

Les œufs de catégorie A

Ressources fabul'œufs'ses pour un apprentissage stimulant

La production



La production d'œufs de catégorie A

Table des matières

Introduction à la production

Les études de cas : Généralités

Leçon 1 : Survol

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

ÉTUDE DE CAS - À la ferme

Activité no 1 Quiz éclair – Meilleures réponses

Activité no 2 Efficacité de la production

Activité no 3 Modèle d'un tableau sur les changements des temps modernes
Tableau sur les changements des temps modernes – Feuille de réponses suggérées

Leçon 2: Survol

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

ÉTUDE DE CAS – Au poste de classement

Activité no 1 Quiz éclair - Mots cachés
Feuille de réponses aux mots cachés

Activité no 2 Organigramme du poste de classement
Feuille de réponses à l'organigramme du poste de classement

Activité no 3 Tableau des œufs en transit
Feuille de réponses au tableau des œufs en transit

Leçon 3: Survol

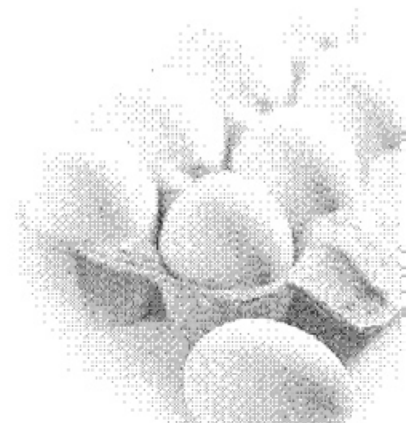
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

ÉTUDE DE CAS – Salubrité des œufs de la ferme à l

Activité no 1 Quiz éclair – Vrai ou Faux

Activité no 2 Identification des joueurs clés

Activité no 3 Rapport sur la salubrité des œufs –
Feuille de réponses



Introduction à la production

Trois études de cas contiennent l'information nécessaire à chacune des trois leçons :

1. À la ferme
2. Au poste de classement
3. Salubrité des œufs de la ferme à la table

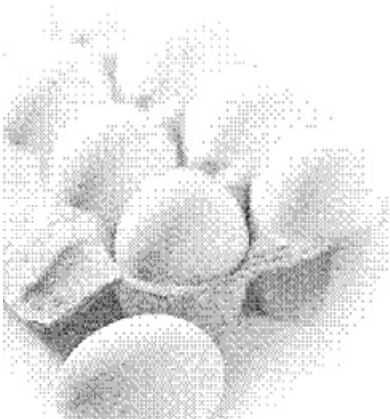
Un plan de cours accompagné d'activités et d'exemples suit chacune des trois études de cas.

Le point de mire de chaque leçon est le suivant :

1. À la ferme – Les changements apportés aux méthodes de production d'œufs
2. Au poste de classement – Les activités au poste de classement
3. La salubrité des œufs de la ferme à la table – La salubrité des aliments

Nota: chaque leçon débute avec un quiz éclair facile à compléter pour familiariser les étudiants aux faits pertinents et à la terminologie. Cet exercice est suivi d'activités plus complexes qui font appel à la recherche, au travail de groupe et à des exposés en classe. Le temps requis pour chaque leçon est équivalent à environ trois périodes d'une heure et quelques travaux doivent être complétés à l'extérieur de la salle de classe.

Veuillez consulter les sites Web énumérés à l'endos de cet ouvrage pour obtenir de l'information utile qui vous aidera à vous préparer à l'enseignement de ce module. Ces sites contiennent de l'information générale sur l'agriculture et les œufs, pour l'enseignement de la *Production*.



Les études de cas : renseignements généraux

Les études de cas serviront à couvrir l'information requise pour les trois leçons sur la *Production*.

Voici comment le tout débute :

James Leghorn, un enquêteur indépendant, reçoit un courriel du « Grand Coq » à l'agence OSE (les œufs sont excellents).

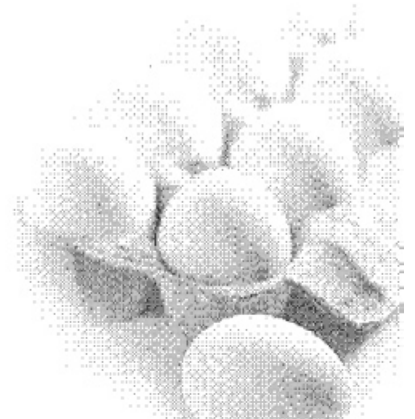
L'OSE est un groupe d'intervention au service de l'industrie canadienne des œufs. Il semble qu'on tente de saboter l'industrie des œufs en disséminant des mensonges et de fausses vérités sur divers réseaux de chat qu'utilisent les adolescents.

Quel est le motif? Personne ne le sait vraiment mais il semble exister un complot à l'Internet visant à ruiner l'excellente réputation de l'industrie des œufs au Canada.

Le Grand Coq demande que James utilise son vaste réseau de ressources et d'informateurs pour rétablir le calme et faire connaître la véritable histoire des œufs.

Le sujet couvert dans ces études de cas prend appui sur la production d'œufs. Le Grand Coq demande à James Leghorn de traiter la question de la production.

Nota: ces renseignements généraux doivent être présentés aux étudiants en guise d'introduction aux trois études de cas.



Leçon 1 : À la ferme - Survol

Dans le cadre de cette activité, les étudiants prendront connaissance de plusieurs faits au sujet de la production d'œufs sur la ferme canadienne moderne. La connaissance de ces faits les aidera à faire des choix avisés au sujet des aliments et à formuler des opinions sur les questions liées à l'alimentation.

Apprentissages visés

Les étudiants apprendront à connaître les pratiques de la production d'œufs et le progrès accompli dans ce domaine au fil des ans. Ils seront appelés à analyser les changements qui se sont produits à la ferme et leurs conséquences pour le producteur, la qualité de vie des poules et la production d'œufs.

Résultats généraux

Ces résultats reflètent les exigences du cours dans toutes les provinces et les territoires du Canada.

1. Description du rôle des organismes de producteurs
2. Communication efficace du résultat des demandes

Liens au programme

Disponibles sur le site www.lesoeufs.ca, dans le Coin de l'enseignant

Matériel requis

1. Introduction à la *production*
2. Les études de cas : renseignements généraux
3. Étude de cas – *À la ferme*
4. Quiz éclair– Meilleures réponses
5. Changements des temps modernes
Tableau-modèle et clé de réponses

Autres ressources utiles :

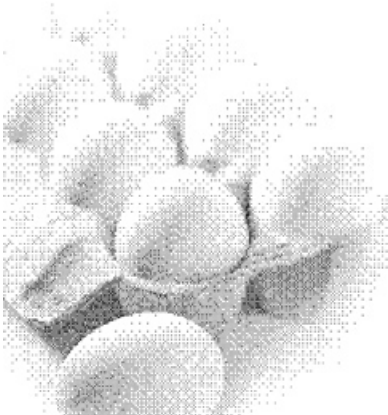
Livret intitulé L'œuf extraordinaire - pages 1 à 4

L'incroyable aventure de l'œuf, de la ferme à votre table – DVD

Sites Web utiles :

www.lesoeufs.ca

Sites Web des offices provinciaux de producteurs d'œufs
(v. page arrière du présent module)



Leçon 1 : À la ferme – Stratégies d’enseignement et d’apprentissage

Activité 1

Les étudiants lisent l’étude de cas intitulée « À la ferme » et répondent au **Quiz éclair – Meilleures réponses**.

L’enseignant revoit les réponses au quiz avec les étudiants.

Réponses au quiz : Q1 – c, Q2 – d, Q3 - b , Q4 – c, Q5 – a.

Activité 2

Les étudiants visionnent le disque DVD de L’incroyable aventure de l’œuf, de la ferme à votre table et prennent des notes sur la section portant sur la production.

À l’aide de l’information contenue dans la vidéocassette, l’étude de cas et les résultats du quiz éclair, les étudiants préparent un graphique simple (graphique à barres, linéaire ou à secteurs (en forme de tarte) pour démontrer visuellement les secteurs où l’efficacité s’est accrue.

Secteurs possibles :

- Nombre d’œufs pondus par une seule poule dans une année (taux de ponte) de 1983 à 2003 (par tranche de 5 ans).
- Nombre total de poules pondeuses au Canada par année, de 1991 à 2003.

Les étudiants partagent leurs conclusions en présentant leur graphique avec le reste de la classe.

Activité 3

Travaillant en petits groupes et à l’aide du modèle fourni, les étudiants complètent la **partie 1** du **Tableau sur les changements des temps modernes**.

Chaque groupe doit travailler sur les sujets suivants :

- Les systèmes d’abris
- L’air, la moulée, l’eau et les rebuts
- La collecte des œufs et l’entreposage

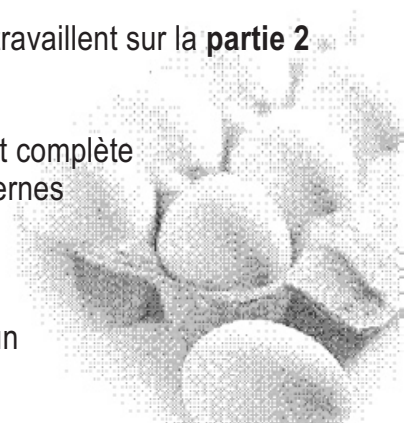
Les groupes présentent ensuite leurs conclusions, un membre inscrivant les conclusions au tableau ou sur un papier graphique.

Chaque étudiant complète son tableau de sorte que chacun ait l’information sur tous les secteurs de changement.

À l’aide de ce tableau et d’autres ressources recommandées, les groupes travaillent sur la **partie 2** du **Tableau sur les changements des temps modernes**.

Chaque groupe choisit un secteur (le producteur, les poules ou les œufs) et complète le tableau en dressant une liste des conséquences des changements modernes sur le secteur choisi.

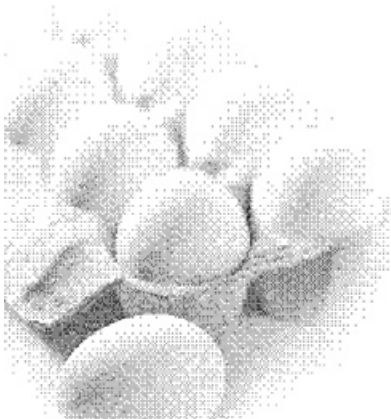
Les groupes présentent ensuite leurs conclusions à la classe. Pour rendre la séance plus amusante, les présentations pourraient prendre la forme d’un rap, d’une improvisation ou d’une présentation vidéo en direct.



