

# En direct des poulaillers

Star de la basse-cour, la poule offre ses œufs quasi quotidiennement. Une générosité qui l'a malheureusement conduite des verts pâturages aux immenses élevages en batterie.

## GALLINACÉE CONCEPTION

C'est au-to-ma-tique : les poules commencent à pondre vers l'âge de cinq ou six mois. Pas besoin de coq ! L'œuf se forme en 26 heures, le plus long étant l'élaboration de la coquille, très gourmande en calcium que la poule puise dans son alimentation. Mais il n'y a pas de miracle : pour avoir des descendants, la poule doit s'accoupler au coq. Elle pondra alors un œuf fécondé qui deviendra poussin, à condition d'être couvé : 21 jours durant, la brave Cocotte ne quitte son coco qu'une demi-heure par jour pour becqueter. Après l'éclosion, elle peut enfin se dégourdir les gambettes !

Avec l'âge, la poule pond moins régulièrement, des anomalies d'ovulation provoquent des œufs à deux ou trois jaunes, les coquilles sont plus souvent fêlées... Bref, Cocotte est de moins en moins rentable !

## DES ÉLEVAGES ULTRA SPÉCIALISÉS

Le déroulé ci-contre de la vie d'une poule ne se rencontre plus guère que chez les particuliers. Chez les pros, chaque étape de la vie des volailles a donné naissance à un métier différent.

L'intégration est le modèle dominant en aviculture : l'éleveur est souvent dépendant de sa coopérative qui lui finance bâtiments, poulettes, aliments, et lui reprend ses œufs et poules sans qu'il ait jamais rien à dire sur les prix ou la qualité. Il est devenu technicien d'ambiance, l'animal, des protéines sur pattes, et la ferme, une usine contrôlée par ordinateur. Il est spécialisé en **volailles reproductrices** (qui produisent des œufs fécondés ou « œufs à couver ») ou en **poules pondeuses** pour les œufs de consommation et **volailles de chair** pour la viande. Des races spécifiques ont été sélectionnées : certaines pondent mieux, d'autres grossissent plus vite.

L'éleveur de poules reproductrices fournit des œufs fécondés aux **accouvoirs**, véritables usines à poussins. Là, des machines appelées incubateurs imitent la couvaie. Certaines contiennent des milliers d'œufs et font la taille de votre salon ! Si l'accoureur est spécialisé en poules pondeuses, il élimine les poussins mâles à la naissance par gazage ou broyage... Sale boulot ! Puis, les poussins d'un jour, triés, sexés et vaccinés, sont emballés et expédiés vers un autre lieu : la **poussinière**. Ils y resteront 16 à 18 semaines, avant d'être vendus comme « poulettes prêtes à pondre » à des élevages de poules pondeuses, à 80 % en batterie.

## CAQUETAGES

### > EMMA POULE & LABELLE BIO

**IDENTITÉ** : l'une est championne de la ponte avec 300 œufs/an (se doperait-elle ?). L'autre passe ses journées au grand air et pond à sa guise.



**Emma Poule** : Cot ! (salut, ndlr). J'suis du 9<sup>e</sup> et dernier étage ! Et toi ?

**Labelle Bio** : Moi ? Rez-de-jardin. Deux pattes sur terre, toujours !

**EP** : Dans la batterie, on est 60 par cage, empilées par niveaux sur près de 8 m de haut et 100 m de long. Ici ça caquette à 100 000 par bâtiment. Paraît qu'il y en a 2 autres à côté ; l'éleveur s'occuperait de 300 000 poules !

**LB** : Mais c'est quoi ce biiiiinz ? Faut s'indigner !

**EP** : Monte pas sur tes ergots, Poulette, on est moins serrées qu'avant ! L'Europe a pondu une loi obligeant dès 2012 les cages « aménagées ». Le sol est hélas toujours grillagé pour laisser passer nos fientes récupérées par un tapis roulant, comme les œufs du reste, mais pas sur le même ! Nous avons maintenant un perchoir, le pied ! Et même un « nid », un genre de petit rideau pour s'isoler. Enfin, c'est pas encore le Carlton !

**LB** : Moi, je mange et je ponds quand ça m'chante. Et à la nuit tombée, je rentre au bercail. Enfermée, à cause du renard et pour qu'on retrouve mes œufs ! En milieu de matinée, zou, dehors, à moi les bains de poussière ! Euh... picorer le brin d'herbe, le ver de terre, ça te cause ?

