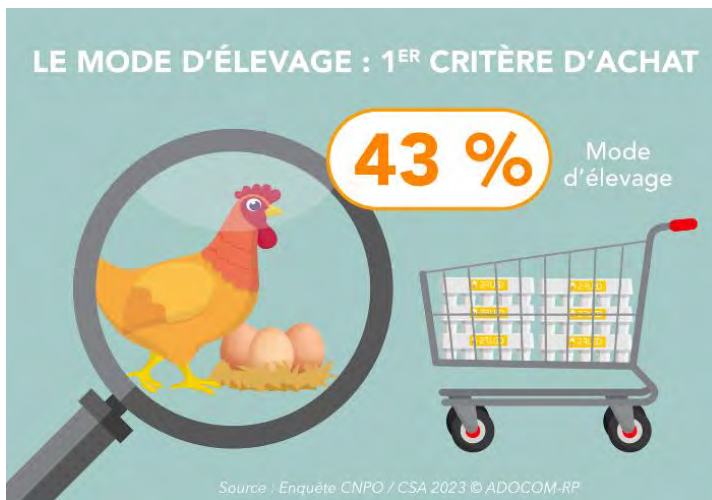
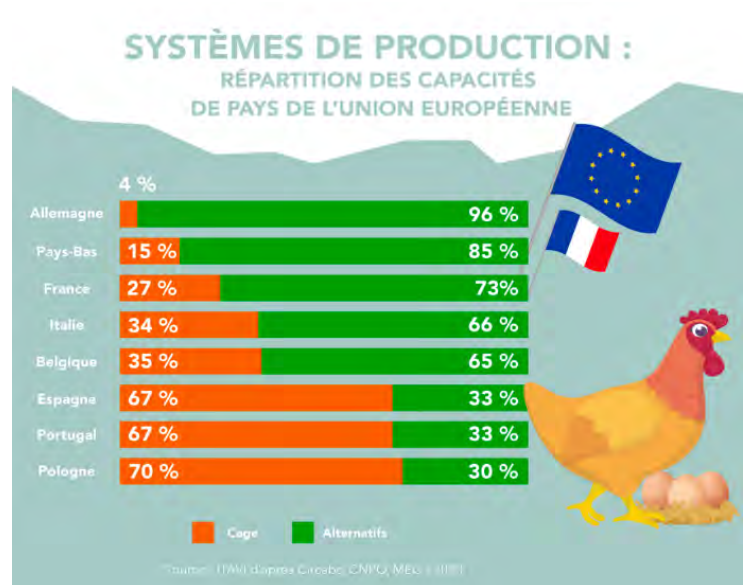


La France au-dessus de la moyenne européenne

Source : Commission européenne, CNPO

Très engagée pour la transition des élevages, la France fait figure de pionnière en Europe.

Avec plus de 7 poules sur 10 élevées en élevages alternatifs, la filière française des œufs dépasse ainsi largement la moyenne de 39 % dans l'Union européenne.



Le mode d'élevage : premier critère d'achat

Source : Enquête CSA / CNPO 2023

Pour choisir leurs œufs, les consommateurs sont 43 % 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 %), puis du prix (13 %).

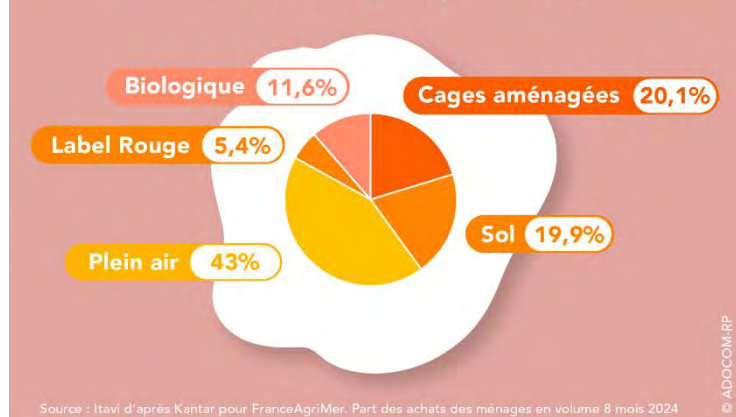
Les œufs alternatifs en 2024 : 8 œufs achetés sur 10

Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

En 2023, les œufs alternatifs représentaient 8 œufs achetés sur 10 en magasins, contre 76,2 % en 2022. Sur les huit premiers mois 2024, la proportion atteint près de 80 % (79,9 %) des œufs achetés en magasins.

