



Les ovoproduits, une force pour la filière œufs

22/04/2016

Pas de com.

Étiquettes : [aviculture](#), [ovoproduits](#)

La consommation d'ovoproduits se développe et les industriels innove. L'allongement de la période de production des poules, en passant l'âge de réforme de 72 à 78 semaines, permet d'alimenter les casseries et de limiter les œufs d'importation.

Les acteurs de la filière œufs ne veulent plus entendre parler de "coule" pour les œufs non commercialisables en coquille et destinés à la casserie, ils préfèrent de loin le terme d'ovoproduits. Le groupe Avril produit environ 2 milliards d'œufs par an et contractualise 1,09 milliard hors groupe. Sur cette production de plus de 3 milliards d'œufs, 900 millions sont destinés à être transformés en ovoproduits. « Nous avons pour objectif le vieillissement des poules afin de développer la fin de ponte.

Passer l'âge de réforme de 72 à 78 semaines permet d'amortir les poules sur une durée plus longue et donc de produire un œuf moins cher. C'est aussi une façon d'alimenter les casseries et

de limiter les œufs d'importation », explique Yannick Thoraval, responsable activité ponte chez Sanders lors de l'assemblée générale du groupement Armor Œufs à Locminé le 15 avril.

Un marché en pleine croissance

C'est Ovoteam qui gère la fabrication et la commercialisation des ovoproduits du groupe Avril. « Nous fabriquons des solutions d'œufs liquides, cuits, secs et surgelés qui sont ensuite vendus à la restauration hors-domicile, boulangeries, pâtisseries et industries agroalimentaires en France et à l'étranger », déclare Patrick Aulard, directeur d'Ovoteam. Les 4 sites industriels basés à Plaintel (22), Naizin (56), Ambrières-les-Vallées (53) et Auneau (28) ont pour mission de créer de la valeur autour de l'œuf et non d'écouler la production non commercialisable en coquille. « C'est un marché en pleine croissance avec une progression de + 5 à + 10 % par an selon les typologies d'ovoproduits. Nous espérons passer de 900 millions à 1 milliard d'œufs transformés l'année prochaine. »

Maintenir la production d'œufs en cages

C'est un métier où l'innovation sur toutes les catégories de produits a une importance pour développer les ventes. « Nous avons développé un produit qui se conserve 60 jours sans ajout d'additifs. Nous proposons du jaune d'œuf liquide qui se conserve à température ambiante, mais aussi des ovoproduits surgelés cuits comme de l'omelette. Mon exemple est la filière laitière, lorsque nous aurons autant d'innovations qu'eux, nous serons excellents », déclare le directeur d'Ovoteam. Afin de faire face à la mondialisation, il faut réussir à maintenir un prix de revient compétitif des œufs, mais aussi moderniser le parc industriel. « Une des grosses difficultés qui nous guette est d'adapter la production à la demande des clients.

Du jour au lendemain, une biscuiterie ou une marque d'agroalimentaire peut décider de ne plus acheter d'œufs cage et de basculer vers du plein air. Je rappelle que pour le groupe Avril c'est 80 % de la production qui est en cage et 20 % en alternatif. » Il n'est malgré tout pas pessimiste sur l'avenir de la production en cages puisque les projections de développement des ovoproduits en

France à horizon 2024 sont très bonnes. « D'ici 2024, nous estimons qu'il faudra maintenir les volumes d'œufs produits en cage actuellement pour répondre à la demande. » **Nicolas Goualan**