

D'où viennent les oeufs que nous mangeons ?

Les Français les adorent. Ils en consomment plus de 200 par an et par personne. Dans quelles conditions sont-ils produits ? Quels sont les différents labels ? France 2 vous répond.

**FRANCE 2 Francetv info**

Mis à jour le 12/10/2015 | 22:06 , publié le 12/10/2015 | 22:05

Crus, pochés, à la coque, au plat, les Français adorent les oeufs. Ils en consomment plus de 200 par an et par personne. En France, il y a presque autant de poules que d'habitants. 50 millions de pondeuses qui font 15 milliards d'oeufs par an. Mais toutes ne fabriquent pas leurs oeufs dans les mêmes conditions. Les poules industrielles répondent à des codes de rendement bien précis. Dans ce type d'élevage, les cages sont empilées sur douze étages. Chaque poule dispose d'un espace équivalent à une feuille de papier, pas d'air frais, pas de lumière naturelle, une vie sous les néons, 16 heures par jour. Ce mode d'élevage est décrié, pourtant sept oeufs sur dix consommés en France viennent d'un élevage comme celui-ci.

Code rouge

Dans les élevages en plein air, les poules disposent chacune de huit mètres carrés. Elles reçoivent la même nourriture que celles élevées en batterie avec une dose de céréales en plus. Ensuite, pour tous les types de fabrication, les oeufs sont triés, contrôlés et conditionnés. Bio, fermier, label rouge, ces oeufs seront vendus sous différentes appellations. Mais comment savoir d'où viennent les oeufs achetés ? Grâce au code rouge inscrit sur la coquille. 0 veut dire oeuf bio, 1 qu'il vient d'un élevage en plein air, 2 d'un élevage au sol confiné à l'intérieur, et 3 qu'il a été pondue en cage.