Les œufs Plein air (hors Label Rouge) arrivent en première position de cette catégorie, à 43 % de part de marché sur huit mois 2024, suivis des œufs issus de poules élevées au sol (19,9 %) puis des œufs bio (11,6 %) et des œufs Label Rouge (5,4 %).

PARTS DE MARCHÉ DES ŒUFS VENDUS EN MAGASINS
selon les modes d'élevages en 2024



Source : Itavi d'après Kantar pour FranceAgriMer. Part des achats des ménages en volume 8 mois 2024

© ADOCOM RP

BON À SAVOIR :

Il existe 4 types d'élevage 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.

COMMENT DÉCRYPTER LES CODES SUR LES ŒUFS ?



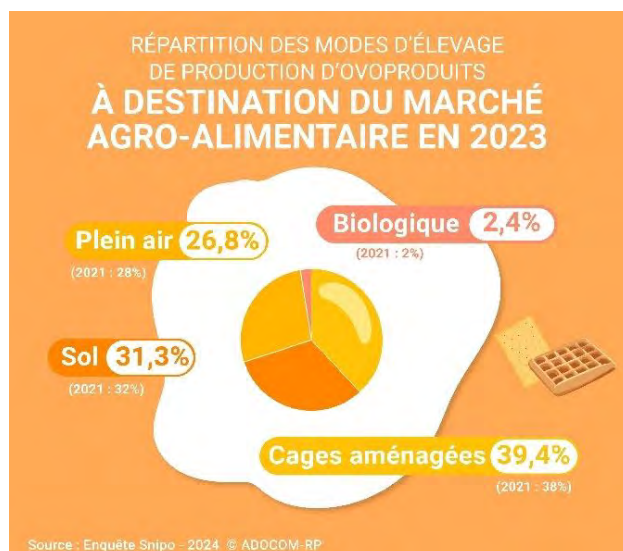
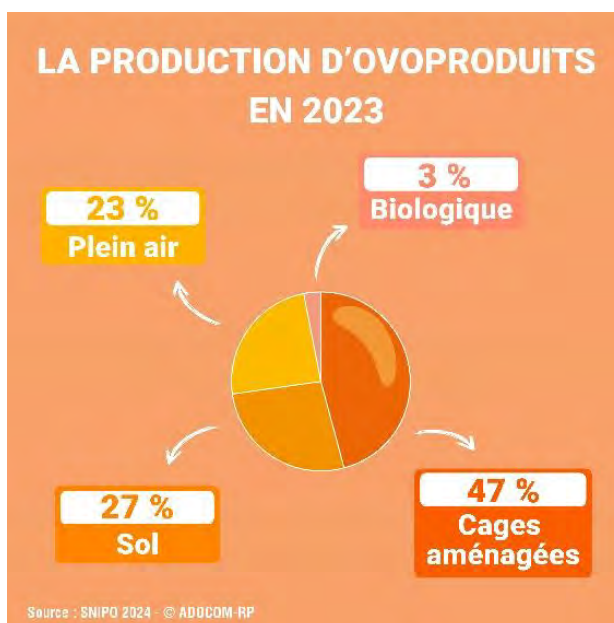
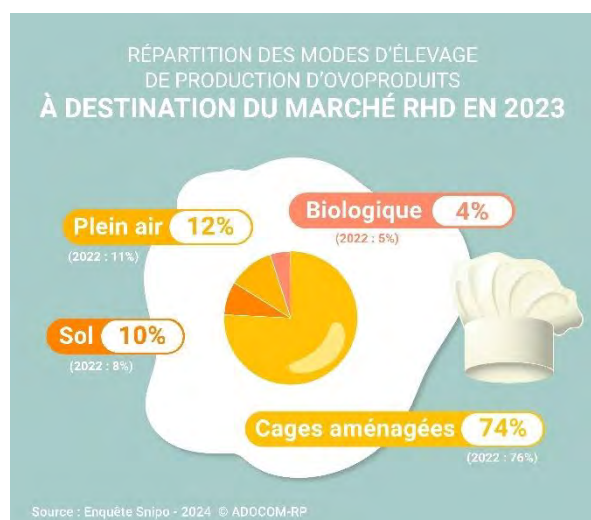
Restauration et entreprises agroalimentaires : Plus de la moitié des ovoproduits issus de poules élevées en systèmes alternatifs

