

Les œufs

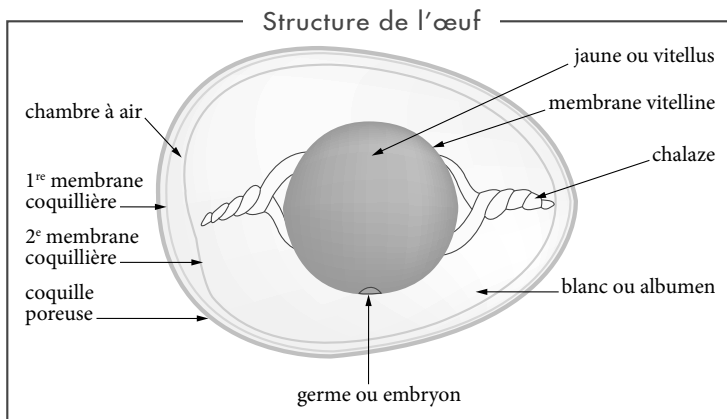
Définition

C'est un corps organique qui se forme chez la femelle de plusieurs espèces d'animaux – les ovipares – et qui perpétue l'espèce. La dénomination « œuf » est réservée à l'œuf de poule. Tout autre œuf doit avoir la dénomination de l'animal.

Exemples : œuf de pintade, œuf de truite, etc.



1. Structure de l'œuf



Un œuf moyen pèse environ 60 g.

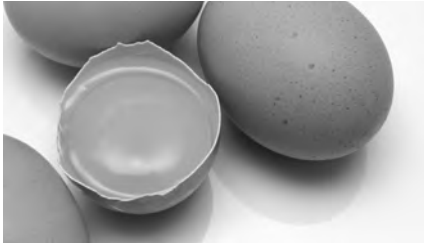
- ▶ **La coquille** : elle est calcaire et poreuse : 10 % du poids de l'œuf : environ 6 g.
- ▶ **Le jaune ou vitellus** : 30 % du poids de l'œuf : environ 20 g.
- ▶ **Le blanc ou albumen** : 60 % du poids de l'œuf : environ 34 g.

2. Appréciation de la fraîcheur des œufs

La fraîcheur des œufs se reconnaît par observation. Au fur et à mesure que l'œuf vieillit, la chambre à air s'agrandit et les chalazes s'affaiblissent. Pour mesurer la fraîcheur de l'œuf, il est donc préférable de tenir compte du nombre de jours écoulés depuis la ponte, mais aussi de la dimension de la chambre à air ainsi que de la position du jaune au centre de l'œuf.

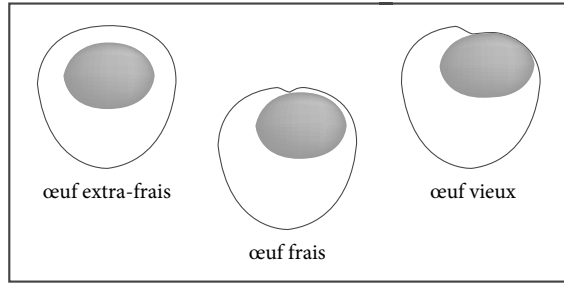
Œuf cru

Le jaune doit être bombé et brillant.
Le blanc doit être ferme et compact.
Avec le temps, il se liquéfie.



Œuf cuit

Le jaune doit être centré et la chambre à air réduite.



3. Classification

a. Les origines

Animaux	Œufs de :
Oiseaux	Poule, caille, pintade, cane, oie...
Poissons	Saumon, truite, esturgeon (caviar), cabillaud...

b. Le poids

Cette indication est obligatoire sur l'emballage.

XL	Très gros : 73 g au moins
L	Gros : 63 g à 72 g
M	Moyen : 53 g à 62 g
S	Petit : moins de 53 g

c. La qualité

C'est un classement qui est effectué par la catégorie ou la qualité de l'œuf.

A	Ils ne sont ni lavés ni brossés et n'ont subi aucun procédé de nettoyage ou de conservation. Ils sont sans odeur et sans germe. Ils sont toujours frais ou extra-frais .
B	Ce sont des œufs souvent conservés au froid ou avec du gaz. La chambre à air est inférieure à 9 mm et ils sont estampillés. Ils sont le plus souvent utilisés par l'industrie agro-alimentaire .
C	Ce sont des œufs déclassés ne pouvant être commercialisés en l'état. Ils sont estampillés et propres à la consommation humaine. Ils sont utilisés pour être transformés en ovoproduits .

4. Réglementation à l'achat et étiquetage

Il y a deux étiquettes pour différencier les emballages en grande quantité et les petits conditionnements (moins de 30 œufs).



a. Étiquette pour une canadienne (360 œufs) ou ½ canadienne (180 œufs)

L'étiquette doit comporter les mentions :

<p>Décret N° 69-857 du 17-09-69</p> <p>Arrêté Ministériel du 19 septembre 1972 Numéro : 093002</p> <p>CONTRÔLE DE QUALITÉ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE</p> <p><i>PONSINET Francis</i> LA NEUVILLE EN TOURNE A FUY 08310 JUNIVILLE</p> <p>N° Im^{on} : 3.08.320.01</p> <p>-----</p> <p>Nombre : 360</p> <p>Catégorie : A</p> <p>Calibre : M</p> <p>À consommer de préférence avant le : 19.05.02</p> <p>Après achat, à conserver au réfrigérateur</p>	<p>← numéro de l'étiquette</p> <p>← nom et raison sociale de l'entreprise</p> <p>← adresse de l'entreprise</p> <p>← numéro d'immatriculation</p> <p>← 3 : identification de la France dans l'Union européenne (UE) ← 08 : centre d'emballage (numéro du département) ← 320 : numéro d'agrément du centre ← 01 : numéro délivré de la société expéditrice</p> <p>← nombre d'œufs</p> <p>← catégorie ou qualité</p> <p>← catégorie de poids</p> <p>← code de la semaine ou date d'emballage</p>
---	---

b. Étiquette pour une petite boîte (inférieure à 30 œufs)



<p>FR 60 211 041 3FRDF102</p> <p>03/05</p> <p>6 GROS ŒUFS datés du jour de ponte</p> <p><i>Coquille d'Or</i></p>	<p>← La mention EXTRA est écrite en blanc sur fond rouge.</p> <p>← La mention EXTRA est obligatoirement enlevée dès que la date est dépassée, c'est-à-dire 9 jours après la date d'emballage.</p> <p>← Même mention que pour les gros emballages, la période ou la semaine peuvent être remplacées par la date d'emballage.</p> <p>← Marque commerciale.</p>
--	--

Les conditionnements des œufs peuvent également indiquer des signes officiels de qualité (Label rouge, Agriculture biologique...). On voit apparaître de plus en plus d'informations sur les boîtes d'œufs comme : « nourri uniquement avec des céréales », « élevé en plein air », « nourri avec des céréales biologiques », « sans hormone »...



5. Les utilisations culinaires

Différents modes de cuisson

Cuisson avec coquille	Durée
Coque	2/3 min
Mollet	5/6 min
Dur	10 min



Cuisson sans coquille	Durée
Frit Huile chaude	30 s
Poché Eau et vinaigre	2/3 min
Au plat Plat à œufs	2/3 min
Cocotte En ramequin	5 min
Sauté À la poêle	blanc coagulé



Cuisson sans coquille et battu	Durée
Brouillé Feu doux, crémeux	Selon la cuisson
Omelette Feu vif roulé ou plate	Selon la cuisson
Filé Dans un cornet cuit au consommé	Le jaune doit être coagulé



En cuisine	En pâtisserie
<ul style="list-style-type: none"> - La mayonnaise - Les farces pour pâtés, terrines, ballottines et galantines - Les appareils à crèmes prises salées - La liaison des sauces et des veloutés - Les clarifications 	<ul style="list-style-type: none"> - Les pâtes : à génoise, à chou, sablées, à brioche, à savarin, à frire - Les crèmes sucrées : d'amandes, framipanens, au beurre, anglaises, pâtisseries - Les petits fours secs : cigaretttes, tuiles - Les meringues et les soufflés - Les appareils à crèmes prises sucrées

De par leur composition (protéines, lipides, lécithines), les œufs possèdent d'innombrables propriétés culinaires :

émulsifiante, stabilisante, liante, moussante, levante, colorante, aromatique, sapide, clarifiante.

6. Les ovoproduits

Ce sont des produits vendus sous une autre forme que l'œuf avec sa coquille.

Différentes commercialisations

Produits	 Moyens de conservation	Présentation
Œufs, jaunes, blancs séparés	Ils ont été pasteurisés puis réfrigérés à + 3 °C .	En litre, en brique, en bidon, les produits s'utilisent comme des œufs frais.
Œufs, jaunes, blancs séparés (congelés)	Ils sont pasteurisés puis refroidis à - 12 °C, et conservés à cette température minimum.	En litre, en brique, en bidon, les produits s'utilisent comme des œufs frais. Il faut les décongeler avant l'emploi.
Œufs cuits : pochés, durs, mollets	Ils sont cuits et pasteurisés sous vide ou sous atmosphère, on les conserve à + 3 °C. Ils sont écalés.	Ils sont prêts à être utilisés.
Œufs cuits : en saumure	Ils sont cuits puis mis en saumure et conservés au froid à + 3 °C. Ils sont écalés.	Ils sont prêts à être utilisés.
Œufs cuits : en rouleaux et congelés	Ils sont cuits durs en rouleau et congelés. Ils sont écalés.	Ils doivent être décongelés avant emploi.
Omelettes cuites sous-vide ou congelées	Elles sont cuites puis placées en sacs individuels et pasteurisées, conservées soit à + 3 °C (pour les sous-vides) ou à - 18 °C (pour les congelées).	Elles sont prêtes à l'emploi.
Ovoproduits concentrés (œufs, jaunes, blancs)	Ils ont subi une filtration pour enlever l'eau de leur composition. Ils sont conservés sans additifs et à température ambiante.	Ils doivent être réhydratés avant emploi.
Ovoproduits en poudre, en granulés ou paillettes	Après pasteurisation, ils sont lyophilisés puis conditionnés en boîtes étanches à l'oxygène et à l'humidité.	Ils doivent être réhydratés avant emploi.

7. Observations

L'utilisation des œufs de cane est interdite en restauration et celle des œufs de poule en collectivité pour éviter le risque de salmonellose.

Pour information :

- 1 litre d'œufs = environ **20** pièces
- 1 kg d'œufs = **20** pièces
- 1 litre de jaunes = environ **48** pièces
- 1 kg de jaunes = **50** pièces
- 1 litre de blancs = environ **32** pièces
- 1 kg de blancs = **34** pièces



Afin de préserver les qualités hygiéniques et nutritionnelles des œufs, il faut respecter certaines précautions :

- ✓ Vérifier la date de conditionnement.
- ✓ Vérifier les étiquettes (ni déchirées, ni décollées).
- ✓ Vérifier l'état des emballages (propreté, absence de taches d'humidité).
- ✓ Contrôler la température de livraison.
- ✓ Entreposer les œufs dans leurs emballages d'origine en chambre froide positive.
- ✓ Limiter les stocks, réaliser une rotation logique des stocks.

