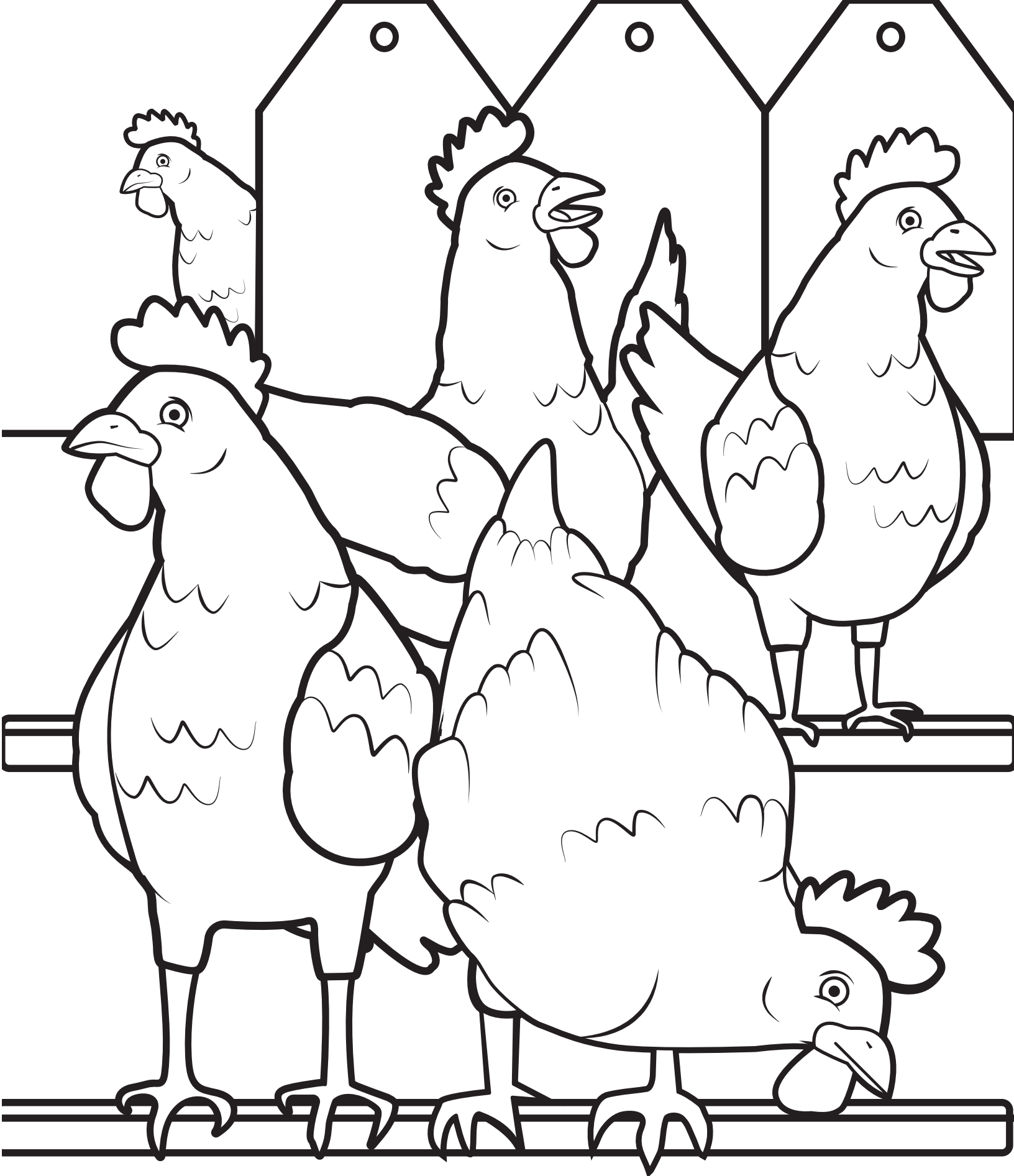


L'HISTOIRE DE L'OEUF

