

Exemple de protocole d'utilisation d'œufs coquille en restauration collective

Seuls les œufs de catégorie A issus des centres d'emballage d'œuf agréés peuvent être utilisés (Centre d'Emballage d'œufs : liste disponible sur le site du ministère de l'agriculture - « Liste des établissements agréés CE conformément au règlement (CE) n°853/2004 / Lists of UE approved establishments »).

Cela permet de garantir que les œufs proviennent d'un élevage contrôlé vis-à-vis des salmonelles et qu'ils ont été triés et mirés. Le numéro d'agrément du centre doit figurer sur l'emballage des œufs ou le document d'accompagnement, avec la date de durée minimale (DDM). Le code du bâtiment de ponte doit également figurer sur l'œuf.

Quelques rappels de la réglementation sur l'œuf

- Les œufs peuvent être commercialisés :
 - o extra-frais (jusqu'à J + 9 jours après la ponte) ou en frais (jusqu'à J + 21)
 - o avec une consommation jusqu'à 28 jours après la ponte.
- Utilisation habituellement préconisée selon la fraîcheur de l'œuf :

Utilisation attendue de l'œuf par le consommateur



Nb jours après la ponte	Utilisation attendue
De 1 à 9 jours	TOUTES Dont cru, coque
Au-delà de 10 jours	De préférence omelette, plat, œuf dur ou préparation cuite
Au-delà de 15 jours	De préférence en œuf dur ou préparation cuite

Choisir des œufs extra-frais pour les préparations crues. Les œufs crus sont toutefois à éviter pour les publics sensibles.

Les emballages des œufs comportent des mentions obligatoires, notamment :

- La date de durée minimale (DDM) (l'ancien nom « Date de Consommation Recommandée » DCR est encore parfois utilisé) ;
- Le numéro d'agrément du centre d'emballage ;
- Le calibre de l'œuf ;
- Le mode d'élevage ;
- La catégorie, symbolisée par la lettre A pour les œufs vendus aux consommateurs.

Des œufs "tatoués" pour une meilleure qualité

Pour une traçabilité optimale des œufs, les professionnels apposent un code complet sur chaque coquille. A tout moment, cette inscription permet de retrouver le parcours effectué par l'œuf.

- Le premier chiffre permet au consommateur de connaître le mode d'élevage des poules pondeuses.
- Les 2 lettres suivantes permettent d'identifier le pays de ponte : FR pour France.
- Ensuite, les trois lettres qui suivent le code pays, désignent le site d'élevage.
- En France, les deux derniers chiffres, indiquent le numéro du bâtiment où se trouve la poule.

Exemple : 1 FR XYZ 01

Un identifiant pour chacun des 4 types d'élevage

La France répond aux attentes des consommateurs par la diversification des types d'élevages. Il est ainsi possible de choisir ses œufs parmi 4 origines distinctes, facilement identifiables par le premier chiffre inscrit sur la coquille de l'œuf :

- **Élevage biologique (code 0)** : les poules sont alimentées avec de la nourriture biologique. Elles ont accès à des parcours extérieurs où elles disposent de végétation. En intérieur, elles disposent de nids, de perchoirs et de l'alimentation dont elles ont besoin. 6 poules par m² dans le bâtiment, 4m² minimum par poule de parcours extérieur.
- **Élevage en plein air (code 1)** : les poules ont accès à un parcours extérieur au cours de la journée. Les œufs Label Rouge sont marqués du code 1. 9 poules par m² dans le bâtiment, 4m² minimum par poule de parcours extérieur (5m² si label rouge).
- **Élevage au sol (code 2)** : indique que les poules évoluent librement à l'intérieur d'un local sans parcours extérieur. 9 poules par m² dans le bâtiment, sans accès à l'extérieur.
- **Élevage en cage aménagée (code 3)** : il représente la part la plus importante de la production française. Il répond aux nouvelles normes européennes en vigueur depuis janvier 2012. Les poules vivent dans de nouveaux hébergements en groupes de 12 à 60, où elles disposent en particulier d'un nid, de perchoirs et d'une aire de picotage et de grattage).

