

# Oufs non classés : de la ferme à la table

## Information pour les exploitants agricoles



Le Règlement sur les produits avicoles du Manitoba permet aux exploitants agricoles de vendre dans les marchés publics (comme les marchés de producteurs) des œufs non classés qui sont produits dans leurs locaux. Cela permet aux consommateurs locaux d'entrer en contact avec les agriculteurs de leur région et de les soutenir.

### Assurer la salubrité de vos œufs non classés

Les œufs peuvent être une source d'infections à *Salmonella*. La *Salmonella* est un micro-organisme qui peut être transféré des poules aux œufs pendant la ponte. Pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire, les œufs non classés doivent être manipulés et entreposés correctement.

- Suivez les pratiques exemplaires applicables à la production d'œufs dans les petites exploitations non titulaires d'un contingent.
  - Appliquez de bonnes mesures de biosécurité (en anglais seulement) pour protéger votre troupeau et réduire la propagation des maladies.
  - Gardez les aires de nidification propres (en anglais seulement) pour réduire la contamination bactérienne des œufs.
  - Adoptez un bon programme de lutte antiparasitaire (en anglais seulement). Les organismes nuisibles (comme la *Salmonella*) peuvent être porteurs de maladies qui peuvent affecter les poules ou contaminer leurs œufs.
- Inspectez la propreté des œufs dès que vous les ramassez.
- Jetez les œufs ayant des taches de saleté plus grosses qu'une pièce de 25 cents.
- Nettoyez les œufs restants, si nécessaire.
  - Vous pouvez éliminer les salissures légères à l'aide d'une brosse à poils courts et fins ou d'un papier légèrement abrasif. Évitez d'utiliser un chiffon pour essuyer les œufs, car il peut répandre des contaminants.
  - Vous pouvez laver les œufs plus sales au moyen d'eau propre dont la température est 10 °C plus élevée que celle de l'œuf. Cela fera gonfler le contenu des œufs et éloignera la saleté de leurs pores.
    - Frottez doucement et utilisez un détergent doux de qualité alimentaire adapté au lavage des œufs. **Ne laissez jamais les œufs tremper dans l'eau**, car une fois que la température s'équilibre, l'œuf peut absorber les contaminants présents dans l'eau.
    - Séchez les œufs.

- Inspectez les œufs et mettez de côté ceux qui présentent des fissures ou d'autres défauts.
  - Utilisez un mire-œuf, si vous en avez un, ou une lampe de poche puissante.
- Mettez les œufs dans un réfrigérateur à 4 °C pour les faire refroidir rapidement. Les œufs doivent être maintenus à 4 °C jusqu'à leur consommation.

## Où vendre des œufs non classés

Vous pouvez vendre des œufs non classés :

- directement à votre exploitation agricole;
- dans les marchés alimentaires temporaires;
- dans le cadre d'un programme d'agriculture soutenue par la communauté.

Vous **ne pouvez pas** vendre ni donner des œufs non classés :

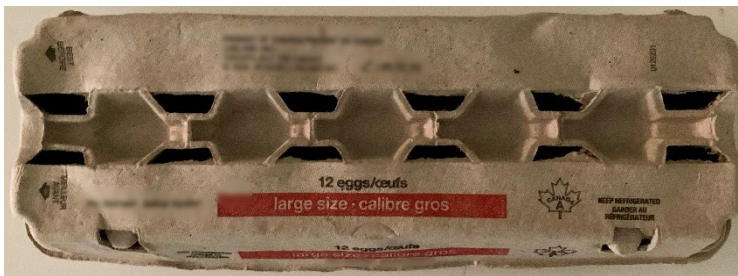
- à des magasins de détail;
- à des restaurants ou à des traiteurs;
- à des hôpitaux ou à des foyers de soins personnels;
- à des banques alimentaires;
- à des organismes communautaires;
- à des entreprises qui fabriquent et vendent des produits alimentaires faits à partir d'œufs.

## Exigences en matière d'emballage et d'étiquetage

Les étiquettes claires et exactes présentent des renseignements essentiels qui aident les consommateurs à faire des choix éclairés quant aux aliments qu'ils achètent.