**EP** : Nourritures inconnues... Mais mon traiteur — un fabricant d'aliments — n'est pas mal. Au menu, maïs, blé, soja, tournesol, huile de colza et minéraux, qui viennent parfois de très loin. C'est sûr, je ne suis pas à l'abri d'ingurgiter de l'OGM.

**LB** : Rien que d'y penser, ça m'fend l'jabot. Moi, ça ne risque pas ! In-ter-dit. Merci le régime bio. Vous êtes souvent malades ?

**EP** : Honnêtement, rarement ! Le bâtiment est ultra-aseptisé. Aucun contact avec l'extérieur. Mais au moindre microbe, la maladie se répand à toute allure. D'ailleurs, pour éviter l'hécatombe, le nombre de traitements antibiotiques n'est pas limité.

**LB** : Nous, le traitement c'est huiles essentielles et granules homéopathiques ! Hygiène et prévention suffisent généralement à nous préserver. En cas de pépins, on ne doit pas dépasser plus de trois traitements allopathiques par an.

**EP** : Oui mais nous, ma cocotte, on est des bêtes de course ! Grâce à l'éclairage artificiel de 5 h du mat' à 21 h, on pond jusqu'à 300 œufs par an, contre 150 pour la poule de la basse-cour familiale. Mais au bout d'un an, couic, t'chao la compagnie, enfin le ciel !

**LB** : Yo ! Moi aussi je bosse. Mais à l'éclairage naturel juste complété le matin et le soir, selon les saisons ! Évidemment, on ne me garde pas plusieurs années comme dans le temps. Au bout de 15 mois, je peux viser une fin de poule au pot.

**EP** : La classe ! Moi, ce sera plutôt bouillon-cube ou nuggets...

# Coco-comparateur



Mode de production	Code 3 Œufs de poules en cage	Code 2 Œufs de poules au sol	Code 1 Œufs de poules en plein air	Code 1 Œufs de poules en plein air, Label Rouge	Code 0 Œufs issus de l'agriculture biologique	 Modèles bio que Biocoop souhaite encourager
Chiffres, France	81 %	3 %	8 %	4 %	4 %	
Type d'élevage	Claustration : cages	Claustration : bâtiments sans accès à l'extérieur	En liberté : bâtiment + accès au plein air	En liberté : bâtiment + accès au plein air	En liberté : bâtiment + accès au plein air, sur un parcours conduit en bio et principalement couvert de végétation  Mixité permise : possibilité d'avoir un « atelier poules pondeuses » bio sur une exploitation conventionnelle sans surfaces en bio (hormis le parcours des poules)	En liberté : bâtiment + accès au plein air, sur un parcours conduit en bio et principalement couvert de végétation  Mixité interdite Exploitation 100 % en bio
Taille maximale de l'élevage	Pas de limites (parfois jusqu'à 300 000 poules)	Pas de limites	Pas de limites	2 bâtiments de 6 000 poules = 12 000 poules par élevage	3 000 poules par bâtiment mais nombre de bâtiments illimité	3 bâtiments de 3 000 poules chacun Exploitation à taille humaine
Densité maximale dans le poulailler	13 poules au m <sup>2</sup> et 60 poules par cage, sans limite de niveaux superposés	9 poules au m <sup>2</sup>	9 poules au m <sup>2</sup>	9 poules au m <sup>2</sup>	6 poules au m <sup>2</sup>	6 poules au m <sup>2</sup>
Espace minimum en plein air	Aucun	Aucun	4 m <sup>2</sup> par poule = 2 500 poules par ha	5 m <sup>2</sup> par poule = 2 000 poules par ha	4 m <sup>2</sup> par poule = 2 500 poules par ha	4 m <sup>2</sup> par poule = 2 500 poules par ha
Alimentation des pondeuses	Aucune exigence	Aucune exigence	Aucune exigence	100 % végétale, minérale et vitamines, dont 50 % minimum de céréales, sans colorants de synthèse	Issue de l'agriculture biologique à 95 % (100 % à partir de 2012)  OGM interdits  50 % minimum produit sur l'exploitation ou provenant de régions proches (France), le reste peut être importé	100 % bio  OGM interdits  • Exploitations visant l'autonomie alimentaire maximale • Fermes en polyculture-élevage • Exploitations possédant au minimum les surfaces bio équivalentes à 50 % de la ration (soit 10 ha pour 3 000 poules) Alimentation 100 % origine France
Traitements	Aucune exigence	Aucune exigence	Aucune exigence	Aucune exigence	• Traitements préventifs et curatifs à base d'homéopathie, de phytothérapie... • Si besoin, trois traitements allopathiques par an maximum • Antiparasitaires illimités	• Aucun traitement allopathique et antiparasitaire de synthèse autorisés