Étude de cas

À la ferme (Présenter les faits et dénoncer la fraude)

James décide de commencer son enquête en adressant un courriel à un ami de longue date, Benoît Loiseau, de la ferme familiale Loiseau. Benoît pratique la production d'œufs depuis plus de 50 ans et vient tout juste de transférer l'exploitation à sa fille Suzanne.



De jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date Jeudi, 13 mai 05 h 43

À ben@fermeloiseau.ca

Message

C'est James, James Leghorn, agent-enquêteur. Benoît, mon cher ami, j'ai besoin d'aide avec cette nouvelle enquête très secrète. Voici ce qui arrive.

Les courriels prolifèrent sur l'internet. Je vise particulièrement les réseaux de « chat » d'adolescents. En effet, les messages transmis sont cousus de faussetés et de mauvaise information au sujet de l'industrie des œufs. Je dois corriger la situation.

C'est mon travail d'obtenir les faits et de donner l'heure juste aux adolescents de tout le Canada. J'ai besoin de vous poser quelques questions au sujet de l'agriculture et de la production d'œufs et d'obtenir des réponses d'un spécialiste en la matière.

C'est à ce niveau que j'ai besoin de Suzanne et vous. Etes-vous en mesure de m'aider?

-----Message Origianal-----

De: ben@fermeloiseau.ca
Date: Jeudi, 13 mai 06 h 41
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Suzanne et moi sommes prêts. Nous attendons vos questions. Il faut arrêter ces mauvais cocos!

-----Message Origianal-----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Vendredi, 14 mai 05 h 02
À: ben@fermeloiseau.ca

Vous avez raison!
Dites-moi, pourquoi avez-vous, et Suzanne bien sûr, choisi l'agriculture?
Donnez-moi un peu d'histoire, comment cela a-t-il tout commencé?

-----Message Original-----

De: ben@fermeloiseau.ca
Date: Samedi, 15 mai 06 h 41
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Vous savez, l'agriculture, c'est un bon mode de vie. J'ai bien aimé élever ma famille sur la ferme et maintenant, c'est ma fille qui est à la tête de l'exploitation. Elle aime diriger et prendre ses propres décisions, comme moi d'ailleurs.

Au fil des ans, la vie a changé à la ferme, mais pour le mieux. Il semble que l'on travaille autant d'heures que dans l'ancien temps, mais que l'on accomplit beaucoup plus. Dans le passé, j'ai connu des périodes difficiles mais maintenant, il est possible de bien gagner sa vie. Avec le système de gestion de l'offre, les producteurs peuvent compter sur un marché stable et sécuritaire.

Compagnon de « chat » dit : La gestion se l'offre

Fermer X

La gestion de l'offre est un programme de mise en marché qui permet aux producteurs de produire en réponse aux besoins et aux désirs des consommateurs.

Les offices provinciaux de producteurs d'œufs collaborent avec l'Office canadien de commercialisation des œufs (OCCO) dans la gestion des prix, la mise en marché et la promotion des œufs au Canada.

Je me souviens des temps avant la guerre lorsque nous avons 1 000 poules pondeuses. Maintenant, nous en avons 15 000 et d'après les normes canadiennes, nous sommes une ferme familiale moyenne. J'ai gardé contact avec plusieurs de mes amis producteurs des années '40 et certains ont maintenant plus de 400 000 pondeuses!

C'est certain que l'industrie canadienne de la production d'œufs a grandi. Nos 18,8 millions de poules produisent 6,4 milliards d'œufs par année ou 498 millions de douzaines d'œufs !

Sujet : Statistiques de production d'œufs

Année	Nombre de poules soignées par œuf au Canada	Année	Taux de ponte (nombre d'œufs pondus par une seule poule dans une année)
2003	18,831,504	2003	293
2002	19,559,520	1998	284
2001	19,511,796	1993	274
2000	20,182,612	1988	257
1999	18,621,317	1983	246
1998	18,393,216		
1997	18,074,400		
1996	18,069,534		
1995	18,069,836		
1994	18,065,215		
1993	18,065,351		
1992	18,434,304		
1991	18,427,245		

Sujet : Poules pondeuses

Fermer X

Le nombre de poules pondeuses au Canada ne reflète pas toujours un taux de croissance régulier bien que la production ait augmenté chaque année. Cela est attribuable à la nature cyclique de l'industrie des œufs. Comme les fermes sont régulièrement dépeuplées et repeuplées, le nombre de poules varie d'une année à l'autre.

La Seconde Guerre mondiale a tout changé. Les Canadiens voulaient plus d'œufs à manger alors nous avons dû faire plus d'efforts à la ferme. Nous avons les mêmes terres, mais moins d'employés donc les méthodes de production ont progressé comme jamais.

Les producteurs ont adopté de nouvelles méthodes de reproduction des poules et de meilleures pratiques d'alimentation et de gestion.

C'est bien sûr qu'on nous demande toujours la même question, « La poule ou l'œuf en premier? » Je n'ai pas la réponse à ce vieux casse-tête, mais je peux vous parler sans problème des poules que nous avons sur nos fermes aujourd'hui.

Sur certaines fermes, on retrouve la race Rhode Island Red qui a un plumage brun. Elles sont normalement plus grosses et pondent des œufs bruns. Mais on se limite en grande partie à la poule blanche Leghorn, à plumage blanc. Elles sont petites et légères et pondent beaucoup plus d'œufs (blancs) que leurs ancêtres. L'augmentation de la production d'œufs découle en grande partie de la moulée nutritive et des excellents soins que les poules reçoivent sur les fermes d'aujourd'hui.

En 1945 notre poule moyenne pondait 151 œufs par année alors qu'elle en pond environ 300 de nos jours. Cela représente une moyenne d'un œuf par 1,25 jour.

L'éclosion des poules Leghorn se fait dans des couvoirs et elles sont élevées sur des fermes de poulettes. À l'âge de 19 semaines, elles sont expédiées à la ferme pour commencer leur cycle de ponte.

En passant, James, puisque vous êtes de la ville, vous ne savez probablement pas qu'une poulette est une poule âgée de moins de 19 semaines. Les poules commencent à pondre à l'âge de cinq ou six mois et continuent à pondre pendant au moins douze mois.

Du point de vue de l'alimentation, il était difficile dans l'ancien temps de contrôler ce que mangeaient les poules. Elles circulaient librement dans le poulailler et se retrouvaient souvent à l'extérieur. Elles mangeaient des grains renversés mais aussi une part de semences de mauvaises herbes, de fientes et d'insectes.

Sur la ferme Loiseau, nous maintenant alimentons les poules quatre fois par jour et une fois la nuit. L'horaire peut varier d'une ferme à l'autre.

Nous veillons à ce que le régime alimentaire des poules soit équilibré et contienne tous les éléments nutritifs dont elles ont besoin. Les formules de moulée peuvent changer selon la catégorie d'œufs que nous produisons ou selon qu'il s'agit de jeunes poulettes ou de pondeuses à maturité.

Insérer [compagnon de chat] : Poules pondeuses - le régime alimentaire Fermer X

Dans le cas des œufs de spécialité comme les œufs oméga-3, le régime alimentaire des poules contient entre 10 et 20 pour cent de graines de lin. Les œufs enrichis de vitamines proviennent de poules dont le régime contient des niveaux plus élevés des vitamines E, B6, B12 et de la folacine.

Les œufs biologiques viennent de poules dont le régime alimentaire contient des grains certifiés biologiques alors que les œufs végétariens sont produits par des poules dont les composantes du régime sont strictement d'origine végétale.

Je parie que vous ne saviez pas que la moulée détermine la couleur du jaune d'œuf. Si une poule consomme de la moulée à base de blé, le jaune des œufs produits sera plus pâle. Si elle consomme de la moulée à base de maïs ou de luzerne, le jaune sera plus foncé. Peu importe si la coquille est brune ou blanche, ou si la couleur du jaune varie, les œufs sont délicieux! Il n'y a aucune différence dans la valeur nutritive ou la façon de les apprêter.

J'ai probablement parlé trop longuement de l'ancien temps à la ferme! Suzanne aimerait vous dire quelques mots au sujet de la façon dont la ferme est gérée aujourd'hui.

-----**Message Original** -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Samedi, 15 mai 17 h 02

À: su@fermeloiseau.ca

Alors Suzanne, quel genre de vie mènent les poules à la ferme Loiseau? Certains courriels interceptés sur les réseaux de « chat » parlent en mal du producteur d'œufs des temps modernes. Quelle est la vérité?

-----**Message Original** -----

De: su@fermeloiseau.ca

Date: Samedi, 15 mai 20 h 20

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Avec plaisir, James. Papa travaille encore beaucoup à la ferme. Maintenant que j'en suis propriétaire, j'en suis également gestionnaire. Je veille à l'exploitation quotidienne des installations de ponte et je suis responsable d'assurer que nos poules soient en santé et traitées de façon humanitaire. Les poules en santé produisent plus d'œufs alors ce n'est qu'une bonne pratique commerciale!

Je dirais que les changements les plus importants dans la façon de gérer la ferme se sont produits au niveau des abris.

Dans le temps de papa, les poules vivaient dans des poulaillers, sur un plancher couvert de paille ou même à l'extérieur, dans la basse-cour. Maintenant, on préfère placer les poules dans des cages, dans un poulailler propre, bien ventilé et où le climat est contrôlé.

L'expression climat contrôlé veut dire que la température, l'éclairage et l'humidité sont automatiquement contrôlés et surveillés à l'aide d'un système informatisé.

Avec le système de cages, il est beaucoup plus facile de surveiller les poules. S'il y a un problème, nous pouvons l'identifier et le régler tout de suite.

La plupart des producteurs d'œufs enregistrés placent leurs poules dans des cages, sauf dans les exploitations en liberté ou en libre parcours.

Je sais que pour certains, il semble incorrect de placer les poules dans des cages. Au début, papa hésitait lui aussi mais il est maintenant convaincu que les poules sont plus en sécurité et plus à l'aise dans leurs nouvelles installations. Les poules aiment à se regrouper pour des raisons de confort et de sécurité.

Avec les cages, elles se trouvent en groupes de quatre, cinq, six ou sept. Les poules calmes et à l'aise pondent plus d'œufs.

Je suis assurée que vous avez déjà entendu l'expression « hiérarchie de becquetage »! Il s'agit en fait d'un comportement naturel chez plusieurs oiseaux. Souvent, les oiseaux les plus forts s'en prennent aux plus faibles en les empêchant de manger ou en les becquetant à mort.

