

Oeufs : que signifient les chiffres et les lettres sur la coquille ? Jean Imbert nous explique

Publié le 19 mai 2014



Comment déchiffres les coquilles d'oeuf et ces étranges chiffres et lettres qui l'ornent ? Jean Imbert, le vainqueur de Top Chef 2012, a utilisé son compte Instagram pour nous donner un petit cours d'oeuf, l'occasion de comprendre enfin la provenances et les règles de fraîcheur de nos oeufs.

Souvent, après avoir acheté un peu au hasard nos oeufs en supermarché, alléchés par les mentions "**extra-frais**", "**gros oeufs coque**" ou "**gros oeufs de nos campagnes**", nous nous débarrassons de la belle boîte champêtre pour les mettre au frigidaire sans plus aucune trace, pensons-nous, de leur provenance.

Pourtant, vous avez sûrement remarqué que sur leurs coquilles, nos oeufs, soumis à des normes européennes très strictes, comportaient des **chiffres et des lettres mystérieuses**. Comment les déchiffrer ? C'est très simple :

Le premier chiffre va de 0 à 3 et nous renseigne sur le mode d'élevage de la poule qui l'a pondue

3 : la poule a été élevée en cage (autrement dit en batteries). Elle n'a été soumise à aucune alimentation contrôlée, a pu être entassée avec 17 autres poules au mètre carré et on lui a supprimé le bec pour qu'elle ne se blesse pas dans cette promiscuité avec ses congénères. L'élevage en batteries concerne plus de 80% des poules pondeuses en France, 1er producteur européen.

2 : les poules ont été élevées au sol et vivent en liberté. Elle ne sont "que" 9 par mètre carré.

1 : les poules sont élevées en plein air. Si vos oeufs comportent le "label rouge", elle auront eu l'obligation d'être nourries de manière 100% végétale, minérale et vitaminée et auront évolué dans un espace minimum de 5 m² par poule (4 pour les non labellisées).

0 : pour les oeufs bio, pondus par des poules nourries à 90% par l'agriculture biologique. Ces oeufs sont deux fois plus chers que les estampillés code 3.

>> Que faire de ses blancs d'oeufs ? <<

- Après ces deux premiers chiffres suivent **les deux premières lettres du pays producteur** (FR pour la France)

>> Oeuf dur, mollet, coque... temps de cuisson et recette <<

- 3 lettres et 2 chiffres renseigneront enfin sur le producteur et le bâtiment de ponte.

Sur son **compte Instagram**, le chef Jean Imbert, vainqueur de Top Chef 2012 et propriétaire du **restaurant L'Acajou**, a posté le 10 mai dernier la photo d'une coquille d'oeuf pour rappeler très opportunément à ses followers de regarder attentivement les coquilles des leurs. Il conseille en commentaire de n'acheter que des oeufs 1 (fermiers) ou 0 (bio), et français. Les gastronomes retiendront certainement la leçon, et ne se feront désormais plus avoir par d'attractives et parfois trompeuses appellations marketing.



>> Comment conserver les oeufs frais ? <<

Enfin, n'oubliez pas de bien vérifier les boîtes, lesquels doivent comporter la **date de ponte et de consommation**. Sachez-le, un oeuf reste "frais" jusque 28 jours après sa date de ponte, et doit être retiré des rayons 21 jours après celle-ci (9 pour les extra-frais). A bien vérifier lorsqu'on achète ses oeufs sur un marché. Car un panier en osier ne sera pas forcément gage de qualité