# Un produit emblématique p

**Avec 4 % des effectifs de poules pondeuses en bio, le succès de cette filière ne se dément pas. Mais le règlement européen n'est pas toujours suffisamment exigeant. Heureusement, certains professionnels sont décidés à aller plus loin.**

**E**n 2010, les œufs arrivent en troisième position des produits bio les plus consommés, derrière les fruits et légumes et les produits laitiers. Comme en conventionnel, le Grand-Ouest (Bretagne et Pays de la Loire) concentre plus de la moitié des poules pondeuses. On distingue plusieurs types d'élevages bio : les pondeuses comme atelier complémentaire, donc de petite taille (500 poules) avec vente directe ; une majorité d'élevages de taille moyenne (entre 3 000 et 6 000 poules),

intégrés ou non ; et depuis peu, quelques élevages de taille industrielle portés par les grands groupes coopératifs conventionnels.

## Le bio réglementé

Tous les élevages bio doivent respecter le cahier des charges européen qui impose de nombreuses contraintes (voir tableau, p.31). Mais depuis sa réforme en 2009, les professionnels de la filière sont divisés : certains se satisfont de ce socle minimum

qui garantit déjà un certain nombre de garde-fous, d'autres, notamment Biocoop, craignent certaines dérives et poussent pour aller plus loin.

## Des inquiétudes

Les modifications de 2009 qui inquiètent sont loin d'être insignifiantes. Voyez vous-même...

- Plus de taille maximale : on peut désormais juxtaposer un nombre illimité de bâtiments de 3 000 pondeuses chacun (auparavant 9 000 poules maximum par éleveur).

- L'allègement du lien au sol : un conventionnel peut avoir un atelier de pondeuses bio sans être obligé d'avoir des surfaces cultivées en bio (auparavant, il fallait minimum 2 ha bio pour 3 000 pondeuses) ni d'épandre les fientes sur ses terres. Un déni total de la cohérence globale de l'exploitation chère aux producteurs bio.

- Une alimentation déconnectée de la ferme : les aliments doivent venir à 50 % minimum de l'exploitation ou des régions proches. Le hic : chaque État membre a sa propre définition de la « région » ! La plupart l'ont interprétée comme étant un « pays », bien pratique pour autoriser les importations... En France heureusement, c'est bien la région administrative dont on parle, mais cette exigence supplémentaire est source de distorsion de concurrence.

Pour aller plus loin que ce règlement européen, certains professionnels, dont Biocoop, ont élaboré un label qui devrait faire parler de lui, Bio Cohérence ([www.biocoherecence.fr](http://www.biocoherecence.fr)).



## Enjeu environnemental

**Questionnement.** « L'élevage de volailles, de ponte ou de chair, est rarement évoqué, pourtant il est emblématique de la question que la filière bio va devoir se poser à très court terme : quel modèle agricole veut-on soutenir ?, explique Franck Bardet, responsable des filières animales chez Biocoop. Plus que pour tout autre élevage, la différenciation des profils d'exploitation en fonction des débouchés est flagrante. » D'un côté, 70 % d'élevages intégrés aux pratiques très proches du conventionnel fournissent la GMS, et de l'autre une production atomisée, de taille petite à moyenne, pour la distribution spécialisée. « Mais tous subissent le poids du passé, reprend Franck Bardet. Le conventionnel est allé tellement loin dans l'industrialisation que les bio, y compris de taille modeste, n'auront plus d'autre choix que de se plier en partie au fonctionnement de cette filière avec achat de poussins de un jour ou de poulettes prêtes à pondre, durée de vie des volailles limitée, recours à l'éclairage artificiel, races sélectionnées pour des rendements élevés... »

**Autosuffisance.** « Quid alors, lorsque les opérateurs du conventionnel en train de se mettre au bio inonderont le marché d'un œuf bio qui ne sera plus que marketing, de l'impact écologique désastreux des céréales importées d'Italie ou d'Allemagne alors que la France peut être autosuffisante ? Et de celui du soja brésilien, américain ou chinois alors qu'il suffirait de repenser les rations alimentaires des poules ? » Dans ce schéma, les producteurs bio qui auront fait le choix d'élevages de petite taille, sans économies d'échelle possibles et avec une alimentation locale, ne seront plus compétitifs.