Source : enquête Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'Œuf (SNIPO) - 2024 sur volumes 2023



Sur le marché des entreprises agroalimentaires et de la Restauration Hors Domicile, la production d'ovoproduits à base d'œufs de poules élevées en cages aménagées est devenue minoritaire en 2022, représentant 47 % des ovoproduits.

À l'instar de 2022, les ovoproduits restent fabriqués à 53 % à partir d'œufs issus d'élevages alternatifs (47 % en 2021 ; 36 % en 2019). Ils sont majoritairement achetés par l'industrie, à 78 %, devant la restauration qui en consomme 22 %.





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 agroalimentaire 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 agroalimentaires ;
- 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 ces produits naturels. Pour se transformer en ovoproduits, les œufs coquilles passent par différentes étapes. Ils sont cassés, clarifiés, filtrés, homogénéisés, pasteurisés et refroidis.



Événement

Journée Mondiale de l'Œuf : Une couvée d'animations en France !



11 OCTOBRE 2024

DES ACTIONS AUTOUR DE L'ŒUF

PARTOUT DANS LE MONDE

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

L'œuf fait partie des produits clés de l'alimentation mondiale. En 2022, ce sont environ 1 690 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 11 octobre, sur le thème : « **Unis par les œufs** ».



Aliment universel, l'œuf se retrouve en effet dans toutes les cuisines du monde. Il fait partie intégrante de toutes les cultures et tient un rôle essentiel dans la nutrition mondiale.

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 11 octobre, la 28^e édition de cet événement va donner lieu à de nombreuses actions partout dans le monde : des festivals, des concours, des démonstrations, etc. Il s'agit de faire connaître les innombrables qualités de l'œuf, qui figure parmi les aliments les plus nutritifs de la planète et reste abordable pour la plus large partie de la population mondiale.

Des actions d'informations partout dans le monde

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

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



LES ŒUFS DE FRANCE SORTENT LE GRAND JEU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX : *LE CHOC DES ŒUFS !*

Réseaux sociaux : un jeu inédit « le choc des œufs ! »

C'est désormais devenu une tradition attendue pour célébrer la Journée Mondiale de l'Œuf : la poule Marcocotte propose chaque année depuis 2020 un nouveau jeu en ligne !

Cette année, l'Interprofession française des œufs a donné rendez-vous aux impatients dès ce 1^{er} octobre sur Facebook et Instagram (@Fandoeufs), pour suivre les nouvelles aventures de Marcocotte. Jusqu'au 11 octobre, tous les fans d'œufs sont invités à choisir leur équipe favorite : « Œuf à la coque » ou « Œuf au plat » pour s'affronter dans un jeu de réflexion, de type « Candy Crush ».



Œufs à la coque ou Œufs au plat : les combinaisons gagnantes

Cette année, la nouvelle aventure de Marcocotte commence à J-10 de la Journée Mondiale de l'œuf. Lors d'une journée plutôt paisible, une prise de bec se déclare entre Marcocotte et Tante Kotte, une des matriarches du poulailler, sur la meilleure façon de préparer un œuf : œuf au plat ou œuf à la coque... Pour départager les équipes, les consommateurs sont invités à choisir leur camp et à réaliser le maximum de combinaisons par trois des visuels d'œufs choisis, sur un temps imparti afin de récolter le plus de points pour leur équipe. Chaque jour, pendant 7 jours, les socionauts pourront jouer autant de fois qu'ils le souhaitent pour faire augmenter le score de leur équipe.



De nombreux cadeaux à gagner !

Chaque jour, les joueurs participeront 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...

Le vendredi 11 octobre, Marcocotte, l'arbitre de la semaine, annoncera l'équipe gagnante et la meilleure façon de consommer l'œuf selon ses fans d'œufs.