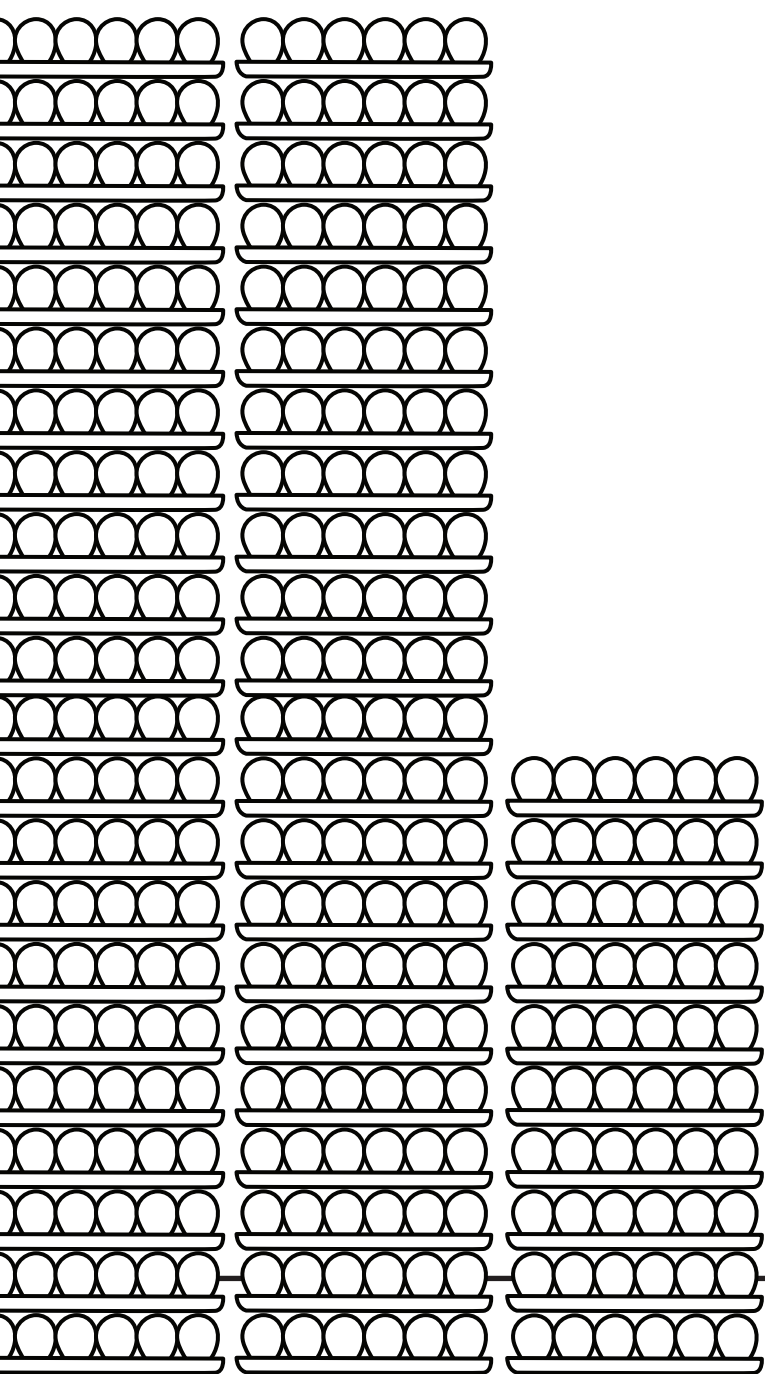




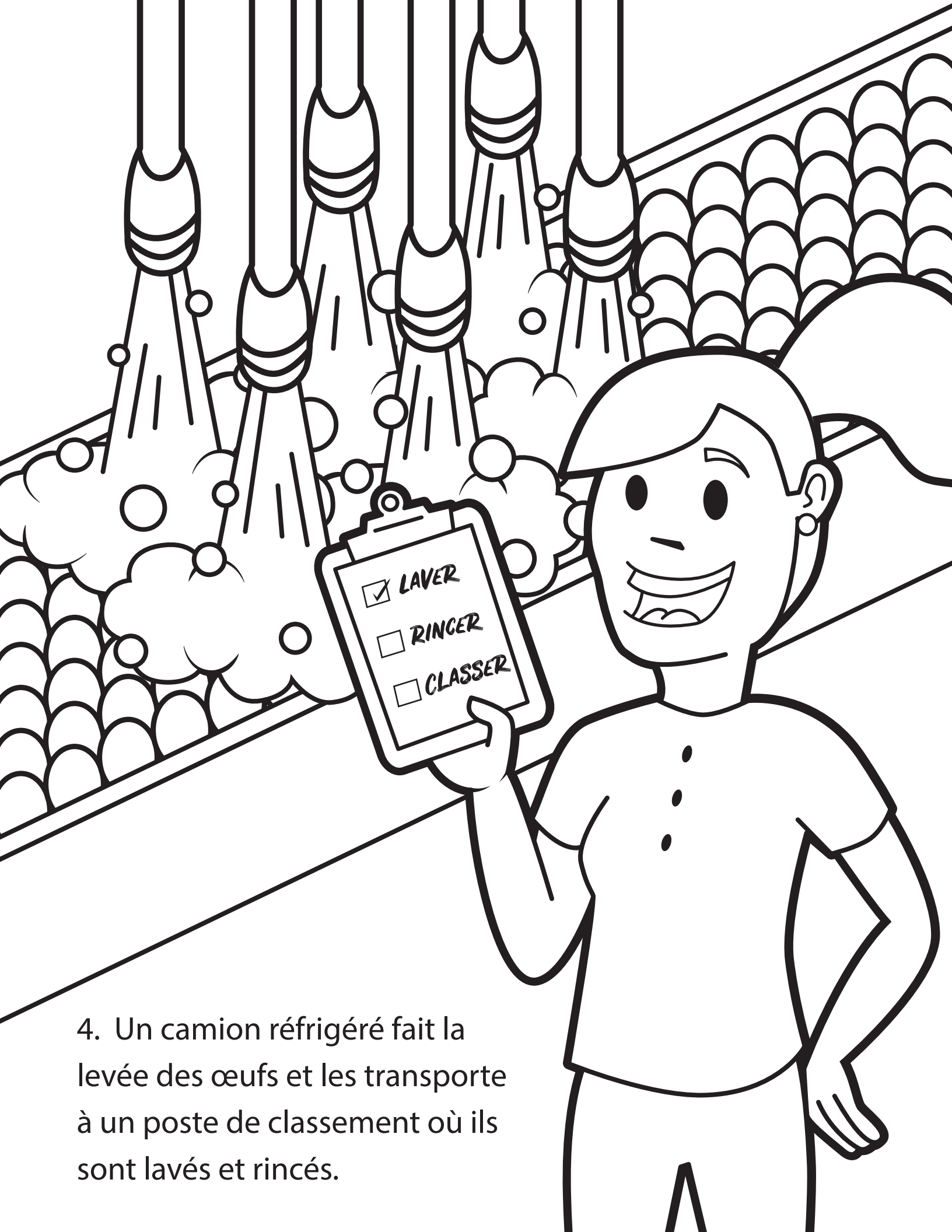
1. Les poules sont élevées sur des fermes où elles pondent les œufs que nous consommons.