**Orientation.** Bien évidemment, les filières intégrées ne sont pas la voie retenue par Biocoop. Dans les magasins, 70 % de l'approvisionnement en œufs se fait directement chez les éleveurs. Les 30 % restants proviennent des plates-formes du réseau, soit essentiellement de deux groupements : Biogalline dans le Sud-Ouest et Lann Bodigen en Bretagne. Une réflexion pour mettre en place une filière « ensemble pour plus de sens » avec ces deux partenaires est en cours.

# our la filière bio

## PAPA POULES

> DAMIEN LALARDY

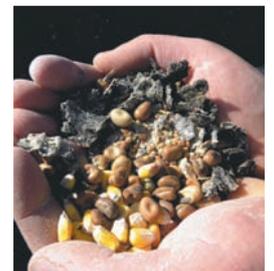
IDENTITÉ : céréalier et éleveur de poules bio sur 65 ha à Saint-Jean-de-Thurac (47)

Il fait bon être poule chez Biogalline, un groupement de huit producteurs du Sud-Ouest créé en 1997 et qui commercialise ses œufs essentiellement dans le réseau Biocoop. Damien Lalardy, le président, couve ses gallinacées de bienveillance.

« J'ai 6 000 poules qui donnent chacune environ 280 œufs par an. J'achète des poulettes de 18 semaines prêtes à pondre, issues d'une souche sélectionnée pour le plein air et élevées par un membre de Biogalline. Je les répartis dans deux bâtiments de 500 m<sup>2</sup>. Elles peuvent sortir de 7 h du matin à la nuit. L'hiver, un complément d'éclairage pour atteindre 16 h par jour permet de prolonger leur ponte. Je les nourris avec un mélange de céréales produites sur la ferme, de maïs d'un voisin et de tourteau de soja du Sud-Ouest. Elles suivent une cure préventive contre les maladies gastriques à base de vinaigre de cidre et reçoivent un vermifuge à base de plantes. » Si c'est pas de l'amour ça !

Les poules restent sur la ferme en général 15 mois, au moins 3 de plus que dans les élevages bio en intégration. Ça laisse du temps pour apprendre à les connaître. « Elles sont loin d'être stupides, elles savent ruser pour obtenir de la nourriture. Le matin, elles s'énervent et poussent les portes pour sortir si on les libère en retard. »

Les pratiques de l'éleveur vont bien au-delà des exigences du label AB : ferme 100 % bio de taille limitée, aucun antibiotique, aliment fabriqué sur place. D'ailleurs, Biogalline envisage d'adhérer à Bio Cohérence, une démarche pour une bio exigeante, respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux et économiques. Reste le souci de la fin de vie. « Nous sommes obligés de les brader voire de payer pour les faire partir dans des usines de transformation conventionnelles car elles n'ont que très peu de débouchés en bio. »



### Appro locaux

Les biocoops s'approvisionnent principalement auprès d'élevages locaux et, si besoin, à la plate-forme du réseau.

Exemples. **Cathy Hervé, Biocoop Le Héron Bleu (35)** : « Nous proposons les œufs de Pascal Fougère à Vay (44). Outre ses activités de maraîchage (pommes de terre, échalote, ail et choux), il élève 500 poulettes de race lohmann en deux lots, dans une ancienne stabulation reconvertie, entourée d'un parc de plus d'1 ha divisé en quatre jardins. Tout y est manuel : nourrissage, récolte des œufs, démontage et nettoyage des locaux deux fois par an. Les poules finissent en prêt-à-cuire dans les réseaux locaux. » **Pierre Coste, Biocoop Bio Gone (69)** :

« L'entreprise familiale La Clef des champs (42) nous livre 450 œufs extra-frais par semaine. Les poulettes arrivent à la ferme à 15 semaines ; elles en repartent à 15 mois. Des particuliers notamment les rachètent comme poules ou pour les manger. L'été, quand les poulaillers sont vides, ils sont nettoyés, désinfectés. Alors nous nous approvisionnons sur la plate-forme. À la rentrée, des jeunes poulettes prennent possession des lieux... et c'est reparti! » **Olivier Mugler, Biocoop Canal Bio (75)** : « Nous avons trois fournisseurs : Bio Dunoise (28), un éleveur qui s'approvisionne en céréales bio autour de chez lui pour alimenter ses poules ; la Ferme Champignolles (60) produit elle-même l'alimentation de ses bêtes ; la Ferme des Bleuets (28,) en bio depuis 1987, en biodynamie depuis 1998, produit 60 % de l'alimentation des poules. Si besoin, nous complétons avec la plate-forme. » **Evelyne Le Duff, Biocoop Éco Bio (95)** : « Nos œufs viennent de Normandie, de chez Bio Dunoise et de la Ferme des Bleuets. »

