

Œufs non classés : de la ferme à la table

Information pour les exploitants agricoles



Le Règlement sur les produits avicoles du Manitoba autorise la vente d'œufs non classés dans les marchés publics (p. ex., les marchés de producteurs). Cela permet aux consommateurs locaux d'entrer en contact avec les agriculteurs et agricultrices 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 de production d'œufs pour les petites exploitations non titulaires d'un contingent :
 - Appliquez de bonnes mesures de biosécurité pour protéger votre bande et réduire la propagation des maladies.
 - Gardez les aires de nidification propres pour réduire la contamination bactérienne des œufs.
 - Adoptez un bon programme de lutte antiparasitaire. Les organismes nuisibles peuvent être porteurs de maladies (comme la Salmonella) 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.
 - Les salissures légères peuvent être éliminées à l'aide d'une brosse à poils courts et fins ou d'un papier abrasif fin. Évitez d'utiliser un chiffon pour essuyer les œufs, car il peut répandre des contaminants.
 - Les œufs plus sales peuvent être lavés de l'eau propre 10 °C plus chaude que l'œuf. Cela fera gonfler le contenu des œufs et éloignera la saleté des pores de l'œuf.
 - Frottez doucement et utilisez un détergent doux de qualité alimentaire adapté au lavage des œufs. **Ne laissez jamais les œufs dans l'eau**, car une fois que la température s'équilibre, l'œuf peut absorber les contaminants 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. Ils 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 la ferme;
- 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;
- des restaurants ou des traiteurs;
- des hôpitaux ou des foyers de soins personnels;
- des banques alimentaires;
- des organismes communautaires;
- des entreprises fabriquant et vendant 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 en matière d'emballage et d'étiquetage des œufs non classés comprennent les suivantes :

- utiliser des cartons nouveaux ou propres;
- retirer l'information sur la classe et le poste de classement des cartons réutilisés;
- indiquer clairement que les œufs sont « **œufs non classés** »;
- indiquer le nom et les coordonnées de contact de votre ferme et la date d'emballage.

Exigences supplémentaires

Les producteurs et productrices 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 fermes 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.

Vous souhaitez 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 à foodsafety@gov.mb.ca.