2. Les producteurs prennent bien soin de leurs poules et leur donnent des aliments nutritifs.



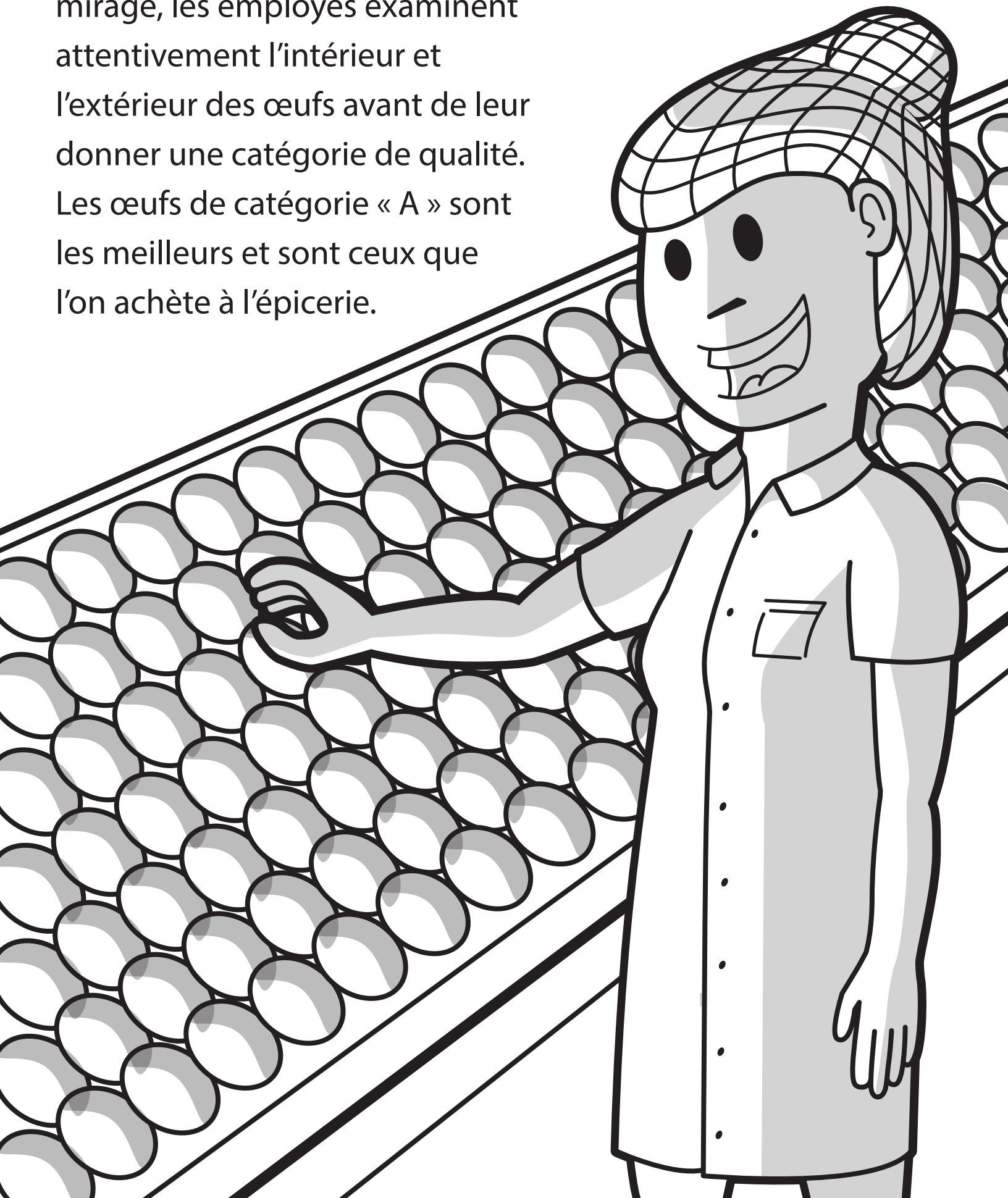
3. Les œufs sont cueillis, placés sur des plateaux le gros bout en haut, et conservés dans une chambre froide.