Les cages aident à protéger les poules plus faibles.

Le rognage du bec aide aussi à réduire les blessures dans les troupeaux. Cette pratique a lieu une seule fois chez la poulette et signifie simplement que le bout pointu du bec est coupé.

Vous savez, ce ne sont pas juste les autres oiseaux qui peuvent faire du mal aux poules! Maintenant que les poules sont dans des cages à l'intérieur du poulailler, elles sont aussi protégées contre les belettes, les faisans ou les buses, des prédateurs naturels.

Un autre avantage des nouveaux abris est l'amélioration de la santé des poules.

S'il y a un problème, nous pouvons isoler la poule et intervenir rapidement. Nous utilisons des antibiotiques très rarement dans la moulée et les poules reçoivent des médicaments seulement si elles sont malades.

Pour que vous le sachiez, les producteurs n'ajoutent jamais d'hormones dans la moulée. En fait, l'utilisation d'hormones dans la volaille est une pratique illégale au Canada.

En guise de précaution, les jeunes poules pondeuses sont vaccinées pour prévenir la maladie, un peu comme les enfants.

L'approvisionnement constant de moulée nutritive et d'eau fraîche contribue définitivement à la bonne santé des poules. Aussi, tout est tellement plus propre qu'avant.

Les nouvelles cages sont conçues pour que les fientes restent à l'écart des poules et des œufs. Dans les grandes installations, les fientes tombent immédiatement sur un convoyeur situé sous le plancher des cages. Le fait de séparer les fientes des poules et des œufs aide à maintenir la santé des poules et à protéger les œufs contre des bactéries nocives. Ils sont donc plus sécuritaires à manger. La circulation de l'air va de bas en haut si bien que les fientes sèchent plus rapidement. La circulation de l'air fait partie de la ventilation normale du poulailler et assure que les poules ont constamment accès à de l'air frais. Pas d'odeur d'ammoniaque dans les poulaillers modernes! Cela est important non seulement pour les poules, mais aussi pour les producteurs!

James, je dois maintenant vous quitter pour faire ma vérification de soirée.

N'hésitez pas à communiquer avec moi de nouveau si vous avez besoin d'autres informations au sujet de la ferme.

-----**Message Original**-----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Dimanche, 16 mai 23 h 57

À: su@fermeloiseau.ca

Juste un autre point, Suzanne.

J'ai entendu des histoires au sujet de recherches menées pour améliorer encore davantage les abris de pondeuses.

Avez-vous des informations à ce sujet?

-----Message Original-----

De: su@fermeloiseau.ca
Date: Lundi, 17 mai 05 h 03
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Il y a du vrai à ces histoires, James.

Au Canada, la recherche dans le domaine des œufs et de la volaille implique l'amélioration de la valeur nutritive des œufs, des méthodes de production et des pratiques en matière de bien-être animal. Par exemple, les producteurs contribuent d'importantes sommes d'argent à des projets qui visent à tester et à améliorer la conception des cages.

Au fil des ans, les cages se sont améliorées drastiquement!

On retrouve maintenant des barres horizontales sur la façade des cages pour que les poules puissent s'alimenter plus facilement. Les portes sont aussi beaucoup plus grandes. Les poules peuvent donc aller et venir sans se blesser.

Notre nouveau code de pratiques demande aux producteurs d'accorder une superficie de 72 pouces carrés (183 cm²) par poule Rhode Island Red et 64 pouces carrés (163 cm²) par poule blanche Leghorn. Alors vous voyez, les poules ont plus d'espace que jamais.

Il se passe beaucoup de bonnes choses!

-----Message Original-----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Lundi, 17 mai 10 h 00
À: su@fermeloiseau.ca

Encore moi, James.

Vous m'avez donné l'heure juste en ce qui concerne les poules. Parlez-moi maintenant des œufs.

-----Message Original-----

De: su@fermeloiseau.ca
Date: Lundi, 17 mai 10 h 05
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

D'accord ... les œufs.

Nous veillons à ce qu'ils soient manipulés de façon efficace et sécuritaire.

Papa avait l'habitude de chercher les œufs partout dans le poulailler et la basse-cour. Il consacrait beaucoup de temps à cette activité!

Maintenant, nous faisons la cueillette des œufs deux fois par jour et c'est vite fait.

L'œuf fraîchement pondue roule de la cage jusque sur un convoyeur qui le transporte au poste d'emballage de la ferme.

Nous plaçons les œufs sur des palettes qui sont ensuite entreposées dans notre salle d'entreposage où la température est contrôlée.

De là, les œufs sont expédiés à un poste de classement enregistré avant d'être offerts aux consommateurs dans un format quelconque. Et là, mon cher James, prend fin une autre journée à la ferme.

-----Message Original-----

De: su@fermeloiseau.ca

Date: Lundi, 17 mai 10 h 05

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Et bien Suzanne, il me semble que vous ayez réussi à dissiper toutes ces fausses rumeurs!

Rien n'a été poché ici.

Il me reste maintenant à mettre de l'ordre dans mes notes un peu brouillées et j'adresse mon rapport au Grand Coq.

Cordiales salutations,

James Leghorn

Quiz éclair – Meilleures réponses

1. Choisir l'énoncé qui décrit le mieux la vie à la ferme selon Benoît Loiseau.
 - a. Nous travaillons plus d'heures et faisons moins d'argent que dans le passé.
 - b. Nous accomplissons davantage et travaillons plus d'heures que dans le passé.
 - c. Nous accomplissons davantage dans le même nombre d'heures que dans le passé.
 - d. Nous travaillons beaucoup moins et faisons beaucoup plus d'argent que dans le passé.

2. Choisir l'énoncé qui décrit le mieux pourquoi les œufs ont des coquilles de couleur différente.
 - a. Le régime alimentaire des poules détermine la couleur de la coquille des œufs qu'elles pondent.
 - b. Les poules Rhode Island Red pondent des œufs à coquille brune.
 - c. Les poules plus vieilles pondent des œufs à coquille plus foncée.
 - d. La race de la pondeuse détermine la couleur de la coquille des œufs.

3. Choisir l'énoncé qui décrit le mieux une poulette.
 - a. À l'occasion, une poulette pond un petit œuf.
 - b. Les poulettes sont des poules âgées de moins de 19 semaines.
 - c. Les poulettes sont élevées dans des installations d'élevage de poulettes avant d'être expédiées à la ferme.
 - d. Le stage de poulette s'applique uniquement aux poules blanches Leghorn.

4. Choisir l'énoncé qui décrit le mieux le rôle du gestionnaire de la ferme.
 - a. Le gestionnaire de la ferme est responsable de payer les employés.
 - b. Le gestionnaire de la ferme prend soin de ses poules et voit à ce qu'elles aient accès à de la moulée nutritive, de l'eau fraîche et à des cages propres.
 - c. Le gestionnaire de la ferme surveille les opérations quotidiennes de la ferme et voit à la bonne santé et au traitement humanitaire des poules.
 - d. Le gestionnaire de la ferme voit au bonheur des poules en leur faisant jouer de la musique et en plaçant des jouets dans les cages.

5. Choisir l'énoncé qui décrit le mieux le rôle des offices provinciaux de commercialisation des œufs.
 - a. Les offices provinciaux de producteurs d'œufs collaborent avec l'Office canadien de commercialisation des œufs (OCCO) dans la gestion des prix, la mise en marché et la promotion des œufs au Canada.
 - b. Les offices provinciaux de producteurs d'œufs appartiennent toutes les fermes de poules pondeuses au Canada.
 - c. Les offices provinciaux de producteurs d'œufs collaborent avec les consommateurs pour assurer que les œufs se trouvent dans le réfrigérateur de tous les foyers canadiens.
 - d. Les offices provinciaux de producteurs d'œufs livrent concurrence à l'OCCO pour établir le meilleur prix de vente de leurs œufs.

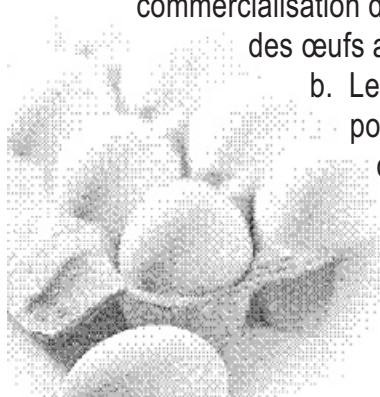


Tableau sur les changements des temps modernes

La production d'oeufs – Changements à la ferme

Partie 1 – Changements modernes		Partie 2 – Conséquences des changements		
Hier	Aujourd'hui	Producteur	Poules	Oeufs
Systèmes d'abris				
Air, moulée, eau et rebuts				
Cueillette et entreposage				

La production d'œufs – Changements à la ferme

Partie 1 – Changements modernes

Partie 2 – Conséquence des changements

Hier	Aujourd'hui	Producteur	Poules	Œufs
<ul style="list-style-type: none"> - planchers du poulailler couverts de paille - à l'extérieur, dans la basse-cour 	<ul style="list-style-type: none"> - poulailler propre, bien ventilé, avec climat contrôlé - abris en cages, groupes de quatre, cinq, six ou sept poules 	<ul style="list-style-type: none"> - peut facilement vérifier les poules - problèmes rapidement identifiés et réglés 	<ul style="list-style-type: none"> - peuvent aller et venir sans se blesser - sécurité accrue, plus calmes et plus à l'aise - les cages assurent la sécurité des poules plus faibles 	<ul style="list-style-type: none"> - plus d'œufs par poule - les œufs produisent 300 œufs par année versus 150 il y a plusieurs années
Systèmes d'abris				
Air, moulée, eau et rebuts				
<ul style="list-style-type: none"> - aucun contrôle de la qualité de l'air - grains renversés, semences de mauvaises herbes, fientes et insectes - système manuel d'abreuvement - système manuel d'enlèvement des fientes seulement 	<ul style="list-style-type: none"> - le système de ventilation assure la circulation continue d'air propre et frais - régime alimentaire nutritif et équilibré, alimentation 4 ou 5 fois par jour - approvisionnement constant d'eau fraîche - nouvelles cages conçues pour tenir les fientes à l'écart des poules et des œufs - convoyeur sous les cages pour l'enlèvement régulier des fientes 	<ul style="list-style-type: none"> - systèmes automatisés qui offrent un approvisionnement d'air frais, de moulée, d'eau ainsi que l'enlèvement des fientes - production d'un plus grand nombre d'œufs - travail moins intensif - les poulaillers sont plus faciles à nettoyer 	<ul style="list-style-type: none"> - amélioration de la santé des poules - poules en santé - poules en santé - moins de risques que les poules deviennent malades 	<ul style="list-style-type: none"> - plus d'œufs par poule - la formule de moulée change selon la catégorie d'œufs produits - la moulée détermine la couleur du jaune d'œuf - s/o - moins de risques de contamination bactérienne des œufs
Cueillette et entreposage				
<ul style="list-style-type: none"> - recherche et cueillette manuelle des œufs dans le poulailler et la basse-cour - entreposage des œufs dans une chambre froide 	<ul style="list-style-type: none"> - œufs cueillis deux fois par jour; l'œuf roule de la cage à un convoyeur qui les transporte jusqu'au poste d'emballage à la ferme - œufs placés sur des palettes entreposées dans un entrepôt réfrigéré où la température est contrôlée 	<ul style="list-style-type: none"> - cueillette automatisée, rapide et plus fréquente, travail moins intensif - assure le contrôle de la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - s/o - s/o 	<ul style="list-style-type: none"> - moins d'œufs brisés - assure la fraîcheur et améliore la salubrité et la sécurité

Leçon 2 : Au poste de classement - Survol

Les étudiants obtiendront une certaine connaissance des nombreuses étapes du processus de classement des œufs. Ils prendront connaissance du cheminement d'un aliment dans le cadre d'un système complexe.