Parmi l'équipe gagnante, un grand gagnant sera tiré au sort le vendredi 11 octobre et remportera une PS5.



JEUNES GÉNÉRATIONS : LES ŒUFS DE FRANCE FONT LEUR NID DANS LES ÉCOLES !

Les œufs au tableau !

Les œufs font leur rentrée dans les écoles pour la Journée Mondiale de l'œuf cette année ! L'Interprofession française des œufs lance une grande opération d'information auprès des écoliers, en collaboration avec le programme « Les Enfants Cuisinent », fondé par le Chef cuisinier très apprécié des enfants : Olivier Chaput. Depuis 2011, il sensibilise les enfants et les jeunes de 2 à 20 ans au « **Manger bon, Manger sain** », en introduisant l'éducation à l'alimentation dans les écoles.

Pour mieux faire connaître le rôle des œufs au sein d'une alimentation équilibrée, des ateliers culinaires seront organisés auprès d'élèves de CM1 et de CM2.

Le vendredi 11 octobre, 10 classes de 30 élèves seront concernées par des animations autour de l'œuf. Elles seront organisées avec un Chef partenaire du programme « Les Enfants Cuisinent » et en présence d'un professionnel de la filière des œufs pour répondre aux questions posées.

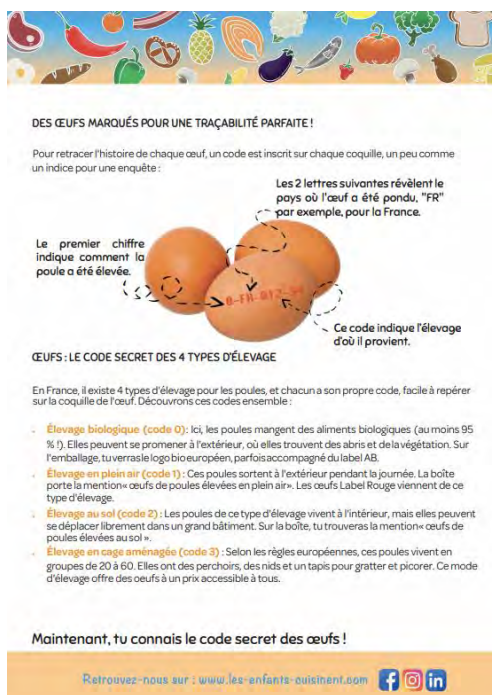


Les animations auront lieu dans toute la France :

- Bouches-du-Rhône (13) - Velaux - École Jean Jaurès
- Charente-Maritime (17) - Royan - École La Clairière
- Finistère (29) - Quimper - École Jean Monnet
- Tarn (81) - École de Salles sur Cerou
- Oise (60) - Senlis - École de Brichebay
- Haut-Rhin (68) - Pulversheim - École KOEHL-ANSELM
- Rhône (69) - Lyon 06 - École Jean Jaurès
- Seine-et-Marne (77) - La Ferté-sous-Jourarre - École Duburcq
- Vendée (85) - Les Achards - École La Source - La Chapelle-Achard
- Val-de-Marne (94) - Champigny-sur-Marne - École Romain Rolland

L'œuf expliqué aux enfants : un kit pédagogique complet

À l'issue des ateliers, un kit pédagogique spécialement conçu pour les enfants sera remis aux élèves. Ce document de 20 pages comporte des informations générales sur l'équilibre alimentaire, les produits de saison ainsi que sur les œufs, leurs qualités et leurs caractéristiques. L'outil propose également des exercices de compréhension, des jeux et des pense-bêtes pour retenir les informations clés de l'équilibre alimentaire et mieux connaître quelques fondamentaux de la cuisine.



Euro-Toques 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 troisième 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 cuisiniers 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'élevage, etc.



Ces masterclass seront organisées autour de la Journée Mondiale de l'œuf dans plusieurs grands lycées hôteliers français, notamment :

- Le 7 octobre au CFA Médéric à Paris (75)
- Le 8 octobre à l'École Ferrandi Paris (75)
- Le 9 octobre au Lycée Pierre et Marie Curie à Freyming-Merlebach (57)
- Le 15 octobre au Lycée Albert de Mun à Paris (75)
- le 4 novembre à L'École de Paris des Métiers de la Table, à Paris (75)

La communauté des Chefs EuroToques sera également active sur Instagram où les recettes des MasterClass seront relayées.



