

Les fiches techniques d'Un Plus Bio

Les oeufs coquilles en restauration collective : dommage de s'en priver

Longtemps décriés à cause de risques sanitaires liés à la présence de salmonelles, les oeufs coquilles reviennent peu à peu dans les pratiques de cuisines collectives. On aurait tort de ne pas les employer. En plus d'être bien contrôlés, ils permettent de multiples compositions équilibrées sur le plan nutritionnel et s'inscrivent facilement dans la logique des circuits courts où les petits producteurs comme les groupements locaux ont toute leur place.



CE QUE DIT LA LOI :

L'emploi d'oeufs coquilles n'est pas interdit ! Une note de service de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) datée d'août 2006 énonce simplement une série de recommandations à destination des professionnels quant à l'utilisation des oeufs coquille « *pour une meilleure maîtrise du risque de salmonellose* ». Produit frais et fragile, l'oeuf est plus que d'autres sujet au risque de contamination par des bactéries et « *reste la principale cause de toxi-infections alimentaires collectives à S. Enteritidis déclarées* ». Mais pas de panique. Depuis que les opérateurs et les éleveurs ont fait évoluer leurs pratiques (programme national de maîtrise des salmonelles en filière volailles à partir de 1998), la qualité sanitaire des oeufs est mieux contrôlée. La DGAL estime ainsi que « *le programme de maîtrise dans les élevages français a montré son efficacité selon les conclusions d'une étude de l'InVS (Institut de veille sanitaire) publiée dans le Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire (BEH) n° 2-3/2006 du 17 janvier 2006, qui constate une diminution de 33 % du nombre de cas de salmonellose* ». Voilà pour l'aspect sanitaire.

Pour recourir aux oeufs coquilles en restauration collective, la principale disposition réglementaire est de choisir des produits issus d'un centre de conditionnement agréé, centre dont sont obligatoirement équipés les éleveurs de plus de 250 poules pondeuses.

L'AVIS D'UN PLUS BIO :



- Les coules d'oeufs issues d'élevages et d'opérateurs industriels se sont généralisées pour des raisons pratiques et économiques. Pasteurisées ou en saumure, elles sont de moins bonne qualité que les oeufs frais.
- La croyance tenace dans les risques sanitaires liés à l'emploi des oeufs coquilles est infondée et contrairement à une idée répandue, aucun texte réglementaire n'interdit le recours aux oeufs coquilles.
- La vente d'oeufs coquilles reste la règle en grande distribution, preuve qu'ils sont compatibles avec la commercialisation en gros volumes.
- Les éleveurs locaux fermiers et bio (situés dans un rayon de 80 km pour les procédures de marché local), répondent techniquement aux besoins de la restauration collective. Ils sont équipés de centres de conditionnement agréés par les services de l'État. Les oeufs sont passés à la mireuse, un appareil qui

détecte les éventuelles fêlures de l'oeuf, seul moyen pour une salmonelle de franchir la membrane protectrice. Le stockage est propre et les oeufs souillés sont isolés.

- L'oeuf est une denrée intéressante sur le plan alimentaire par les multiples préparations possibles : dur, au plat, mimosa, en omelette, en pâtisserie...
- Sur le plan nutritionnel, l'oeuf est équilibré et digeste. Il est riche en protéines complètes et renferme les principaux acides aminés essentiels ainsi que des vitamines D, B2 et B12. On lui a reproché un temps son niveau de (mauvais) cholestérol avant de le réhabiliter : plusieurs études récentes ont démontré qu'il n'y a pas de lien entre une consommation régulière d'oeufs et l'apparition de maladies cardiovasculaires. C'est, enfin, un excellent substitut à la viande et son prix attractif invite naturellement à privilégier des fournisseurs engagés dans la qualité.
- La production d'oeufs coquilles bio ou fermiers a un impact très limité sur l'environnement. Les éleveurs bio peuvent composter les litières des poulaillers pour les utiliser sous forme d'amendements organiques bénéfiques aux cultures végétales
- Un élevage de proximité est un précieux support pédagogique pour les enfants et les enseignants.

L'AVIS DES PROS :

SÉBASTIEN LEMAI, chef de cuisine à la cité scolaire de Nay (Pyrénées-Atlantiques) :

- « J'utilise les deux, oeufs coquilles et coules d'oeufs. Les premiers ont largement ma préférence, nous avons recours majoritairement à des **élevages bio et de plein air**. Je les emploie dans les pâtisseries, les omelettes, les oeufs durs. Occasionnellement je prends des oeufs durs saumurés en seau, notamment certains lundis matin où il est difficile de se permettre de cuire, écarter et refroidir quelque 1 300 oeufs. En revanche je préfère ne pas prendre d'oeufs frais pour les mayonnaises... Cela étant, je m'interdis de recourir à d'autres produits proposés en industriel comme des rouleaux d'oeufs ou des oeufs en tube ! »

- « Je peux comprendre l'hésitation de certains cuisiniers à choisir les oeufs coquilles, pour des raisons de temps de préparation, de mise en place, voire de croyance : moi-même, j'ai travaillé dans la Défense sur des bateaux militaires pendant huit ans où **on nous inculquait qu'il était interdit** de prendre des oeufs frais ! Même en tant que formateur en normes HACCP, on continuait de nous dire qu'il fallait éviter l'oeuf coquille. Heureusement la législation est venue clarifier la situation. Maintenant, chaque équipe de cuisine a ses impératifs et ses contraintes de temps et d'organisation, aussi elle choisit de se concentrer sur certaines tâches... »

JOHAN PERRIN, éleveur de poules pondeuses bio à Quissac (Gard) :

- « Nous sommes deux, réunis en GAEC, avec un troupeau de 1 500 poules pondeuses. On écoule notre production d'oeufs à travers des magasins de détail à Nîmes et Montpellier, la restauration collective offre peu de débouchés pour nous. On l'a démarchée au début mais elle a plutôt recours aux coules d'oeufs. Le collège local, de temps en temps, fait appel à nous. L'oeuf bio, en outre, est plus cher et travailler sur des gros volumes sans **garantir un prix correct** est pour nous risqué. J'ai moi-même travaillé plusieurs années dans une grande société de restauration qui interdisait l'emploi des oeufs coquille. C'est vrai que le risque zéro n'existe pas, mais cela est valable pour d'autres productions. Techniquement, nous avons investi 20 000 € dans un centre d'emballage qui a reçu l'agrément. On a **une mireuse calibreuse** qui permet de repérer les micro-fissures et de calibrer la taille des oeufs. Lorsque ceux-ci sont fêlés, on les retire et on les mange nous-même, sans risque ! Par ailleurs on est tenu de faire régulièrement nos propres analyses par des prélèvements réguliers au sol. On utilise pour cela des pédi-chiffonnettes, sortes de chaussettes avec lesquelles on marche dans le bâtiment et qu'on remet au laboratoire du Gard pour analyses. Pour l'instant, il n'y a jamais eu de contamination et c'est tant mieux : à défaut, il faudrait abattre tout le troupeau ! » ●

Pour aller plus loin :

- note de service de la DGAL <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dgaln20068200z.pdf>

- bienfaits nutritionnels et santé des oeufs : www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=oeuf_nu



UN PLUS BIO, ASSOCIATION DE CONSEIL, DE MISE EN PLACE ET DE SUIVI EN RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ.

68 BIS AVENUE JEAN-JAURÈS, 30 900 NÎMES

WWW.UNPLUSBIO.ORG