**Natacha Couchy, Biocoop Label Vie (59)** : « Un petit grossiste de Doullens (80) nous fournit en œufs du secteur, par boîtes de 6 ou en vrac, des plus gros calibres que nous vendons à la pièce au rayon fromage. Les clients viennent souvent avec leur boîte recyclée. » **Scharazed Kaid, Biocoop Avon (77)** : « Les œufs en vrac ou par 6 arrivent de La Cour des Lions, près de Nemours, une exploitation familiale qui fait vivre deux personnes. » **Daniel Vergiat, Biocoop Forez Bio (42)** : « Notre fournisseur exclusif est une voisine maraîchère qui nous livre aussi salades, oignons, fraises, etc. Ses 3000 poules bovans jouissent d'un bâtiment tout neuf, d'un parcours herbeux et arboré de 2 ha, d'une alimentation soignée, d'homéopathie si besoin, d'huiles essentielles. L'année dernière, plutôt que de les laisser partir à l'abattoir, nous en avons commandé une cinquantaine pour régaler nos clients. »

# Petit volume mais grand cœur

L'œuf est la moins chère et la plus équilibrée des protéines animales. Il est très digeste, on peut le consommer sans modération, et les idées recettes ne manquent pas !

**D**eux œufs couvrent 20 % de nos besoins quotidiens en protéines, explique Solveig Darrigo, diététicienne, soit la même quantité de protéines que 100 g de viande ou de poisson, pour trois fois moins cher. L'œuf a une composition protéique quasi idéale, car il possède les huit acides aminés essentiels en proportions équilibrées. » Il aide aussi à la fixation du calcium grâce à sa richesse en phosphore et en vitamine D, ce qui en fait un ingrédient indispensable tant pour les enfants que pour les seniors. Ses apports en fer, en iode et en vitamines du groupe B sont également très intéressants.

« Contrairement à une idée répandue, l'œuf n'augmente pas le risque de maladies cardiovasculaires, et il n'est pas déconseillé aux personnes qui ont du cholestérol », rassure la diététicienne. Au contraire, il contient 70 % de « bonnes graisses », les acides gras insaturés, et une bonne proportion d'oméga 3. « D'ailleurs, c'est justement sur



la qualité des lipides que l'alimentation des poules pondeuses joue le plus. D'une part car les lipides fixent les pesticides et les antibiotiques, mais aussi car la teneur en oméga 3 est liée à la ration. » Quant aux allergies, toujours selon Solveig Darrigo, elles sont réelles mais à relativiser. Elles touchent 0,5 % des enfants de moins de 5 ans et peuvent disparaître par la suite.

## Digestibilité

« Malgré les idées reçues, l'œuf est très digeste, même si les protéines du blanc cru ne se digèrent qu'à 50 % car il contient un inhibiteur de l'assimilation des acides

aminés, heureusement détruit à la cuisson... pour laquelle il faut proscrire trop de matières grasses. » C'est donc quand le blanc est coagulé et le jaune crémeux que l'on profite au maximum des protéines de l'œuf, que l'on préférera à la coque, en cocotte, mollet...

## Conservation exceptionnelle

L'œuf est l'un des rares aliments qui peut se conserver un mois tout en gardant ses qualités nutritionnelles intactes, mais il

## VA TE FAIRE CUIRE UN ŒUF

- **Coque.** 3 à 3 minutes 30 dans l'eau bouillante, pas moins, pas plus ! Servez immédiatement sinon l'œuf continue à cuire. Utilisez uniquement des œufs extra-frais.
- **Mollet.** 4 à 5 minutes dans l'eau bouillante.
- **Dur.** Commencez dans l'eau froide puis comptez 5 minutes maximum dès que l'eau bout. Passez-les immédiatement sous l'eau froide.
- **Cocotte.** Déposez 1 c à c de crème fraîche et 1 de fondue de légumes au fond d'un ramequin (ou d'une tomate évidée). Cassez-y un œuf. Enfouissez à 200° jusqu'à ce que le blanc prenne.
- **Poché.** Chauffez de l'eau avec une c à c de vinaigre blanc. Cassez les œufs un par un dans un ramequin et versez-les dans l'eau frémissante. Laissez pocher 3 minutes et servez par exemple sur une sauce tomate.

## ASTUCES

- Les œufs s'utilisent à température ambiante : sortez-les du frigo une heure avant de les utiliser.
- Pour écaler un œuf dur : tapez sa base et son sommet sur une table, puis faites-le rouler sur lui-même pour casser toute la coquille qui doit alors s'enlever toute seule !
- Impossible de vous rappeler si un œuf est cuit dur ou cru ? Faites le tourner sur une table. S'il va lentement et freine tout seul, c'est qu'il est cru.
- Pour vérifier si un œuf est frais, plongez-le dans l'eau. Plus il est vieux, plus il flotte près de la surface.
- Soyez très attentif à la cuisson. Si elle se fait à température trop élevée ou trop longtemps, les protéines de l'œuf risquent de libérer du soufre. Pour un œuf dur, le jaune s'entoure de vert et peut dégager une odeur d'œuf pourri !



n'est considéré comme « extra-frais » que durant 9 jours après la ponte. Si le réfrigérateur n'est pas indispensable, il est tout de même idéal, car le coco craint avant tout les variations de température. Sachez aussi que les œufs ne sont jamais lavés et que vous ne devez surtout pas le faire ! En effet, cela détruirait leur cuticule qui empêche les microbes de pénétrer dans la coquille. Pour limiter les risques d'intoxication alimentaire, éliminez tout œuf cassé ou fêlé.

Et jetez toutes vos préparations à base d'œuf cru au bout de 24 heures.

### Pouvoirs magiques

En cuisine, l'œuf est tout simplement indispensable, tant pour son goût que pour sa capacité à transformer. C'est un ingrédient liquide qui se solidifie à la chaleur : il coagule. Le blanc durcit en premier car ses protéines sont plus sensibles à la chaleur que celles du jaune.

Avec son pouvoir émulsifiant, le jaune permet à deux liquides de se lier et ne plus se séparer. Idéal pour les sauces et les émulsions ! Le blanc est doté d'un pouvoir moussant. Lorsqu'il est fouetté, il forme de petites vésicules qui retiennent l'air. Cette mousse neigeuse donnera une omelette ou une crêpe soufflée originale !

En savoir plus :

- *Des Poules*, Jean-Claude Periquet, éd. Gulf Stream, 13,50 €.
- *Votre basse-cour écologique*, Jérôme Chaïb, éd. Terre vivante, 24 €.
- Comité national de promotion de l'œuf (informations, recettes, astuces) : [www.cnpo.fr](http://www.cnpo.fr)
- Syndicat des labels avicoles de France (Label Rouge et AB) : <http://syalaf.com/>
- Protection mondiale des animaux de ferme : [www.pmaf.org](http://www.pmaf.org)

## En résumé

**POULES.** Les races spécialisées pour la ponte donnent jusqu'à 300 œufs par an, soit presque un par jour. La poule pond, même sans coq.

**CAGES.** 80 % des poules pondeuses françaises sont élevées en « batterie », des cages superposées dans des bâtiments sans lumière du jour.

**EN BIO.** Les cages sont interdites, les poules circulent librement tant dans le poulailler qu'à l'extérieur. Leur alimentation à 95 % bio, 100 % en 2012, provient de préférence de la ferme.

**BIENFAITS.** Deux œufs apportent 20 % des besoins quotidiens en protéines et aident à la fixation du calcium. Les lipides de l'œuf ne sont pas néfastes, bien au contraire. 95 % de sa composition vient de l'alimentation des poules. Privilégiez le bio !

### DES CHIFFRES ET DES LETTRES

Plus d'un Français sur trois sait décrypter les codes imprimés sur les œufs. Et vous ?

- **Chiffres.** Le premier correspond au mode d'élevage de la poule : 0 pour le bio, 1 pour le plein air, 2 pour la poule élevée au sol et 3 pour celle élevée en cage.
- **Lettres.** Elles correspondent au pays d'origine, FR pour la France.
- **Code.** Trois lettres et un nombre identifient précisément l'élevage d'origine.
- **Arnaque.** On associe à tort vente en vrac et « petit élevage de plein air ». Si vous achetez vos œufs au marché ou chez un petit commerçant, vérifiez toujours leur provenance avec le code sur la coquille.

● Prochain dossier  
● **Parfums**  
● **et arômes**  
● **de la nature**  
● à découvrir dans  
● **consom'action n°58**  
● en biocoops début juillet 2011