TROPHÉE DES ŒUFS DE FRANCE : ÉCLOSION DE NOUVEAUX TALENTS DE LA CUISINE EN VUE !

« L'omelette, star de nos terroirs » : thème de la 8^e édition du Trophée

Organisée par le CNPO sur le thème « **L'OMELETTE, Star de nos terroirs** », l'édition 2025 du Trophée Œufs de France offre l'opportunité aux futurs chefs d'exprimer leurs talents en imaginant une omelette traditionnelle ou tendance en associant les œufs de France à des produits de nos terroirs !

Ce grand concours culinaire professionnel est ouvert à tous les jeunes de 16 à 24 ans, qu'ils soient élèves, apprentis cuisiniers ou candidats libres. Il s'agit d'un véritable tremplin pour les espoirs de la cuisine !

Certains lauréats réussissent même ensuite à se faire un nom parmi les plus grands Chefs, comme le talentueux Samuel Victori, qui affiche une étoile !

La présentation ainsi que les accompagnements sont laissés à la libre interprétation des candidats, seul impératif : mettre en valeur l'œuf !

Les candidats ont **jusqu'au 15 décembre 2024** pour retirer leur dossier d'inscription auprès d'ADOCOM : 01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr. Dossier qu'ils devront retourner complété avec la description de leur **recette pour le 3 mars 2025**.

Six candidats seront sélectionnés par le Chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et Président du Jury, pour participer à la finale au printemps 2025 dans un prestigieux lieu parisien. L'événement les amènera à cuisiner leurs recettes face à un jury, pour tenter de gagner **jusqu'à 2000 € pour le 1^{er} Prix** !

Pour obtenir la fiche d'inscription ou toutes autres informations, les candidats peuvent contacter ADOCOM-RP : **01.48.05.19.00 ou anais@adocom.fr**.



Retour sur le Trophée Œufs de France 2023 : Juliette Clarens grande gagnante du concours

Lors de sa précédente édition, en 2023, le Trophée Œufs de France a récompensé Juliette Clarens, 19 ans, originaire de Saint-Jean-Pied-de-Port (Pyrénées-Atlantiques - 64).

La 7^e édition de ce concours culinaire s'est déroulée à Paris, dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi, sur le thème : « *Dur, Mollet, Poché, l'œuf fait son Entrée !* ».

Les cuisiniers étaient invités à créer une recette d'entrée créative autour de l'une de ces 3 cuissons de l'œuf.

Juliette a totalement conquis les jurés en se lançant dans la délicate réalisation d'un « œuf mollet », notamment associé à des champignons de Paris et du Porto. Elle s'est hissée sur la première marche du podium du Trophée Œufs de France avec sa recette intitulée : « **L'œuf mollet qui appuie sur le champignon** ».

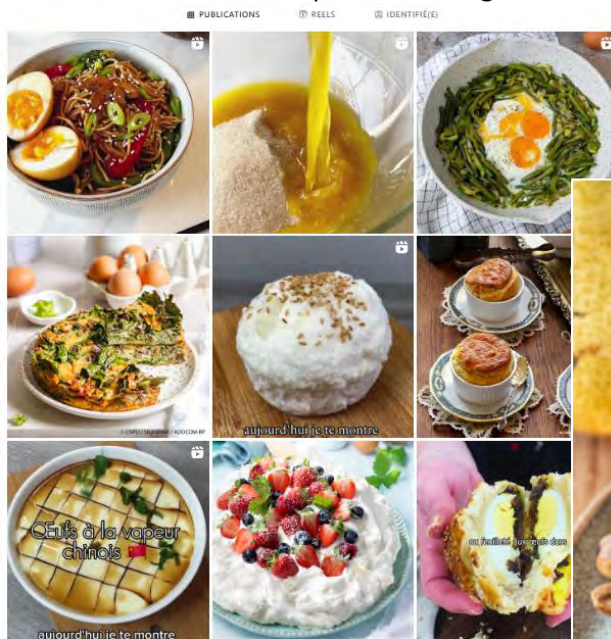
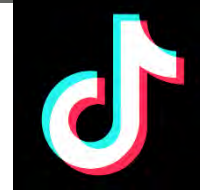


DES IDÉES RECETTES FACILES POUR FÊTER LA JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF

Les œufs sont sublimés dans des recettes sucrées et salées sur les réseaux sociaux grâce à la collaboration de quatre influenceurs : Mimi Cuisine, Megalowfood et Recettes_sept sur Instagram et le célèbre cuisiner Armand Hansanpapaj, aussi sur Tiktok.

