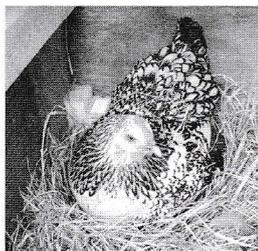


L'œuf ou la poule ?



L'éleveur de poules pondeuses reçoit des poulettes prêtes à pondre âgées de 17 à 18 semaines environ, issues d'un couvoir ou d'un élevage. Elles seront nourries avec un aliment à base de maïs, blé, soja, de vitamines et de minéraux.

Une poule reste dans le poulailler environ une année (70 semaines) et pond entre 280 et 300 œufs sur cette période. Des contrôles de santé ont lieu durant toute cette période.

Une fois l'œuf pondu, il part dans les 24 heures en centre de conditionnement où il va suivre 5 étapes :

1) **la réception** : les palettes d'œufs des producteurs arrivent et sont identifiées ;

2) **le tri** : on retire les œufs non conformes (trop petits, fêlés...) ;

3) **le calibrage** : les œufs sont calibrés en fonction de leur poids (un œuf pèse en moyenne 65 g) ;
petit : – de 53 g, moyen : entre 53 et 63 g,
gros : entre 63 et 73 g, très gros : plus de 73 g ;

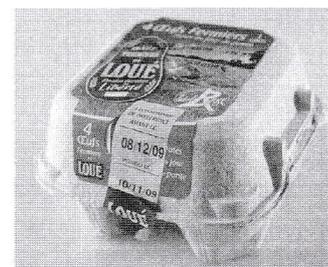
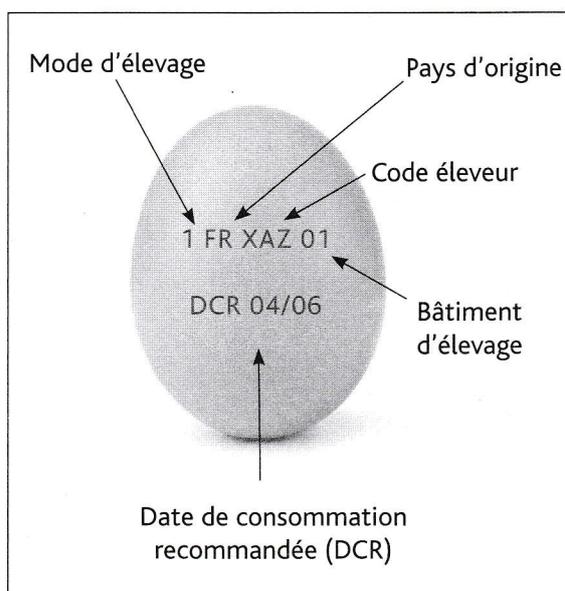
4) **l'identification** : on imprime sur chaque œuf les renseignements suivants : le code (0,1,2,3)

- Code 0 : nourriture bio, parcours extérieur, label AB logo bio européen.
- Code 1 : élevage plein air et label rouge parcours extérieur mention « œufs de poule élevés en plein air » (bâtiment avec des ouvertures sur un parcours extérieur).
- Code 2 : élevage au sol. Poules dans un bâtiment fermé où elles évoluent librement mention « œufs de poules élevés au sol ».
- Code 3 : élevage standard. Les poules sont en cage (groupes de 20 à 40 poules), disposent de perchoirs, nids, tapis pour gratter et picorer.

Puis on indique le pays d'origine (FR : France), le code de l'éleveur, le bâtiment d'élevage puis la date recommandée de consommation.

Des contrôles de qualité ont lieu tout au long du parcours de l'œuf.

5) **l'emballage** : en boîte cellulose ou en boîte plastique par 4, 6, 8... 30. Les mêmes informations sont portées sur les emballages avec le calibre, la date limite de consommation et parfois également la date de ponte.



Que deviennent ces œufs ?

Ils vont pour 60 % en magasins pour les consommateurs. Ce sont les « œufs coquilles ».

Ils vont pour 35 % en ovo produits : œufs en poudre, œufs liquides (entiers, blancs ou jaunes), œufs durs, œufs pochés, œufs sur le plat pour les professionnels (restauration collective, restauration commerciale, industrie, artisans boulangers, pâtisseries, traiteurs).

L'œuf est un très bon aliment, riche en protéines, en minéraux, en oligo éléments et en vitamines.

C'est la fin des haricots !



La filière haricots verts commence chez l'agriculteur. Celui-ci achète des semences (les graines) et les sème dans ses champs le plus souvent au mois de mars. Il lui faut surveiller ses cultures, les fertiliser, les arroser et les traiter jusqu'au moment de la récolte. Celle-ci intervient en plein champ à partir de mi-mai. Les machines utilisées sont très impressionnantes !

Les haricots transportés par camions arrivent alors dans les usines de conditionnement. Celles-ci sont situées dans les zones de production pour aller le plus vite possible et conserver au haricot vert toute sa fraîcheur et ses qualités nutritionnelles.

La chaîne de traitement comprend différentes étapes mécanisées.

• Pour les conserves :

- 1) un premier nettoyage à sec par ventilation qui élimine la terre, les graviers, les insectes, etc.
- 2) l'égrappage qui sert à bien séparer les gousses.
- 3) le lavage des haricots.
- 4) le calibrage : les gousses sont calibrées dans des tambours en fonction de leur diamètre.

Calibre	Diamètre de la gousse
Extra-fin	Jusqu'à 6,5 mm
Très fin	Jusqu'à 8 mm
Fin	Jusqu'à 9,5 mm
Mi-fin	Jusqu'à 11 mm
Moyen	plus de 11 mm

- 5) l'éboutage : les extrémités des haricots sont sectionnées.
- 6) le blanchiment : pendant 5 à 8 minutes les haricots verts sont plongés dans une eau à 85-95 °C.
- 7) la mise en boîte dans une saumure à 1 ou 2 % de sel pour les haricots verts dits « au naturel ».
- 8) la stérilisation des boîtes dans un autoclave pendant 15 minutes à 121 °C.

Cette température permet d'éliminer d'éventuels germes.

• Pour les haricots verts surgelés :

Après l'étape 6, les haricots sont présurgelés entre - 1 °C et - 2 °C. On peut alors les couper en fonction du produit final désiré et les surgeler 30 minutes à - 27 °C. Ils sont stockés au froid (- 18 °C) dans des bacs puis conditionnés comme les clients (c'est-à-dire les hypermarchés) le demandent. Souvent, il ne se passe pas plus de quatre heures entre l'arrivée du haricot vert à l'usine et son stockage en chambre froide.