Les principes de base à suivre dans un restaurant collectif :

- S'approvisionner en œufs de catégorie A auprès d'un CEO agréé ;
- Respecter les date de durée minimale (DDM) (anciennement « Date de Consommation Recommandée DCR) des œufs et les usages préconisés selon la fraîcheur ;
- Intégrer l'utilisation d'œufs coquille dans l'analyse des dangers de l'établissement et définir dans le plan de maîtrise sanitaire un protocole pour leur bonne utilisation ;
- Conserver les codes figurant sur les œufs durant 7 jours après consommation. Les étiquetages et informations de traçabilité doivent être conservés 6 mois à compter de la date de livraison.

Proposition de protocole d'utilisation de l'œuf coquille en restauration collective

En restauration collective « public sensible », les préparations crues à base d'œufs coquilles sont déconseillées.

Ces préparations doivent être réalisées le plus près possible de leur consommation.

1. Réception des œufs

- Lors du contrôle de conformité à réception, il convient de s'assurer que le véhicule de livraison est propre et en bon état d'entretien.
- Les œufs sont conditionnés dans un contenant en plastique préalablement lavé par le producteur ou dans des alvéoles cellulose à usage unique.
- Vérifier l'état des œufs à réception (protection contre les chocs, marquage, présence des documents d'accompagnement, DDM, éventuelles souillures, etc.).

2. Stockage des œufs

- Le stockage des œufs doit avoir lieu à température constante, au frais et au sec, ou en chambre froide (ou réfrigérateur) de préférence en bas, avec une utilisation chronologique, en fonction de la DDM.
- Le conditionnement du producteur est de préférence placé dans un contenant fermé.

3. Utilisation des œufs : cassage ou cuisson

- RAPPEL : les œufs ne doivent en aucun cas être nettoyés.
- Lavage de mains systématique avant et après manipulation des œufs coquille.
- Cf page suivante.

Cassage :

- Sortir du lieu de stockage la quantité exacte d'œufs nécessaire, les poser sur une table propre et désinfectée, si possible dans une pièce séparée.
- Vérifier visuellement chaque œuf avant le cassage. Eliminer les œufs souillés ou fêlés. La coquille doit être propre et intacte.
- Casser les œufs 1 à 1 ou 3 par 3 dans un récipient intermédiaire et vérifier l'œuf.
 - o Le blanc et le jaune restent solidaires. Absence d'odeur, de germe embryonnaire (absence de développement à l'œil nu) ;
 - o la cuticule et la coquille sont en conformité : propre et intact ;
 - o le blanc est d'une consistance globuleuse ou gélatineuse, il n'est pas liquide et s'étale peu lorsque l'œuf est très frais. Il est gélatineux, clair, translucide ;
 - o Le jaune doit être bombé, avec des contours nets et réguliers, sa couleur est uniforme et il ne présente pas d'inclusion ou de tache de sang. Il est mobile et revenant à une position centrale ;
 - o Eviter autant que possible le contact entre la partie extérieure de la coquille et le contenu de l'œuf ;
 - o Ne pas ramasser le blanc d'œuf coulé sur la coquille ;
 - o Ne pas passer le doigt à l'intérieur pour vider l'œuf.
- Ne pas faire tomber des morceaux de coquilles dans la préparation.
- Jeter directement à la poubelle les coquilles (ne pas poser les coquilles sur la table).
- Incorporer les œufs, ou les blancs et jaunes séparés, 3 à 3 dans le récipient de préparation.
- le récipient intermédiaire ainsi que tout autre ustensile en contact avec les œufs sont à mettre au lavage.
- Lavage de mains.
- Nettoyer soigneusement et désinfecter les ustensiles (récipients, sépare-œufs, etc.) ainsi que la table de travail.
- Les œufs cassés doivent être utilisés immédiatement (impératif pour les préparations crues).
- Préparation / recette.

En cas de cuisson en œuf dur :

- Sortir du lieu de stockage la quantité exacte d'œufs nécessaire, les poser sur une table propre.
- Vérifier et positionner les œufs 1 à 1 dans le récipient de cuisson. Eliminer les œufs souillés ou fêlés. La coquille doit être propre et intacte.
- Lavage de mains.
- Nettoyer soigneusement et désinfecter les ustensiles ainsi que les surfaces.
- Cuisson.
- Ecalage.
- Préparation / recette.