Créatifs et très gourmands, ces créateurs de contenus proposent des recettes en vidéo pour mettre les œufs à l'honneur, diffusées sur leurs réseaux et sur **l'Instagram des Œufs de France : @Fan_doeufs** ! Ce compte réunit déjà une communauté de plus de **75 000 followers** !

Pour célébrer la Journée Mondiale de l'Œuf sous le signe de la gourmandise, les fans d'œufs découvriront ainsi des recettes créatives, simples, abordables, rapides et... gourmandes, dont un Mug Cake, un « Madame Muffin », des Cookies Bowl, un Gratin d'œufs durs poireaux-oignons, ...



PIZZA AUX ŒUFS, CHAMPIGNONS ET OLIVES

Ingrédients pour la pâte

- 250g de farine
- 1/2 c à c de sel
- 1 c à c de sucre
- 1 c à s huile d'olive
- 1 c à c de levure boulangère sèche
- 150 ml d'eau tiède

Ingrédients pour la garniture

- 4 œufs de France
- 2 c à s de concentré de tomate
- Champignons de paris
- Olives noires
- Mozzarella râpée
- Thym sec
- Sel
- Un filet d'huile d'olive piquante

Préparation

Mettre la farine dans un grand saladier puis ajouter le sel, la levure boulangère, le sucre et l'huile d'olive.

Verser l'eau tiède tout en mélangeant et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Laisser reposer la pâte pendant 1h en couvrant le saladier avec un torchon dans un endroit chaud. Après le temps de repos, façonner la pizza sur du papier cuisson.

Répartir le concentré de tomate sur la pâte et saupoudrer de thym, puis la mozzarella, les olives et les champignons.

Faire 2 lignes de fromage pour avoir des triangles. Casser 4 œufs sur la pizza (dans chaque triangle de fromage).

Saupoudrer de thym, sel et un filet d'huile d'olive piquante.

Préchauffer le four à 220°C et enfourner 25 minutes.



© CNPO / Recettes_sept/ ADOCOM-RP

ŒUF VAPEUR À LA CHINOISE

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 2 œufs
- 200ml d'eau tiède
- Une pincée de sel
- Sauce soja
- Huile pimentée ou sauce pimentée
- Oignons cibettes
- Graines de sésame
- Persil

Préparation

Dans un récipient, casser deux œufs, ajouter une pincée de sel et un peu d'eau tiède.

Bien mélanger et passer la préparation dans une passoire pour enlever les petits grumeaux.

Déposer le tout dans une assiette à bords hauts, retirer la mousse du dessus. Filmer l'assiette et à l'aide d'un cure-dent faire des petits trous.

Réaliser une cuisson au bain-marie : dans une casserole, disposer une grille, ajouter de l'eau chaude, placer le récipient à l'intérieur et laisser cuire pendant 10 min à couvert à feu moyen.

Au bout de 10 minutes, sortir l'assiette et retirer le film.

Laisser refroidir puis couper en petits cubes. Ajouter, la sauce soja, un peu d'oignons cibette et du sésame

Accompagner avec du riz ou des légumes.



© CNPO / Armand Hasanpapaj / ADOCOM-RP

ŒUF NUAGE

Ingrédients pour 1 personne

- 1 œuf
- Quelques graines de sésame
- Sel
- Poivre
- Piment doux
- Huile de tournesol

Préparation

Séparer le blanc et le jaune d'œuf.

Mettre le blanc dans un récipient avec une pincée de sel, du poivre et du piment doux.

Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien serrés.

Huiler un ramequin en aluminium avec de l'huile de tournesol, ajouter la moitié des blancs, faire un petit trou avec une cuillère pour y glisser le jaune d'œuf et recouvrir avec le reste des blancs d'œufs.