Apprentissages visés

Les étudiants apprendront le processus du cheminement des œufs de la ferme au poste de classement et ensuite jusqu'à l'épicerie. Ils seront en mesure d'identifier les éléments clés de ce processus et de comprendre l'importance de chacun.

Résultats généraux

Ces résultats reflètent les exigences du cours dans toutes les provinces et les territoires du Canada.

1. Démontrer la compréhension des pratiques canadiennes en matière de classification des aliments.
2. Démontrer l'aptitude à décoder les dates de péremption (meilleur avant).

Liens au programme

Disponibles sur le site www.lesoeufs.ca, dans le Coin de l'enseignant

Matériel requis

1. Étude de cas – Au poste de classement
2. Quiz éclair – Mots cachés et clé de réponses
3. Organigramme du poste de classement
4. Tableau des œufs en transit

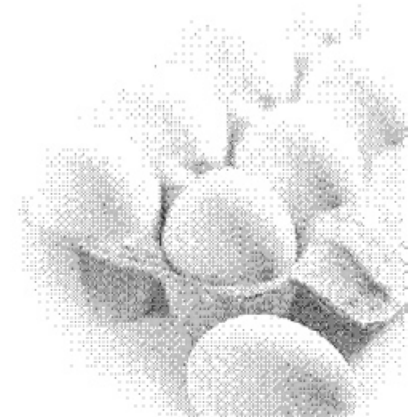
Autres ressources utiles

Livret intitulé L'œuf extraordinaire pages 1 à 12
L'incroyable aventure de l'œuf, de la ferme à votre table – DVD

Sites Web utiles

www.lesoeufs.ca

Sites Web des offices provinciaux (v. page arrière du présent module)



Leçon 2 : Au poste de classement – Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Activité 1

Suite à la lecture de l'étude de cas sur le poste de classement, les étudiants entreprennent le Quiz éclair – Mots cachés.

L'enseignant revoit ensuite les réponses avec la classe.

Students watch The Extraordinary Egg video with an emphasis on the egg grading process.

Activité 2

À l'aide de l'information obtenue dans l'étude de cas, les mots cachés et la vidéocassette, les étudiants complètent l'organigramme du poste de classement.

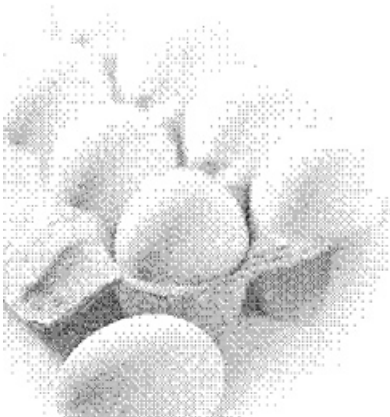
L'enseignant revoit les réponses avec la classe pour s'assurer que les étudiants aient complété toutes les étapes de l'organigramme.

Activité 3

L'enseignant amorce une discussion avec la classe sur les raisons pour lesquelles i) le temps, ii) la température et l'humidité, et iii) la manutention des oeufs sont si importants à chaque étape du processus de classement.

À l'aide de l'organigramme complété et les études de cas À la ferme et Au poste de classement les étudiants complètent le tableau sur les œufs en transit. Pour chacun de ces facteurs, ils doivent inclure toutes les mesures de précaution prises à chaque étape du processus de classement.

Les étudiants partagent leurs conclusions avec la classe.



Étude de cas :

Au poste de classement

(Présenter les faits et dénoncer la fraude)

James Leghorn, enquêteur indépendant, poursuit sa mission visant à présenter la vérité au sujet de l'industrie canadienne des œufs. Grâce à la famille Loiseau, James possède toute l'information dont il a besoin au sujet de la ferme.

La prochaine étape de la chaîne de production est celle du classement des œufs.

James a une autre idée brillante! Il communique avec Paul, un ancien collègue de travail à l'OSE. Paul, surnommé «Œil-de-faucon », a occupé un poste de superviseur au poste de classement Ovum pendant plus de 30 ans



De jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date Lundi, 1er juin 10 h 03

À oeildefaucon@ovum.ca

Message

C'est James, James Leghorn.

Paul, ou Œil-de-faucon plutôt, j'ai besoin de votre aide avec une mission très secrète qui m'a été confiée par votre ancien patron le Grand Coq.

Il est difficile, mais il connaît ses œufs!

Je suis convaincu que vous avez entendu parler de ces mauvais cocos qui ont répandu de fausses rumeurs au sujet de la production d'œufs sur les réseaux de chat d'adolescents. Les dernières attaques ont porté sur le classement des œufs, votre spécialité!

Si quelqu'un peut m'aider à rétablir les faits, c'est bien vous.

Êtes-vous d'accord Œil-de-faucon?

-----**Message Original** -----

De: oeildefaucon@ovum.ca

Date: Mardi, 2 juin 02 h 15

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

James, je suis tellement content de vous aider. Toute l'excitation du « service » me manque, mais j'aime bien mon travail au poste de classement Ovum.

Je suis très fier de notre processus de classement et je veux bien mettre un terme à ces courriels fraudul**œufs**.

-----**Message Original** -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Mercredi, 3 juin 09 h 56

À: oeildefaucon@ovum.ca

D'accord. Selon les Loiseau, les œufs sont considérés comme de l'or à la ferme.

Pouvez-vous me dire ce qui arrive aux œufs une fois qu'ils quittent la ferme jusqu'au moment où ils quittent Ovum?

-----**Message Original** -----

De: oeildefaucon@ovum.ca

Date: Mercredi, 3 juin 10 h 15

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Avec plaisir.

À la ferme, les œufs sont placés sur des plateaux désinfectés contenant 30 œufs, gros bout vers le haut pour que le jaune reste en place. Les plateaux sont empilés sur des palettes (plates-formes peu élevées qui servent à empiler des matériaux) et les palettes sont ensuite enveloppées de plastique. Cela protège les œufs contre les parasites et les bactéries.

Les œufs sont entreposés dans une salle réfrigérée où la température varie entre 10°C et 13 °C pour préserver leur qualité jusqu'à ce qu'ils soient chargés sur un camion réfrigéré et transportés à un poste de classement. En moyenne, cela se produit d'une à quatre fois par semaine.

Une fois que les œufs arrivent ici, au poste de classement, ils sont lavés, inspectés, classés, pesés et emballés.

-----**Message Original**-----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Mercredi, 3 juin 12 h 00

À: oeildefaucon@ovum.ca

Cela semble compliqué, Œil-de-faucon. Comment faites-vous pour assurer la propreté dans tous les coins du poste de classement et que la machinerie fonctionne correctement ?

-----**Message Original**-----

De: oeildefaucon@ovum.ca

Date: Mercredi, 3 juin 14 h 15

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

C'est simple.

Les classificateurs d'œufs accordent beaucoup d'importance à la biosécurité! Nous veillons à ce que les bactéries nocives ne puissent pénétrer ou vivre à l'intérieur du poste de classement.

Compagnon de « chat » dit : La biosécurité

Fermer X

La biosécurité signifie la prise de mesures ou de précautions pour que les choses vivantes ou les produits soient libres de maladies infectieuses ou de parasites. Le port de vêtements spéciaux et l'application de procédures spécifiques de nettoyage sont des exemples de biosécurité.

Ceux qui visitent un poste de classement font l'objet d'un triage attentif. Ils doivent porter des vêtements spéciaux, un filet à cheveux, se laver les mains et nettoyer la semelle de leurs chaussures.

Tous les préposés au classement doivent revêtir des vêtements protecteurs et un filet à cheveux avant d'entrer dans la zone de classement. Si des visiteurs sont autorisés à entrer, ils doivent respecter les mêmes procédures de nettoyage.

Pour se multiplier, les bactéries ont besoin d'aliments, d'humidité et d'une température idéale. Nous prenons donc toutes les mesures nécessaires pour maintenir des conditions idéales de température et d'humidité.

Les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) visitent régulièrement les postes de classement enregistrés pour assurer l'application des règles appropriées d'hygiène et les bonnes conditions d'opération.

En réponse à la deuxième partie de votre question, notre système est hautement automatisé mais il s'arrête en une seconde si un problème est décelé sur la ligne. Un ordinateur central nous dit où se trouve le problème et le personnel s'empresse de le régler.

On ne peut se permettre de prendre trop de temps puisque les poules, elles, continuent à pondre leurs œufs!

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Mercredi, 3 juin 18 h 00
À: oeildefaucon@ovum.ca

Alors passons à l'action, Œil-de-faucon!

Pouvez-vous me parler de chaque étape au poste de classement?

Je veux m'assurer que les gens sachent jusqu'à quel point les œufs sont traités avec soin et efficacité.

-----Message Original -----

De: oeildefaucon@ovum.ca
Date: Jeudi, 4 juin 10 h 12
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Pas de problèmes, James.

En attendant le classement, les œufs sont d'abord placés dans une salle d'entreposage où la température est contrôlée. L'humidité et la température optimales dans cette salle assurent la fraîcheur des œufs. Ces œufs viennent de plusieurs fermes alors nous avons des œufs à coquille brune et à coquille blanche de taille différente.

Compagnon de « chat » dit : Couleur de la coquille

Fermer X

La couleur de la coquille des œufs est déterminée selon la race de poule. Une poule blanche Leghorn pond des œufs à coquille blanche alors qu'une poule Rhode Island Red produit des œufs à coquille brune.

Ensuite, les œufs sont placés sur une ligne d'assemblage. À ce stage, ils sont levés minutieusement sur un convoyeur en mouvement à l'aide de bras métalliques munis de ventouses. Les œufs sont frottés légèrement pour en retirer la saleté de la ferme et sont ensuite désinfectés dans un tunnel de lavage à vitesse élevée. Maintenant propres, les œufs sont dirigés au poste de mirage. Vous avez sans doute deviné que le mot mirage veut dire ce qu'il veut dire. Dans l'ancien temps, les œufs étaient tenus au dessus d'une chandelle pour en déterminer la qualité. De nos jours, les œufs passent devant un système d'éclairage à forte intensité pour que le classificateur puisse voir l'intérieur de chaque œuf. Il vérifie la taille de la cellule d'air, le positionnement du jaune, l'épaisseur du blanc et la présence de taches de sang qui se produisent habituellement lorsqu'il y a rupture d'un vaisseau sanguin chez la poule durant la formation de l'œuf. À l'étape du mirage, le classificateur s'assure aussi que l'extérieur de la coquille est bien propre, qu'elle est bien formée et qu'elle n'est pas fissurée.

C'est pourquoi on me surnomme Œil-de-faucon. Les défauts ne m'échappent pas!

Au poste de mirage, les œufs qui ne répondent pas aux critères de la catégorie A sont marqués et retirés de la ligne. Je vous dirai plus tard où ils vont.

Les œufs de catégorie A vont ensuite sur un autre convoyeur et sont pesés électroniquement. Les œufs sont classés selon leur poids. Ils varient de moins de 42 g dans le cas des Très petits à 70 g ou plus pour les œufs Jumbo. Une fois pesés, les œufs roulent jusqu'à un conteneur en styromousse, en fibres ou en plastique. Des brosses douces coussinent les œufs de sorte qu'ils se brisent rarement lorsqu'ils tombent en place.

Sujet : Catégories de poids d'œufs

Calibres d'œufs:

Peewee	Less than 42 g
Très petits	Moins de 42 g
Petits	Au moins 42 g
Moyens	Au moins 49 g
Gros	Au moins 56g
Extra-gros	Au moins 63 g
Jumbo	70 g ou plus

Compagnon de « chat » dit : Calibres d'œufs

Fermer X

À différents moments de leur maturité, les poules pondent des œufs de taille différente.
 Plus la poule est âgée, plus gros sont les œufs. À l'âge de 19 semaines, la poule produit des œufs de calibre très petit et petit et vers l'âge de 31 semaines, elle commence à pondre des œufs de calibre gros, extra-gros ou jumbo.

Une fois que les œufs sont emballés de façon sécuritaire dans leurs contenants, une date de péremption (meilleur avant) est ensuite estampillée.

Cette date est fixée entre 28 et 42 jours après le classement des œufs. Ensuite, les contenants sont transportés dans un entrepôt réfrigéré en attendant qu'ils soient expédiés aux magasins, aux restaurants ou aux institutions dans les jours qui suivent.

La plupart des œufs sont lavés, classés et emballés dans les 24 heures suivant leur arrivée au poste de classement. En moyenne, les œufs en magasin, dans les restaurants ou peu importe leur destination, ont été pondus de 3 à 7 jours avant seulement.

Çà c'est de la fraîcheur!

-----Message Original -----

De: oeildefaucon@ovum.ca
Date: Jeudi, 4 juin 11 h 02
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

James, j'ai oublié quelque chose.

Avant que les œufs quittent le poste de classement, les inspecteurs de l'ACIA font une inspection pour s'assurer de l'excellente qualité des œufs.

Une fois l'approbation reçue des inspecteurs, les œufs sont expédiés dans leurs contenants aux épiceries, alors qu'ils sont expédiés sur des plateaux de 2,5 douzaines aux restaurants et aux institutions.

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Jeudi, 4 juin 12 h 09
À: oeildefaucon@ovum.ca

En fait, vous avez oublié deux choses.

Que fait-on avec les œufs de catégorie B et C?

Le classement des oeufs

Catégorie A du Canada

- Vendus au détail à des fins d'utilisation domestique
- Blanc ferme
- Jaune rond et bien centré
- Coquille de forme normale, propre et sans fissures
- Petite cellule d'air de moins de 5mm de profondeur

Catégorie B du Canada

- Petit pourcentage qui sont vendus au détail mais la plupart sont vendus aux pâtisseries commerciales ou à des fins de surtransformation
- Blanc aqueux
- Jaune plus gros ou aplati
- Coquille sans fissures mais peut être plus rude, sale ou tachée

Catégorie C du Canada

- Vendus aux transformateurs commerciaux à des fins de surtransformation, non vendus aux consommateurs
- Blanc mince et aqueux
- Jaune relâché
- La coquille peut être fissurée et le 1/3 de sa surface tachée

-----Message Original -----

De: oeildefaucon@ovum.ca
Date: Jeudi, 4 juin 13 h 56
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Excusez-moi James!

Les œufs de catégorie B peuvent parfois être vendus dans certains magasins, mais la plupart des œufs qui ne répondent pas aux critères de la catégorie A sont expédiés à des postes de décoquillage à des fins de transformation. En fait, environ 30 % des œufs produits au Canada sont destinés à la transformation.

Compagnon de « chat » dit : Postes de décoquillage Fermer X

Les postes de décoquillage sont des endroits où les œufs sont cassés en masse. Ensuite, ils sont pasteurisés, emballés et vendus sous forme liquide, en poudre ou congelée.

Et bien, James, je m'en vais préparer ma collation de minuit ... des œufs brouillés.

Après toutes ces années de travail avec les œufs, j'aime toujours en manger!

J'espère que nous avons réussi à dissiper ces folles histoires qui circulent sur les réseaux de chat!

Tenez-moi au courant.

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Vendredi, 5 juin 13 h 21
À: oeildefaucon@ovum.ca

Merci mon ami. C'est bien gentil!

Je resterai sur les pistes de ce monde Internet interlope. Où vont-ils frapper la prochaine fois, personne ne le sait.

En tout cas, bon travail!

Salutations,
 James Leghorn

Au poste de classement - Mots cachés

Remplissez les espaces dans les indices ci-dessous.

Ensuite, trouvez et encerclez les réponses dans le tableau des Mots cachés.

v	e	n	t	o	u	s	e	r	i	a	d	e	l	u	l	e	c	s	i	n	d		
r	o	c	e	r	j	u	r	e	r	m	b	o	r	a	n	a	c	u	a	r	a	ré	
e	q	u	s	e	m	b	a	c	t	é	r	i	e	r	l	f	i	w	a	c	a	c	
t	é	a	e	g	o	t	e	t	e	u	t	é	t	v	l	i	e	m	é	e	v	t	o
c	l	g	r	w	f	i	l	e	t	d	e	c	h	e	v	e	u	x	g	c	o	u	q
e	l	a	i	e	a	i	c	a	d	e	f	é	m	c	i	u	q	o	c	l	e	u	
f	i	r	u	e	a	u	r	é	g	o	t	o	c	c	o	f	w	a	r	i	a	d	i
n	m	f	n	p	l	é	n	a	q	u	t	h	o	n	b	a	c	i	e	r	i	l	
i	u	i	c	p	i	e	t	r	u	q	i	e	g	i	i	m	e	d	t	e	l		
s	j	s	s	m	a	s	v	o	i	l	é	s	u	l	s	x	j	u	c	s	c	i	a
é	c	a	e	h	q	x	u	s	m	e	l	e	x	e	a	e	é	r	j	x	u	e	g
d	a	t	n	a	v	a	r	u	e	l	i	e	m	d	p	d	b	a	c	t	r	e	

- Un œuf de moins de 42 grammes _____
- Catégorie d'œufs ayant un blanc mince et aqueux _____
- Office canadien de commercialisation des œufs (forme abrégée) _____
- La _____ des camions qui transportent les œufs de la ferme au poste de classement est contrôlée _____
- Micro-organisme unicellulaire _____
- Responsable de l'inspection de tous les postes de classement enregistrés (forme abrégée) _____
- Servent à lever les œufs pour les placer sur le convoyeur _____
- Durant le mirage, les classificateurs en vérifient la taille _____
- Couleur des œufs pondus par la race Rhode Island Red _____
- Type de poule qui pond des œufs de couleur variée _____
- Date sur les contenants d'œufs _____
- Les classificateurs portent des vêtements protecteurs et _____
- La plupart des œufs de catégorie B et C sont expédiés à ce poste à des fins de transformation _____
- Les œufs vont à ce poste après le lavage _____
- Nettoyer à fonds _____
- Les plateaux sont empilés sur une _____
- Un œuf de plus de 70 grammes _____

Feuille de réponses Organigramme du poste de classement

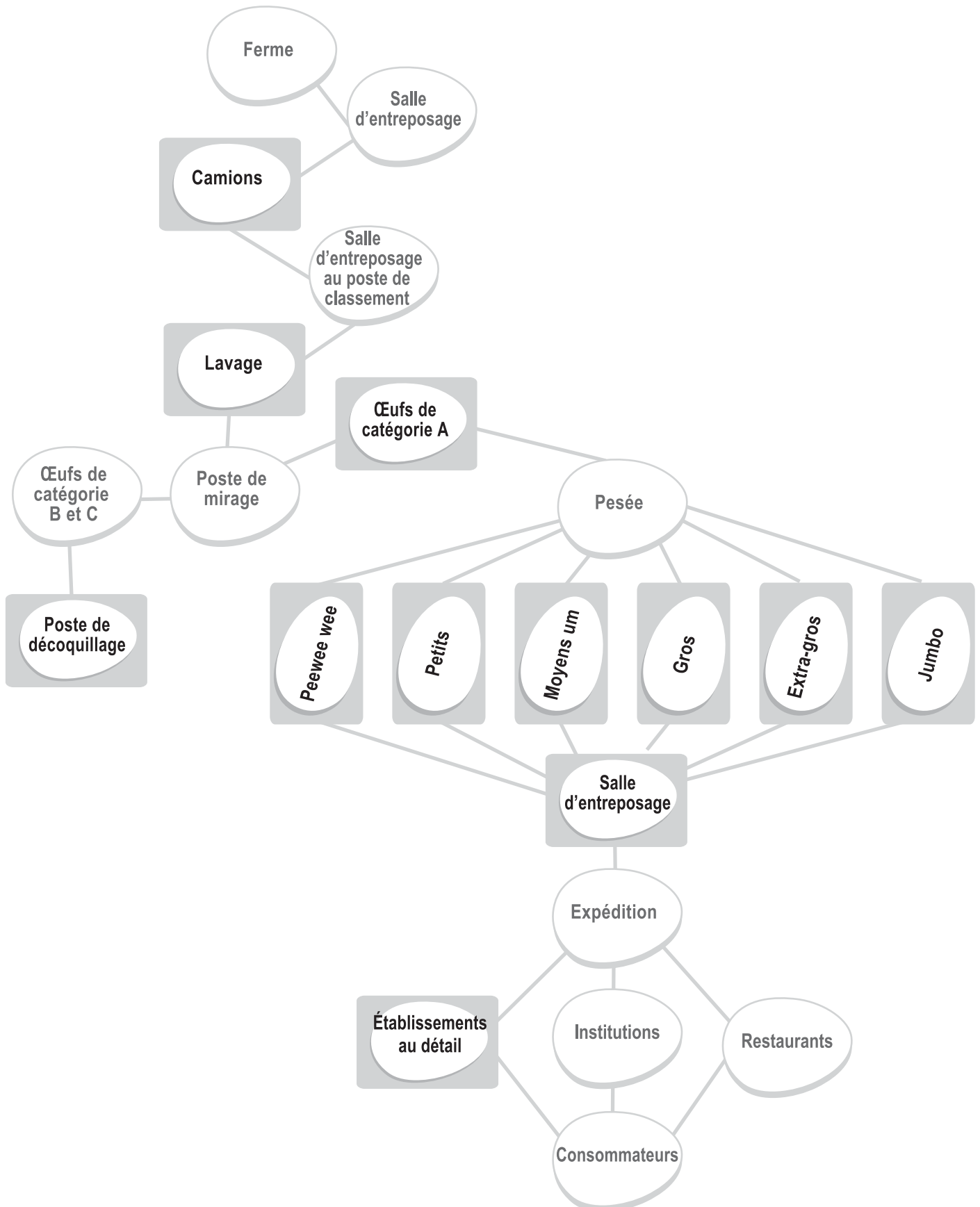


Tableau des œufs en transit

Le temps, la température, l'humidité et les méthodes de manutention sont très importantes au trajet sécuritaire des œufs de la ferme jusqu'à leur sortie du poste de classement. Utilisant l'organigramme comme outil de référence, complétez le tableau en inscrivant les détails de la façon dont chacun de ces facteurs est considéré à chaque étape pour les œufs de catégorie A. Exemple – v. camions ci-dessous

	Temps	Température et humidité	Méthodes de manutention
Ferme			
Salle d'entreposage			
Camions	- les camions transportent les œufs directement de la ferme au poste de classement entre une et quatre fois par semaine	- la température dans les camions est contrôlée	- les œufs sont chargés sur des plateaux désinfectés, le gros bout vers le haut pour maintenir le jaune centré
Salle d'entreposage			
Lavage			
Poste de mirage			
Pesée			
Salle d'entreposage			
Camions aux restaurants et épiceries			

Tableau des œufs en transit

Le temps, la température, l'humidité et les méthodes de manutention sont très importantes au trajet sécuritaire des œufs de la ferme jusqu'à leur sortie du poste de classement. Utilisant l'organigramme comme outil de référence, complétez le tableau en inscrivant les détails de la façon dont chacun de ces facteurs est considéré à chaque étape pour les œufs de catégorie A. Exemple – v. camions ci-dessous

	Temps	Température et humidité	Méthodes de manutention
Ferme	- les œufs sont cueillis deux fois par jour	- la température des poulaillers est contrôlée	- les œufs sont transportés par convoyeur jusqu'au centre d'emballage à la ferme
Salle d'entreposage	- normalement avant quatre jours suivant la ponte	- entreposage dans une chambre froide où la température est maintenue entre 10° C et 13° C - chargés sur des plateaux	désinfectés, empilés sur des palettes qui sont ensuite enveloppées d'une pellicule plastique
Camions	- les camions transportent les œufs directement de la ferme au poste de classement entre une et quatre fois par semaine	- les camions transportent les œufs directement de la ferme au poste de classement entre une et quatre fois par semaine	- les œufs sont chargés sur des plateaux désinfectés, le gros bout vers le haut pour maintenir le jaune centré
Salle d'entreposage	- moins de 24 heures	- salle où la température est contrôlée - l'humidité et la température optimales assurent la fraîcheur des œufs en attente	- chargés sur des palettes enveloppées d'une pellicule plastique en guise de protection contre les bactéries
Lavage	- dans les 24 heures suivant l'arrivée	- salle où la température est contrôlée	- placés sur une ligne d'assemblage, levés à l'aide de bras métalliques dotés de ventouses, frottés légèrement pour retirer la saleté - désinfectés dans un tunnel de lavage à vitesse élevée
Poste de mirage	- dans les 24 heures suivant l'arrivée	- salle où la température est contrôlée	- les œufs passent devant un système d'éclairage intensif - les classificateurs inspectent l'intérieur et l'extérieur des œufs
Pesée	- dans les 24 heures suivant l'arrivée	- salle où la température est contrôlée	- les œufs sont transportés sur un tapis roulant - ils sont pesés électroniquement - des grosses brosses rondes nettoient les œufs - les œufs, classés en fonction de leur poids, sont déposés délicatement dans des contenants en mousse, en fibre ou en plastique clair
Salle d'entreposage	- en quelques jours	- salle réfrigérée	- les contenants d'œufs sont entreposés
Camions aux restaurants et épicerie	- les camions transportent les œufs directement à leur point de destination	- température contrôlée	- en contenants pour les épicerie et sur plateaux de 2,5 douzaines pour les restaurants et les institutions

Leçon 3 : Salubrité des œufs de la ferme à la table - Survol

La protection des œufs contre les bactéries du moment où ils sont pondus jusqu'au moment où ils sont consommés est très importante pour tous les intervenants. Les étudiants comprendront l'importance accordée à la salubrité par l'industrie alimentaire au Canada et comment ces mesures affectent leur vie de tous les jours.

Apprentissages visés

Les étudiants verront les diverses façons que les œufs sont protégés contre les bactéries à chaque étape de la production : de la ferme à la table en passant par le poste de classement et le magasin de détail. Ils découvriront aussi les avantages des procédures de manutention et des programmes de salubrité des aliments pour les consommateurs.

Résultats généraux

Ces résultats reflètent les exigences du cours dans toutes les provinces et les territoires du Canada.

1. Identifier et démontrer les pratiques sécuritaires de manutention des aliments y compris la salubrité dans la cuisine, les méthodes d'hygiène et les bonnes méthodes de conservation des aliments.
2. Démontrer des aptitudes manifestes à la collaboration en groupe.

Liens au programme

Disponibles sur le site www.lesoeufs.ca, dans le Coin de l'enseignant.

Matériel requis

1. Étude de cas – Salubrité des œufs de la ferme à la table
2. Quiz éclair – Vrai ou Faux

Autres ressources :

Livret intitulé L'œuf extraordinaire
pages 1 à 12

L'incroyable aventure de l'œuf, de la ferme à votre table – DVD

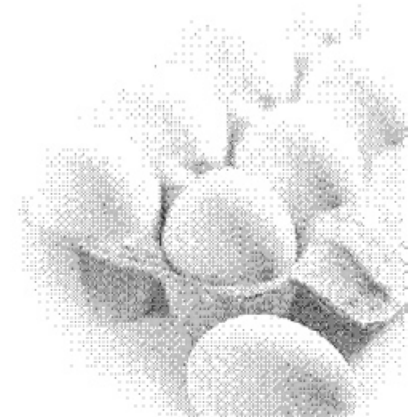
Sites Web utiles :

www.lesoeufs.ca

Sites Web des offices provinciaux
(v. page arrière du présent module)

www.visezsante.org

www.abaslesbac.org



Leçon 3

Salubrité des œufs de la ferme à la table – Stratégies d’enseignement et d’apprentissage

Activité 1

Suite à la lecture de l’étude de cas intitulée Salubrité des œufs de la ferme à la table, les étudiants répondent au **Quiz éclair – Vrai ou Faux**.

L’enseignant revoit les réponses avec la classe.

Réponses au Quiz éclair – Vrai ou Faux : Q1 - F, Q2 – V, Q3 – V, Q4 – F, Q5 – F, Q6 – F, Q7 – F, Q8 – V, Q9 – F, Q10 – V, Q11 – V, Q12 – V, Q13 – V, Q14 – V, Q15 – V, Q16 – F, Q17 – F, Q18 – V, Q19 – V, Q20 – V.

Les étudiants visionnent le disque DVD de L’incroyable aventure de l’œuf, de la ferme à votre table en mettant l’accent sur les pratiques de salubrité entourant les œufs.

Activité 2

Dans le cadre d’une discussion en classe et à l’aide des connaissances découlant de l’étude de cas, de la vidéocassette et du quiz, les étudiants identifient les principaux intervenants en matière de salubrité des œufs.

(Ce sont : 1. les producteurs, 2. les classificateurs, 3. les détaillants, 4. les divers inspecteurs, 5. les consommateurs).

Activité 3

L’enseignant divise la classe en cinq groupes et demande à chacun d’assumer le rôle de l’un des intervenants en matière de salubrité des œufs.

Chaque groupe identifie son secteur de responsabilités et prépare ensuite un rapport qui décrit les pratiques spécifiques en matière de salubrité durant le trajet des œufs.

Les études de cas *À la ferme* et *Au poste de classement*, le DVD de L’incroyable aventure de l’œuf, de la ferme à votre table et le livret *L’œuf* extraordinaire sont des outils utiles pour compléter cette activité.

Pour rendre la présentation plus intéressante, les groupes peuvent utiliser des outils visuels comme des affiches, des photographies, des tableaux ou des diapositives (présentations PowerPoint).



Étude de cas :

Salubrité des œufs de la ferme à la table

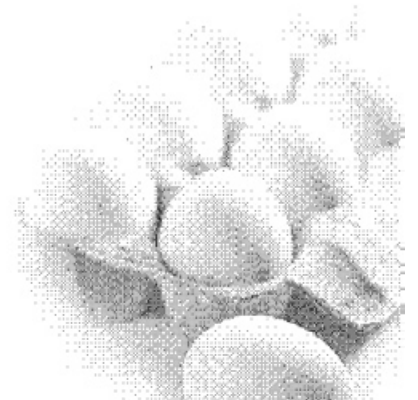
(Présenter les faits et dénoncer la fraude)

James Leghorn, agent-enquêteur infatigable, pense à la prochaine étape logique de la mission que lui a confiée le Grand Coq.

Il a maintenant obtenu les faits sur les deux premières étapes de la production d'œufs auprès de la ferme Loiseau et du poste de classement Ovum. Toutefois, un nombre croissant de courriels sèment le doute sur la salubrité des œufs dans les magasins et à la maison.

James demande l'aide de l'agent de salubrité des aliments de l'OSE, BacNesPlus. Seul le Grand Coq connaît sa véritable identité.

BacNesPlus se spécialise dans la salubrité des aliments, suivant les aliments de la ferme jusqu'à la table du consommateur. C'est un travail difficile puisqu'il est à la recherche de bactéries à toutes les étapes de la chaîne de production d'œufs.



De jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date Sat. June 6 1:02 AM

À bac@E.Y.E'm_propre.ca

Message

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Samedi, 6 juin 01 h 02

À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

James ici, James Leghorn.

Je sais que le Grand Coq vous a fait part de ce qui se passe.

Je dois vous dire que ce c'est bien vrai!

BacNesPlus, vous êtes l'expert en salubrité des aliments. Je compte sur vous pour réfuter ces courriels affroœufs!

-----**Message Original**-----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Date: Samedi, 6 juin 01 h 30

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Puis-je compter sur vous pour cesser ces mauvaises blagues sur les œufs?

Nous gaspillons notre temps, James.

Les œufs produits au Canada sont parmi les plus sécuritaires au monde.

Chaque étape de la production d'œufs respecte les normes canadiennes élevées de salubrité des aliments.

Compagnon de « chat » dit : Les défenses naturelles de l'œuf Fermer X

Les œufs ont trois défenses naturelles contre les bactéries :

- une coquille extérieure
- deux membranes intérieures : une à l'intérieur de la coquille et l'autre qui recouvre le blanc
- le blanc d'œuf contient des propriétés antimicrobiennes qui luttent contre la croissance des bactéries

James, vous avez enquêté et préparé vos rapports sur la production d'œufs de la ferme au poste de classement.

Parlez-moi des pratiques de salubrité des aliments à ces deux étapes.

-----Message Original-----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Samedi, 6 juin 01 h 58

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

D'accord. Je commence avec la ferme.

Toutes les fermes réglementées de production d'œufs au Canada sont exploitées et inspectées conformément aux directives du programme de salubrité des aliments à la ferme intitulé Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

En ce qui touche les œufs, les producteurs prennent bien soin de les tenir à l'écart des bactéries du moment où ils sont pondus jusqu'à ce qu'ils quittent la ferme à destination du poste de classement.

Le dernier point à mentionner mais non le moindre, les poules reçoivent les meilleurs soins possibles. Elles sont en santé et traitées de façon humanitaire.

Sujet : Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} (PD-PT)

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} (PD-PT) comprend des directives pour :

- les soins aux animaux de ferme
- l'achat de jeunes poulettes et de moulée auprès de fournisseurs qui exploitent des programmes de prévention des maladies
- l'établissement de zones d'accès restreint à la ferme (poulailler, entrepôt réfrigéré, etc.)
- le port de vêtements spéciaux et les procédures de nettoyage (biosécurité)
- le suivi de la santé des troupeaux
- le retrait régulier des fientes
- le lavage à la pression et la désinfection de l'intérieur du poulailler
- la surveillance et le maintien d'une ventilation adéquate, de la température de l'air et de l'humidité
- la cueillette fréquente des œufs et le retrait rapide des œufs sales ou fissurés
- l'entreposage des œufs dans une salle réfrigérée entre 10°C et 13°C

Vous pouvez télécharger mon rapport au Grand Coq intitulé *À la ferme*, dans lequel vous pourrez lire au sujet des normes élevées de sécurité que les producteurs d'œufs appliquent à la ferme.

Les postes de classement aussi respectent des normes élevées de sécurité.

Œil-de-faucon au poste de classement Ovum m'a expliqué l'ensemble du processus de classement du moment où les œufs arrivent de la ferme jusqu'au moment où ils sont expédiés au marché de détail.

Je puis vous assurer que j'ai été impressionné par l'ensemble du processus! Le poste de classement est très propre et son fonctionnement est très efficace.

À des fins de référence ultérieure, je vous adresserai par courriel mon deuxième rapport au Grand Coq, **Au poste de classement**.

Toute une équipe au poste de classement – c'est du haut-de-gamme!

-----Message Original -----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca
Date: Samedi, 6 juin 02 h 09
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Excellents rapports sur la ferme et le poste de classement, James!

Je prends maintenant la relève.

Nous voulons nous assurer que les Canadiens savent que les œufs qu'ils achètent et consomment sont sains et sécuritaires.

Je vois, d'après votre rapport intitulé Au poste de classement, que vous avez besoin d'information privilégiée sur les postes de décoquillage. Personne, sauf le Grand Coq, ne sait que j'ai reçu une partie de ma formation comme **Agent spécial – Salubrité des aliments**, dans un poste de décoquillage.

Voici ce que j'ai appris.

Le mot « décoquillage » veut tout dire. Il s'agit d'un endroit où les coquilles sont cassées par des appareils très rapides. Le blanc et le jaune sont séparés ou l'œuf est cassé sous forme entière. Les jaunes, les blancs ou les œufs entiers sont ensuite dirigés vers des contenants séparés.

Après le décoquillage, les œufs liquides sont pasteurisés (chauffés à température très élevée pour tuer toute bactérie) et entreposés sous forme liquide ou en poudre. Les œufs transformés servent à la fabrication d'aliments comme la mayonnaise, des pâtes et des produits commerciaux de pâtisserie.

Ils peuvent aussi servir à la fabrication de produits non alimentaires comme dans les aliments pour animaux domestiques, des adhésifs, des shampoings et des produits pharmaceutiques.

Les coquilles d'œufs sont broyées et servent dans les aliments destinés aux porcs et à la volaille comme ajout de calcium. Rien n'est perdu!

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Samedi, 6 juin 05 h 05
À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Merci pour l'information, BacNesPlus.

Passons maintenant à l'épicerie.

-----Message Original -----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca
Date: Dimanche, 7 juin 12 h 00
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Je surveille toujours les magasins pour déceler la présence ou non de bactéries!

Aussitôt que les camions réfrigérés livrent les contenants d'œufs au magasin, ils sont placés dans un comptoir réfrigéré. La température de ces comptoirs est de 4°C ou moins.

Si le comptoir est rempli, les œufs sont alors placés dans un entrepôt réfrigéré.

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Dimanche, 7 juin 13 h 00

À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Semble que les œufs soient protégés contre les bactéries à toutes les étapes.
Les consommateurs ont-ils accès à d'autre information?

-----Message Original -----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Date: Dimanche, 7 juin 14 h 00

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Oui, James. Je n'ai pas besoin de VOUS rappeler qu'il est très important de vérifier ces symboles sur le contenant d'œufs :

1. Timbre officiel de la catégorie du Canada
2. Date de péremption (meilleur avant)
3. Tableau de la Valeur nutritive

Le symbole Visez Santé^{MC} peut aussi se trouver sur le contenant.

Le programme Visez Santé^{MC} a été mis au point par la Fondation des maladies du cœur pour aider les consommateurs à faire de bons choix alimentaires.

Tous les œufs produits au Canada sont admissibles à ce programme et peuvent porter le symbole.

Il est aussi important de se rappeler que peu importe si vous choisissez des œufs de catégorie A ou de spécialité, il est une bonne idée de les prendre à la fin de votre sortie à l'épicerie.

Œil-de-faucon me dit qu'il a une petite glacière de camping dans sa fourgonnette pour transporter les œufs et les produits congelés jusqu'à la maison.

Sujet : Visez
Santé^{MC}



Sujet : Symboles sur les cartons d'œufs

- 1. Le timbre de la feuille d'érable certifie que les œufs ont été classés selon leur qualité. Les œufs dans les épiceries sont presque toujours de la catégorie A.**
- 2. La date de péremption est habituellement fixée entre 28 et 42 jours après le classement. Elle indique aux consommateurs pendant combien de temps les œufs retiendront leur qualité de la catégorie A.**
- 3. Le tableau de la Valeur nutritive est obligatoire sur la plupart des emballages alimentaires au Canada, y compris les contenants d'œufs. Le tableau indique les calories et 14 éléments nutritifs principaux.**

Compagnon de « chat » dit : Les œufs de spécialité

Fermer X

Les œufs de spécialité peuvent avoir une valeur nutritive légèrement différente ou peuvent provenir de poules qui ont été alimentées ou abritées d'une façon particulière. Ces œufs sont plus dispendieux que les œufs classiques en coquille. Quelques exemples d'œufs de spécialité sont les œufs enrichis à l'oméga-3, les œufs végétariens ou les œufs produits en libre parcours.

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Dimanche, 7 juin 15 h 54

À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Il me semble très clair que tous ceux qui participent au trajet de l'œuf de la ferme jusqu'à l'épicerie font tout leur possible pour assurer la sécurité des œufs.

Que peuvent faire les consommateurs pour manipuler les oeufs de façon sécuritaire à la maison?

-----Message Original -----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Date: Lundi, 8 juin 12 h 02

À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Les bactéries préfèrent les températures chaudes. Les œufs doivent donc être portés au réfrigérateur immédiatement. Il est préférable de laisser les œufs dans leur contenant. Pourquoi demandez-vous possiblement ?

Au réfrigérateur, le contenant empêche la coquille poreuse des œufs d'absorber l'odeur ou le goût d'autres aliments réfrigérés qui dégagent de fortes odeurs. Le contenant protège aussi les œufs contre les bris et permet de voir la date de péremption. Voici un autre conseil de sécurité. Les œufs doivent être conservés dans leur contenant sur une tablette du réfrigérateur et non dans la porte. La température est plus fraîche sur les tablettes du réfrigérateur que dans la porte. Cela contribue à éliminer la croissance de bactéries, mes ennemis jurés!

Avez-vous suffisamment d'information sur les questions de sécurité, James?

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Date: Lundi, 8 juin 02 h 54

À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Ca va bien BacNesPlus. J'aurai tôt fait d'éliminer les mauvaises rumeurs.

Et maintenant, la préparation des œufs tout en luttant contre les bactéries!

Comment les consommateurs peuvent-ils se préparer de délicieux repas et de bonnes collations à la maison?