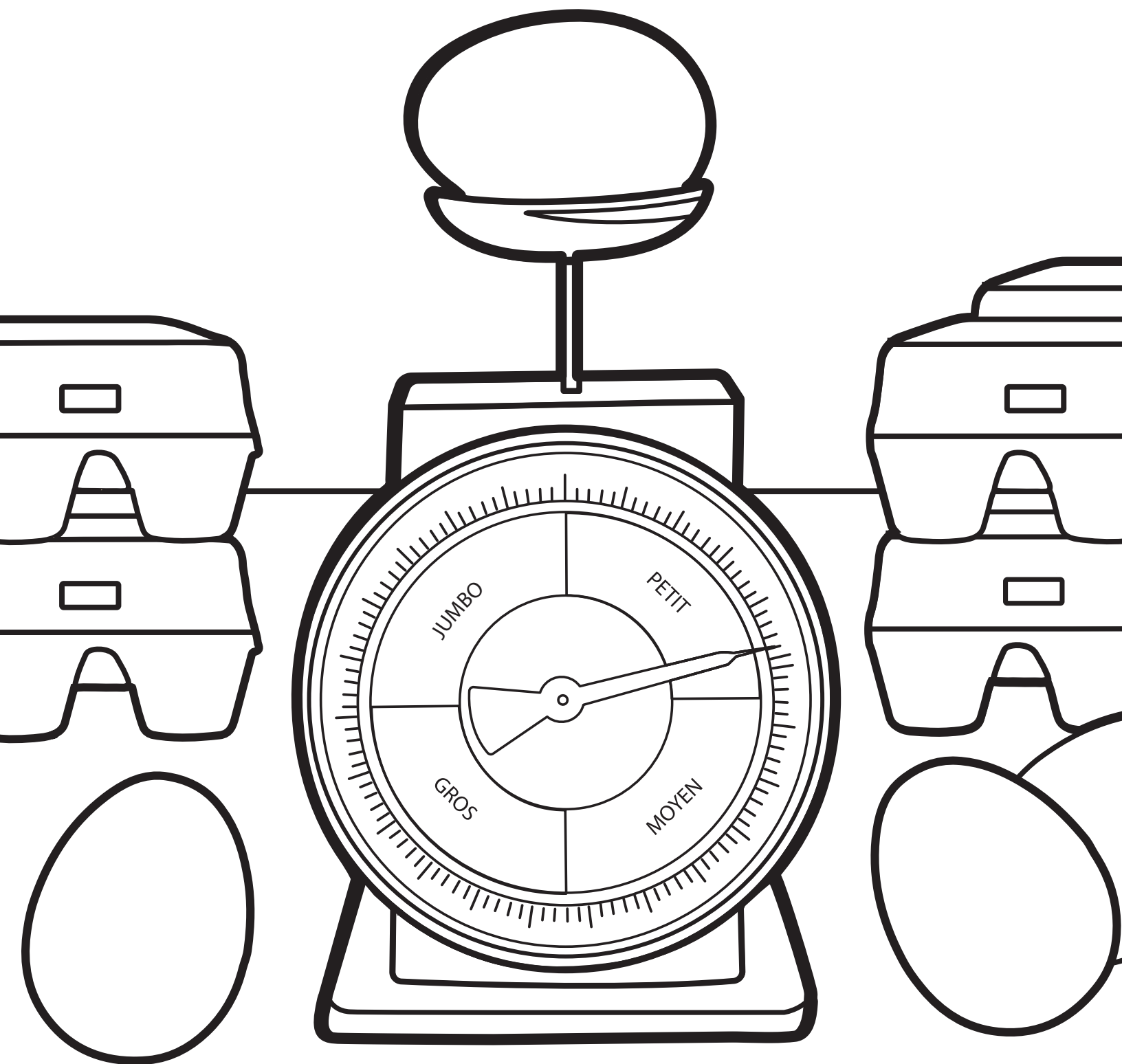


<input checked="" type="checkbox"/>	LAVER
<input type="checkbox"/>	RINGER
<input type="checkbox"/>	CLASSER

4. Un camion réfrigéré fait la levée des œufs et les transporte à un poste de classement où ils sont lavés et rincés.

5. Durant le processus de mirage, les employés examinent attentivement l'intérieur et l'extérieur des œufs avant de leur donner une catégorie de qualité. Les œufs de catégorie « A » sont les meilleurs et sont ceux que l'on achète à l'épicerie.





6. Les œufs sont ensuite pesés pour déterminer leur calibre qui peut varier de « petit » à « jumbo ».

7. Les œufs sont emballés dans des contenants sur lesquels est estampillée une « date de péremption » pour que vous sachiez pendant combien de temps ils resteront frais.

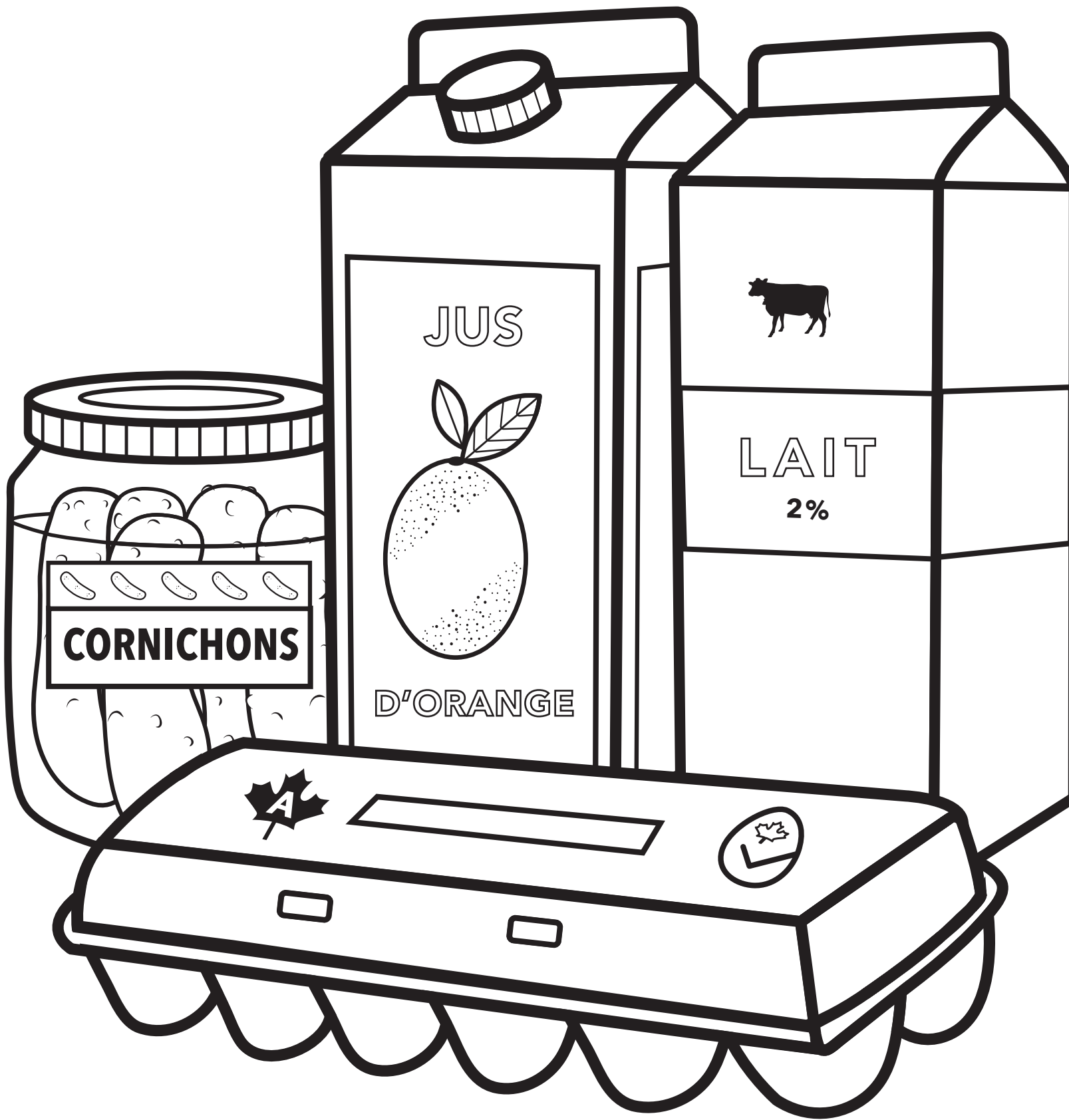




8. Des camions transportent ensuite les œufs jusqu'aux magasins où ils sont placés dans un comptoir réfrigéré.



9. Au magasin, les clients choisissent le calibre et le type d'œufs qu'ils veulent acheter.



10. À la maison, les œufs devraient être conservés dans leur contenant d'origine dans la section principale de votre frigo.