Bien lisser le tout, ajouter quelques graines de sésame par-dessus et mettre au four à 200°C pendant 5 minutes.

Démouler et déguster !

Accompagner avec une salade ou un velouté.



© CNPO / Armand Hasanpapaj / ADOCOM-RP

MUGCAKES POIRE, CHOCOLAT & NOISETTES

Ingrédients pour 1 mugcake

- 1 gros œuf
- 5g de sucre de coco
- 15g de purée de noisettes + 1càc
- 20g de poudre d'amande ou noisettes
- 1/4 de poire épluchée, en petits cubes
- 7g de pépites de chocolat noir
- Extrait de vanille & fleur de sel
- Noisettes concassées pour la déco

Préparation

Dans un mug, battre l'œuf avec le sucre de coco, l'extrait de vanille et la fleur de sel.

Ajouter la purée de noisettes et mélanger.

Ajouter la poudre d'amande et mélanger.

Enfin, verser les petits cubes de poire et les pépites de chocolat et mélanger un peu.

Faire cuire 70sec au micro-ondes puissance max.

Démouler dans une petite assiette, verser un peu de purée de noisettes par-dessus avec quelques cubes de poire et des noisettes concassées.



©CNPO / MEGALOWFOOD / ADCCOM-RP

GATEAU AUX POMMES

Ingrédients

- 6 œufs
- 2 à 3 càs de sucre blond (ou sucre de coco)
- 4 càs de poudre d'amande
- 4 càs de farine de sarrasin
- 4 càs de beurre fondu
- 3 grandes pommes (ou 4 petites)
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille en poudre, extrait de vanille & sel

Préparation

Mélanger au fouet électrique les œufs avec le sucre, la vanille et la pincée de sel.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le beurre fondu et la levure chimique en mélangeant à chaque fois.

Enfin, ajouter des cubes de pommes épluchées.

Verser la préparation dans un moule rond beurré de 22cm de diamètre et enfourner 35 à 40min à 180°C.



© CNPO / Megalowfood / ADOCOM-RP

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 10 mi-cuits au chocolat :

- 4 œufs
- 30g de sucre de coco ou sucre blond
- 130g de chocolat pâtissier 70 à 80%
- 55g de beurre doux
- 40g de farine d'orge mondé
- Extrait de vanille et sel

Préparation

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout. Ajouter l'extrait de vanille et un peu de sel.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance. Mélanger et verser sur les œufs battus.

Tamiser la farine par-dessus et mélanger doucement à la spatule.

Remplir les empreintes de votre moule en silicone (quel moule choisir ? Les bords des empreintes doivent être hauts et non larges & évasés) juste 1mm en dessous de la limite.

Réserver le tout au réfrigérateur pendant 30min.

Enfourner à 200°C pendant 7 à 9min (cela dépend des fours et du moule : le silicone ne conduit pas bien la chaleur versus le métal).

Laisser refroidir un peu avant de démouler.

Décorer d'un peu de sucre glace.



À propos du CNPO :

Le CNPO est l'Interprofession de l'œuf représentant chacun des maillons de la filière œuf, des accoueurs à la distribution en passant par les éleveurs, il regroupe huit organisations (onze avec la distribution FCA/FCD et les Fromagers de France). Le CNPO a été reconnu par les Pouvoirs publics le 12 mars 1996.

Chargé de contribuer au développement et à la prospérité des différentes branches de la filière ponte, il a donc pour objectifs principaux d'assurer le contact entre les organisations professionnelles, de représenter les acteurs de la filière auprès des instances nationales, européennes et internationales, de réaliser des actions d'information et de communication en vue de développer le marché de l'œuf, d'entreprendre des actions techniques pour développer et améliorer la production et la transformation, de servir de cadre aux accords entre l'ensemble des partenaires.

**Retrouvez-nous sur le web
et sur nos réseaux**



lesoeufs.fr
oeuf-info.fr



@FansDOeufs



@Fans_doeufs



@fans_doeufs



@FansDOeufs



Interprofession CNPO



LesOeufsFr


ADOCOM[®]-RP
ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris

01 48 05 19 00 • adocom@adocom.fr • www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM

