

## L'actu du jour

### Alimentation : comment des œufs ont-ils pu être contaminés ?

De nombreux aliments, comme des gâteaux, ont été retirés des supermarchés depuis cet été. Les œufs utilisés pour leur fabrication étaient contaminés par le fipronil, un produit chimique pourtant interdit dans les poulaillers. Pour mieux comprendre ce scandale alimentaire, les p'tits journalistes de franceinfo junior ont interviewé un spécialiste.



(© F. May / picture alliance / DPA / AFP)

Toute l'Europe a été touchée par **ce scandale alimentaire**. Un produit toxique interdit, **le fipronil**, a été détecté dans des produits utilisés pour désinfecter les poulaillers aux Pays-Bas et en Belgique. Or ces 2 pays vendent **des œufs** à toute l'Europe.


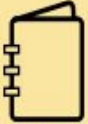
Les p'tits journalistes de **franceinfo junior** ont interviewé un spécialiste des questions de **sécurité alimentaire** pour savoir à quel point ce produit est dangereux.



# L'œuf, un aliment pas comme les autres



Le poids d'1 œuf :


 = 60 gr =   
L'équivalent du poids d'un cahier à spirale.

## 1 NUTRITIF

Il est riche en vitamines, en fer et en protéines, l'un des carburants dont notre corps a le plus besoin, notamment pour faire fonctionner les muscles.



Apport en protéines :

 =   
1 steak haché

## 2 FACILE

à cuisiner (cru, cuit, sucré, salé), à digérer et à conserver. Un œuf est extrafrais pendant 9 jours après la ponte et frais pendant 28 jours.



## 3 PEU CHER

1 boîte de 6 œufs (environ 350 g) de poules élevées en plein air (de catégorie 1) coûte 1,50 euro, c'est-à-dire le même prix qu'un petit steak haché bio.



# Bien reconnaître les œufs



Les chiffres imprimés sur la coquille désignent :

- 0 : un œuf issu de l'agriculture biologique
- 1 : un œuf issu d'un élevage en plein air
- 2 : un œuf issu d'un élevage à l'intérieur
- 3 : un œuf issu d'un élevage en cage



Plus le chiffre est élevé, moins les poules ont de la place pour grandir et pondre : leurs conditions de vie sont donc plus difficiles.



La couleur de la coquille est déterminée par la race de la poule.



► Pour comprendre ce qu'est le "Bio", regarde la vidéo ci-dessous :

<https://vimeo.com/110865971>



## La France est un gros producteur d'œufs

**14 MILLIARDS**

C'est le nombre d'œufs pondus en France en 2016. La France est le plus gros producteur d'œufs en Europe.



**48 MILLIONS**

C'est le nombre de poules pondeuses en France (qui sont élevées pour pondre des œufs).



**150 À 250**

C'est le nombre d'œufs qu'une poule pond par an.



**140**

C'est le nombre d'œufs qu'un Français consomme en moyenne par an. 8 Français sur 10 en consomment au moins une fois par semaine.



**MAIS**

On consomme aussi des œufs sous différentes formes : liquides, séchés, congelés. Ce sont les ovoproduits (ovo, en latin, voulait dire « œuf »).

On se sert des ovoproduits pour la fabrication de gâteaux, de sauces mais aussi de glaces ou de plats cuisinés. Ils sont même utilisés en cosmétique pour des shampoings !



### Un aliment parfois allergène

L'œuf fait partie des aliments qui peuvent déclencher **des allergies**. C'est surtout **le blanc de l'œuf** qui les déclenche.

La présence d'œufs dans un produit (gâteaux industriels, plats cuisinés, etc.) est toujours indiquée **en gras sur les emballages**. Depuis 2014, **la loi** oblige les fabricants à inscrire une série d'informations sur leurs emballages, pour la sécurité des consommateurs.

Sources : INRA, Comité national de promotion de l'œuf, Itavi.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)