



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# 11 OCTOBRE - JOURNÉE MONDIALE DE L'ŒUF : L'ŒUF FAIT SON TOUR DE FRANCE DES ÉCOLES !

Ce vendredi 11 octobre, la **Journée Mondiale de l'Œuf**, sera fêtée à l'unisson sur tout le globe ! *Dur, mollet, poché, brouillé, au plat, dans des recettes sucrée ou salée...* l'œuf bluffe tous les jours les Français ! Véritables fans de cet aliment incontournable du quotidien, chaque Français a consommé en moyenne **224 œufs en 2023<sup>1</sup>**, soit 24 de plus qu'en 2013 : un chiffre jamais atteint ces 20 dernières années ! Pour faire découvrir aux plus jeunes les nombreuses vertus de cet aliment hors du commun qu'ils apprécient tant : **91%<sup>2</sup> des enfants aimant** en effet **manger des œufs**, ces derniers font leur rentrée dans les écoles ce vendredi 11 octobre, pour fêter leur Journée Mondiale ! L'Interprofession française des œufs lance en effet sur tout le territoire 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 Chapat**. 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 écoles** 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 pour répondre aux questions posées. Objectif : réaliser des œufs brouillés avec les enfants et y ajouter divers ingrédients dont des produits régionaux. Chaque élève pourra préparer son propre œuf brouillé et le déguster !



### Le programme :

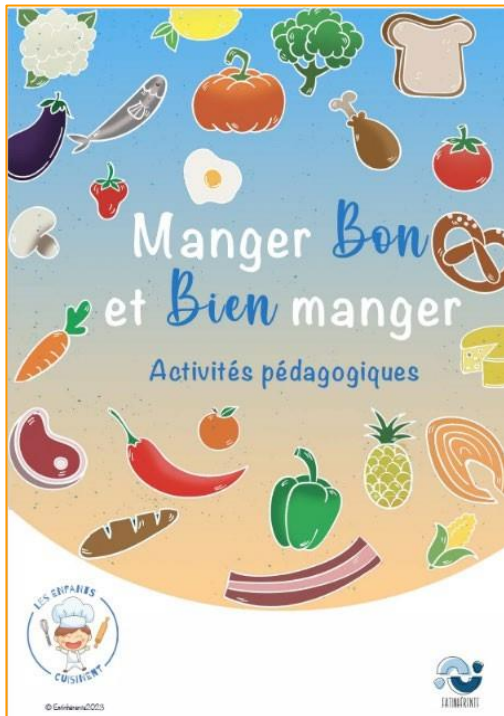
- Bouches-du-Rhône (**13**) - Velaux - École Jean Jaurès (de 9h à 11h)
- Charente-Maritime (**17**) - Royan - École La Clairière (de 9h15 à 11h15)
- Finistère (**29**) - Quimper - École Jean Monnet (au lycée Chaptal de 13h à 15h30)
- Oise (**60**) - Senlis - École de Brichebay (au restaurant On déguste de 9h à 11h)
- Haut-Rhin (**68**) - Pulversheim - École KOEHL-ANSELM (de 9h à 11h)
- Rhône (**69**) - Lyon 06 - École Jean Jaurès (de 9h à 11h)
- Seine-et-Marne (**77**) - La Ferté-sous-Jouarre - École Duburcq (à la Salle Polyvalente de 9h30 à 11h30)
- Tarn (**81**) - École de Salles sur Cerou (de 9h à 11h)
- Vendée (**85**) - Les Achards - École La Source - La Chapelle-Achard (de 9h15 à 11h15)
- Val-de-Marne (**94**) - Champigny-sur-Marne - École Romain Rolland (de 9h à 11h)

<sup>1</sup> Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

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

# 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.



## Connais-tu les Œufs ?

Il y a 10 000 ans avant J.-C., avec les changements climatiques, les humains se sédentarisent et domestiquent le *Gallus gallus Bankiva*, une volaille d'Asie, qui devient la poule.



Adoptée partout dans le monde, elle est élevée pour sa chair et ses œufs. Au fil du temps, les poules ont pris des apparences variées selon les régions. Aujourd'hui, la France est un grand producteur d'œufs, largement consommés et appréciés pour leurs bienfaits sur la santé.

### La coquille



Un œuf se forme en 3 étapes : d'abord le jaune, puis les couches de blanc, et enfin la coquille, avant d'être pondu. Les poules pondent presque 1 œuf par jour.



En France, les œufs sont majoritairement bruns, mais la couleur de la coquille, qui dépend de la race de la poule, n'affecte ni le goût ni les qualités nutritionnelles. La couleur du jaune dépend de l'alimentation de la poule.

Chaque œuf est marqué d'un code qui permet de retracer son origine, avec le logo "Œufs de France" garantissant un savoir-faire français. Le premier chiffre désigne le mode d'élevage des poules pondeuses, les 2 lettres suivantes FR par exemple pour France + un code pour le lieu de ponte.

Le logo Œufs de France nous indique un savoir-faire 100% français !

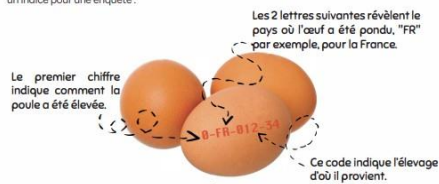


Retrouvez-nous sur : [www.les-enfants-ousinient.com](http://www.les-enfants-ousinient.com)   



## DES ŒUFS MARQUÉS POUR UNE TRAÇABILITÉ PARFAITE !

Pour retracer l'histoire de chaque œuf, un code est inscrit sur chaque coquille, un peu comme un indice pour une enquête :



### ŒUFS : LE CODE SECRET DES 4 TYPES D'ÉLEVAGE

En France, il existe 4 types d'élevage pour les poules, et chacun a son propre code, facile à repérer sur la coquille de l'œuf. Découvrons ces codes ensemble :

- **Élevage biologique (code 0)** : Ici, les poules mangent des aliments biologiques (au moins 95 % !). Elles peuvent se promener à l'extérieur, où elles trouvent des arbres et de la végétation. Sur l'emballage, tu verras le logo bio européen, parfois accompagné du label AB.
- **Élevage en plein air (code 1)** : Ces poules sortent à l'extérieur pendant la journée. La boîte porte la mention « œufs de poules élevées en plein air ». Les œufs Label Rouge viennent de ce type d'élevage.
- **Élevage au sol (code 2)** : Les poules de ce type d'élevage vivent à l'intérieur, mais elles peuvent se déplacer librement dans un grand bâtiment. Sur la boîte, tu trouveras la mention « œufs de poules élevées au sol ».
- **Élevage en cage aménagée (code 3)** : Selon les règles européennes, ces poules vivent en groupes de 20 à 60. Elles ont des perchoirs, des nids et un tapis pour gratter et picorer. Ce mode d'élevage offre des œufs à un prix accessible à tous.

Maintenant, tu connais le code secret des œufs !

Retrouvez-nous sur : [www.les-enfants-ousinient.com](http://www.les-enfants-ousinient.com)   



## Et si on faisait des œufs de dinosaures ?

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 Œufs
- 1 Boîte de conserve de betterave (pour le jus)
- 2 Cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 Cuillère à café de moutarde douce
- Sel, Poivre
- Quelques brins de ciboulette

### Préparation

Quire 4 œufs dans l'eau bouillante pendant 9 min.

Préparer un bol avec du jus de betterave.

Débarrasser les œufs et avec une petite cuillère, taper légèrement sur la coquille pour la casser. Plonger les œufs dans le bol de jus de betterave.

Filmer la préparation et laisser reposer 3 heures au frais.

Sortir les œufs du réfrigérateur et les écaler délicatement. Couper les œufs en deux et prélever les jaunes.

Dans un bol mélanger les jaunes d'œuf, le fromage blanc, la moutarde douce, le sel et le poivre.

Déposer les blancs dans une assiette.

À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café, garnir les blancs avec la préparation au fromage blanc.

Ajouter de la ciboulette ciselée pour la décoration. C'est prêt !



Retrouvez-nous sur : [www.les-enfants-ousinient.com](http://www.les-enfants-ousinient.com)   

## 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'agroalimentaire. 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 Français**<sup>3</sup> !



Alors que le marché de l'alimentation est à la peine, l'œuf 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 2023<sup>4</sup>. La croissance s'accélère donc pour ce produit qui met tout le monde d'accord !

## 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.<sup>2</sup>



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.<sup>2</sup>

<sup>3</sup> Enquête CSA / Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO) - août 2023.

<sup>4</sup> Source : Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer

### À propos du CNPO :

Le CNPO est l'Interprofession de l'œuf représentant chacun des maillons de la filière œuf, des accouveurs 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](http://lesoeufs.fr)  
et [oeuf-info.fr](http://oeuf-info.fr)
-  [@FansDOeufs](https://www.facebook.com/FansDOeufs)
-  [@Fans\\_doeufs](https://www.instagram.com/Fans_doeufs)
-  [@FansDOeufs](https://twitter.com/FansDOeufs)
-  [Interprofession CNPO](https://www.linkedin.com/company/interprofession-cnpo)
-  [LesOeufsFr](https://www.youtube.com/lesoeufsfr)