Les exigences suivantes s'appliquent à l'emballage et à l'étiquetage des œufs non classés. Vous devez :

- utiliser des cartons neufs ou propres;
- retirer de tous les cartons réutilisés l'information concernant le nom commercial ou la marque, le poste de classement, la taille et la classe des œufs ainsi que le code de lot;
- indiquer clairement sur les cartons la mention « **œufs non classés** » ou « **ungraded eggs** »;
- indiquer le nom et les coordonnées de votre exploitation agricole ainsi que la date d'emballage.



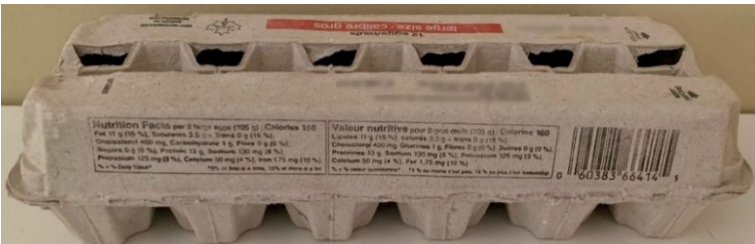
**Figure 1a.** Photo de la face supérieure d'un carton contenant des œufs classés.



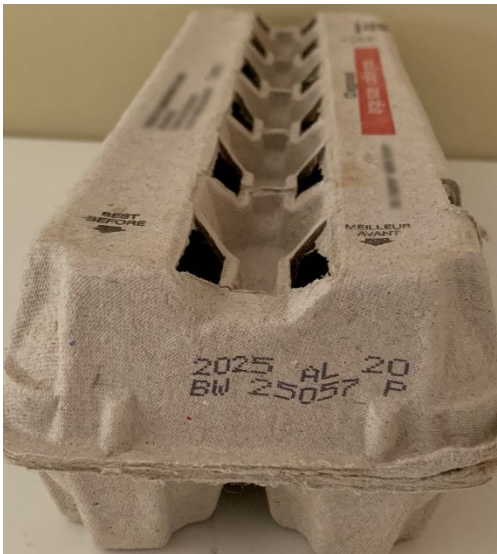
**Figure 1b.** Photo de la face supérieure d'un carton réutilisé où les informations concernant le nom commercial ainsi que la classe et la taille des œufs ont été retirées. Une



**Figure 2a.** Photo de la face avant d'un carton contenant des œufs classés.



**Figure 3a.** Photo de la face arrière d'un carton contenant des œufs classés.



**Figure 4a.** Photo de la face latérale d'un carton contenant des œufs classés.

**Figure 2b.** Photo de la face avant d'un carton réutilisé où les informations concernant la classe et la taille des œufs ont été retirées. Une étiquette où figurent le nom commercial et les coordonnées du producteur des œufs non classés a été ajoutée.



**Figure 3b.** Photo de la face arrière d'un carton réutilisé où les informations concernant la valeur nutritive ainsi que le code-barres ont été retirés.



**Figure 4b.** Photo de la face latérale d'un carton réutilisé où la date de péremption et le code de lot ont été retirés.

## Exigences supplémentaires

Les producteurs d'œufs non classés destinés à la vente directe aux consommateurs doivent **également** respecter les exigences réglementaires ci-dessous :

- respecter la limite maximale de poules pondeuses (c.-à-d. 300) fixée par la Laying Hen Quota Order (ordonnance de contingentement des poules pondeuses);
- obtenir un numéro d'identification des sites en enregistrant leurs exploitations agricoles en vertu du Règlement sur l'indication des lieux où sont gardés des animaux;
- veiller au respect des protocoles relatifs au bien-être des animaux et à la biosécurité.

## Souhaitez-vous que vos œufs soient classés?

Au Canada, le classement des œufs est un processus supervisé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les œufs sont envoyés à un poste de classement où sont évalués leur qualité, leur poids, leur propreté et leur coquille. Seuls les œufs qui répondent aux normes établies sont étiquetés « catégorie Canada A » et peuvent être vendus dans les magasins de détail ou utilisés dans les services alimentaires.

Pour en savoir plus, communiquez par courriel avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments.