

•  
•

# Pourquoi les œufs américains sont-ils blancs ?

Jessica Gourdon  
mai 3, 2014 | Actu et politique, Magazine |



Vous étiez habitué aux œufs beige-orangés. Aux Etats-Unis, les coquilles que vous cassez pour votre omelette sont blanches comme neige. Ont-elles été passées à l'eau de javel ? Décolorées ?

La réponse est plus simple : la couleur de la coquille dépend de la variété de la poule – en d'autres termes, c'est une question de génétique.

Aux Etats-Unis, la race dominante est celle des "white leghorn", une variété qui pond blanc. D'autres types de poules, élevées en Nouvelle Angleterre en particulier, produisent des œufs marrons.

Pourquoi les races qui produisent des œufs blancs ont-elles dominé aux Etats-Unis ? En premier lieu, parce qu'elles permettent de produire des œufs pour moins cher. En effet, les poules à œufs blancs sont plus vite matures que les autres, et pondent beaucoup. Surtout, elles ont tendance à être plus petites.

Par conséquent, elles nécessitent moins de nourriture (et de mètres carrés) que les races de poules pondant des œufs marrons, **selon l'American Egg Board Association**. C'est aussi pourquoi les œufs marrons sont souvent plus gros et plus chers.

Cet organisme nous apprend également que la plupart des poules à plumes et lobes clairs pondent blanc, tandis que les poules aux plumages et lobes foncés pondent marron (mais il existe des exceptions).

Outre le prix, l'American Egg Board avance une autre raison pour justifier la prédominance des coquilles blanches : les Américains "*préfèrent cette couleur*". Les œufs paraîtraient ainsi plus sains. Mais qui de l'œuf ou de la poule...