-----Message Original -----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca
Date: Mardi, 9 juin 12 h 02
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

C'est facile de cuisiner en sécurité si vous suivez les quatre étapes de À bas les **BACtéries!**^{MC}
Je rappelle toujours aux Canadiens de :
Nettoyer à fonds...les mains, les surfaces de préparation et les ustensiles.
Refroidir... les aliments.
Séparer les aliments pour éviter la contamination croisée.
Bien cuire et servir sans tarder!

-----Message Original -----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Mardi, 9 juin 12 h 05
À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Que voulez-vous dire par « séparer les aliments pour éviter la contamination croisée »?

-----Message Original -----

De: bac@E.Y.E'm_propre.ca
Date: Mardi, 9 juin 12 h 06
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Lorsque je dis « séparer », je veux dire « séparer » en toute **sécurité!**
Les viandes crues, la volaille, les fruits de mer et leurs jus doivent être séparés l'un de l'autre et séparés des autres aliments durant la préparation et la conservation.
Pour éviter la contamination croisée par des bactéries nocives, il est conseillé d'utiliser des planches à dépecer et des ustensiles séparés pour les viandes crues et les légumes de sorte à éviter tout contact entre les aliments.

Sujet : À bas les BACtéries!^{MC}

La campagne À bas les BACtéries!^{MC} est un programme national axé sur la salubrité des aliments au foyer. Le but du programme À bas les BACtéries^{MC} est d'éduquer les consommateurs sur les quatre façons simples de lutter contre les bactéries à la maison. (pour plus d'information, veuillez consulter le site www.abaslesbac.org)



-----Message Original-----

De: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca
Date: Mardi, 9 juin 08 h 00
À: bac@E.Y.E'm_propre.ca

Et bien mon cher agent spécial, vous êtes une fontaine de connaissances dans le domaine de la salubrité des aliments.

Je ne vois pas comment on peut avoir des doutes à l'effet que l'industrie des œufs fait de l'excellent travail pour protéger les œufs contre les bactéries nocives!

J'ai tout le nécessaire pour compléter mon rapport final au Grand Coq.

Grâce à vous, à la famille Loiseau et à Œil-de-faucon, nous avons frit ces courriels indésirables!

Cordiales salutations,
James Leghorn

-----Message Original-----

De: grandcoq@OSE.ca
c.c.: sloiseau, bloiseau, oeildefaucon, bacnesplus
Date: Mardi, 7 septembre 13 h 00
À: jleghorn@mauvaisjoeufs.ca

Chers amis,

De façon astucieuse, j'ai réussi à faire circuler les trois rapports de James sur les réseaux de chat à l'internet.

Les agents secrets de l'OSE ont le plaisir de rapporter maintenant que les réseaux de chat débordent d'excellents renseignements sur les œufs! Les Canadiens sont vraiment emballés au sujet des œufs et les utilisent à chaque occasion qui se présente.

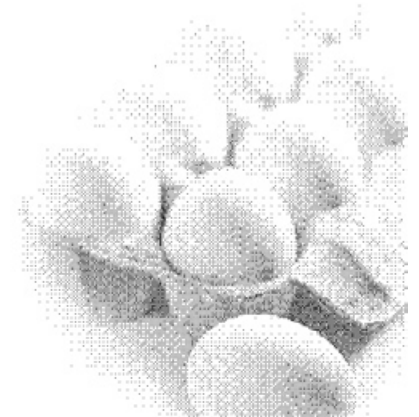
Je vous remercie tous pour l'excellente information!

Salutations,
Le Grand Coq, OSE
Directeur exécutif

Quiz éclair – Vrai ou Faux

V or F

1. Le vrai nom de l'agent spécial – salubrité des aliments, BacNesPlus, est Benoît Loiseau.
2. Les œufs sont un aliment périssable.
3. Les poules en santé pondent plus d'œufs.
4. Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} porte uniquement sur les animaux.
5. Au poste de décoquillage, les œufs sont cassés, pasteurisés et brouillés.
6. Les coquilles d'œufs sont broyées et transportées au dépotoir local.
7. La date de péremption est habituellement fixée entre 28 et 42 jours suivant le classement.
8. À la maison, il est préférable de conserver les œufs au réfrigérateur dans leur contenant original.
9. La zone de danger fait allusion aux comptoirs de cuisine et aux planches à dépecer qui ne sont pas propres.
10. La campagne À bas les BACTéries!^{MC} est un programme national qui porte sur la manipulation sécuritaire des aliments au foyer.
11. Au poste de décoquillage, les œufs liquides sont pasteurisés pour tuer les bactéries.
12. La cueillette fréquente des œufs fait partie intégrante du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.
13. Les « défenses naturelles » de l'œuf font allusion à son aptitude à combattre les bactéries.ia.
14. Les œufs transformés servent à la fabrication de produits alimentaires et non alimentaires.
15. L'un des produits non alimentaires fabriqués avec des œufs est le shampoing.
16. Les coquilles d'œufs broyées sont ajoutés aux salades d'œufs pour ajouter du goût et du calcium.
17. Au poste de décoquillage, les oeufs sont cassés manuellement.
18. Lorsqu'ils arrivent au magasin, les œufs sont placés dans un comptoir réfrigéré.
19. Les bactéries prolifèrent dans les températures chaudes.
20. La valeur nutritive des œufs de spécialité peut différer légèrement de celle des œufs classiques de catégorie A.



Feuille de réponses

Rapport sur la salubrité des œufs

Points potentiels à inclure dans le rapport pour chaque intervenant

1. le producteur

- donne les meilleurs soins possibles aux poules
- traite les poules de façon humanitaire
- protège les œufs contre les bactéries du moment où ils sont pondus
- applique les directives du programme de salubrité des aliments à la ferme intitulé **Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}**

2. les classificateurs

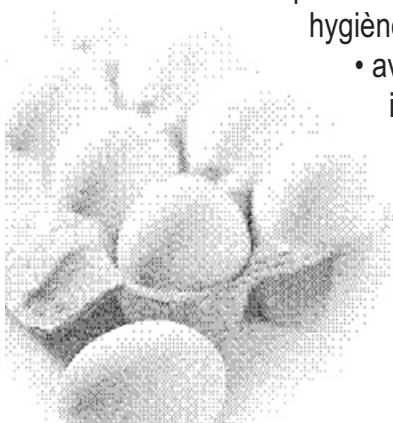
- tiennent le poste de classement le plus propre possible afin de prévenir la prolifération de bactéries nocives
- portent des vêtements protecteurs et des filets à cheveux, se lavent les mains et la semelle de leurs chaussures avant d'entrer dans le poste de classement
- font le triage des visiteurs pour s'assurer qu'ils respectent les codes d'habillement et de nettoyage
- les planchers sont régulièrement rincés à l'aide d'une solution désinfectante
- veillent à maintenir la température et l'humidité à un niveau optimal pour maintenir la fraîcheur et la qualité des œufs
- vérifient l'extérieur et l'intérieur de chaque œuf
- vérifient la condition de la coquille, la taille de la cellule d'air et si le jaune est centré

3. les détaillants

- placent les œufs dans un comptoir réfrigéré aussitôt qu'ils arrivent au magasin
- la température du comptoir d'œufs se situe entre 4° et 5°C.
- si le comptoir est rempli, les œufs sont placés dans un entrepôt réfrigéré

4. les inspecteurs

- de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et de l'Office canadien de commercialisation des œufs
 - inspectent régulièrement tous les postes de classement enregistrés pour assurer la bonne hygiène et le bon fonctionnement général
 - avant l'expédition des œufs, puisent des échantillons à des fins de tests individuels pour assurer la qualité élevée des œufs



Feuille de réponses

Rapport sur la salubrité des œufs (continué)

5. les consommateurs

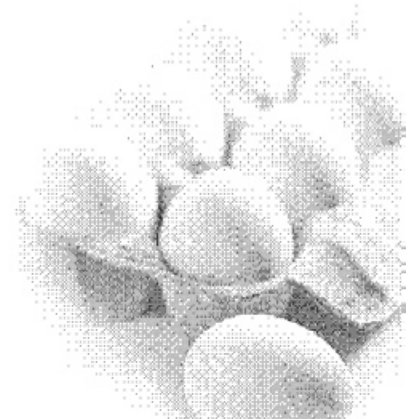
- vérifient la date de péremption avant d'acheter les œufs
- achètent les œufs à la fin de leur sortie à l'épicerie
- placent les œufs au réfrigérateur dès le retour à la maison
- conservent les œufs dans leur contenant original sur une tablette du réfrigérateur et non dans la porte
- appliquent les quatre étapes À bas les BACTéries !^{MC}

Nettoyer à fonds ... les mains, les surfaces de préparation et les ustensiles

Refroidir ... les aliments

Séparer les aliments pour éviter la contamination croisée

Bien cuire et servir sans tarder!



Pour de plus d'informations, visitez www.lesoeufs.ca ou communiquez avec :

British Columbia Egg Marketing Board
150-32160, chemin Fraser Sud
Abbotsford (Colombie-Britannique) V2T 1W5
www.bcegg.com

Alberta Egg Producers
101 - 90, Boulevard Freeport NE
Calgary (Alberta) T3J 5J9
info@eggs.ab.ca
www.eggs.ab.ca

Saskatchewan Egg Producers
C.P. 1263, Station Main
Regina (Saskatchewan) S4P 3B8
www.saskegg.ca

Manitoba Egg Producers
18-5, boulevard Scurfield
Winnipeg (Manitoba) R3Y 1G3
www.eggs.mb.ca

Egg Farmers of Ontario
7195, promenade Millcreek
Mississauga (Ontario) L5N 4H1
www.getcracking.ca

Fédération des producteurs d'œufs de
consommation du Québec
555, boulevard Roland-Therrien, bureau 320
Longueuil (Québec) J4H 4E7
www.oeuf.ca

Les Producteurs d'œufs du Nouveau-Brunswick
275, rue Main, bureau 101
Fredericton (Nouveau-Brunswick) E3A 1E1
www.nbegg.ca

Nova Scotia Egg Producers
C.P. 1096
Truro (Nouvelle-Écosse) B2N 5G9
www.nsegg.ca

Egg Producers of Prince Edward Island
420, avenue University
Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard) C1A 7
www.eggspei.ca

Egg Producers of Newfoundland and Labrador
C.P. 8453
St-John's (Terre-Neuve) A1B 3N9
www.nleggs.ca

Office canadien de commercialisation des œufs

112, rue Kent, bureau 1501
Ottawa, Ontario K1P 5P2
www.lesoeufs.ca

