



Quelles sont les attentes quant au classement des œufs pour les producteurs, classificateurs ou encore acheteurs d'œufs de consommation?

Quelles sont les possibilités d'amélioration?



Josée Niquette, agr.
Directrice, Approvisionnement – Nutrigroupe



À propos des classements d'œufs

Les classements d'œufs

La qualité et pistes d'amélioration

Les classements d'œufs par catégorie

Exigences pour le classificateur

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC de l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments)

- Pré-classement
- Canada A
 - De Pee wee < 42 g à Jumbo > 70 g

Tableau de la désignation de calibre des œufs de catégorie Canada A

Article	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
	Désignation de calibre	Poids de l'œuf : au moins	Poids de l'œuf : moins de
1.	Calibre Jumbo	70 g	
2.	Calibre Extra gros	63 g	
3.	Calibre Gros	56 g	
4.	Calibre Moyen	49 g	
5.	Calibre Petit	42 g	
6.	Calibre Très petit		42 g

<https://inspection.canada.ca>

La qualité et pistes d'amélioration

Suivi des lots de pondeuses par le contrôle qualité (CQ)

- Collaboration avec la FPOQ dans le cadre du Programme de suivi des troupeaux à 35, 55 et 65 semaines d'âge en pré-classement
- Analyse des œufs au Digital Egg Tester (DET)

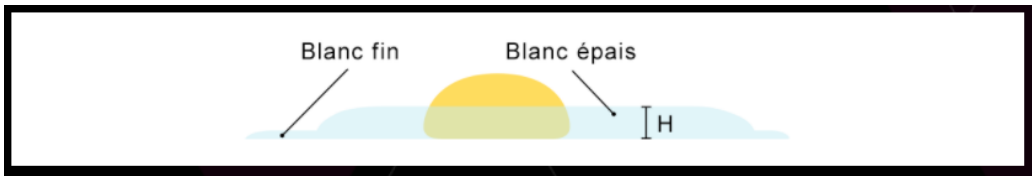


<http://www.nabel-shanghai.cn>

Les unités Haugh (UH)

Définition

L'unité Haugh indique la qualité de l'œuf telle qu'elle a été conçue par le Dr Raymond Haugh en 1937. La hauteur du blanc épais qui entoure le jaune, combinée avec la masse de l'œuf, déterminent le score de l'unité Haugh. Plus le score est élevé, meilleure est la qualité de l'œuf.



Les unités Haugh (UH)

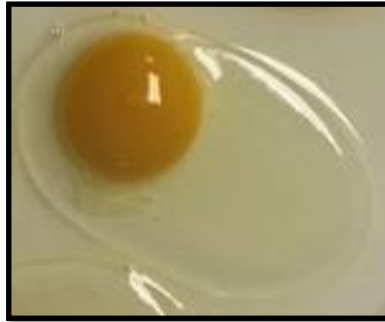
En images

En pratique, à quoi cela peut ressembler?

L'exemple ci-dessous illustre un œuf à 95 UH versus 75 UH



95 unités Haugh



75 unités Haugh et le jaune décentré

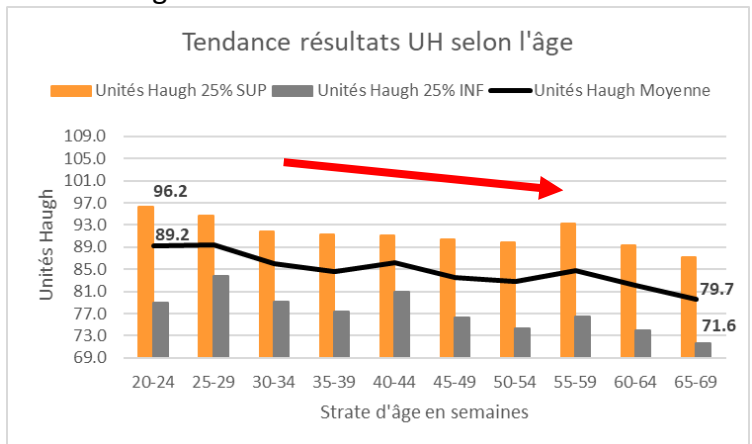
Les unités Haugh (UH)

Tendance en chiffres

Pourquoi surveiller cette donnée?

Il y a, entre-autres, des attentes d'acheteurs au niveau de la qualité interne de l'œuf quant à l'aspect de l'œuf pendant et après la cuisson.

Résultats basés sur les données individuelles d'œufs blancs issus de logement conventionnel et enrichi par strate d'âge :



Les unités Haugh (UH)

Pistes d'amélioration

Certains aspects dont on a un contrôle et d'autres moins, par exemple :

- La qualité interne de l'œuf a tendance à se détériorer naturellement avec l'avancée en âge des pondeuses
- Épisodes de maladie
- Porter attention à la chaîne de froid :
 - Entreposage à des températures plus élevées que la température recommandée
 - Exposition des œufs sur les courroies en période estivale de façon prolongée

L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Définition

L'appareil utilise un piston à basse pression et mesure la force nécessaire pour effectuer une fêlure. Exprimée en kilogramme-force $Kgf \times 9.8 =$ en Newton et une jauge d'épaisseur à haute précision.

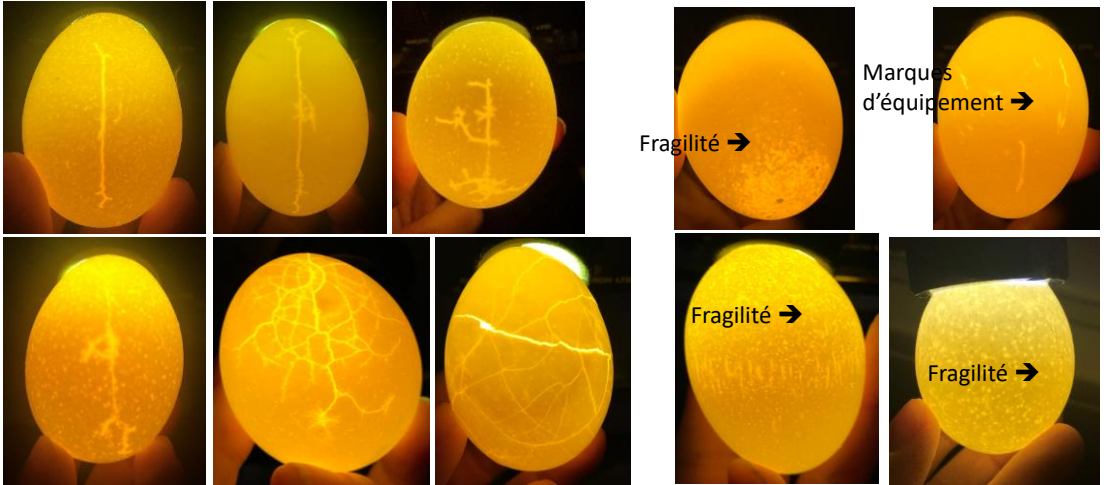


<https://digitaleggtester.com/>

L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

En images

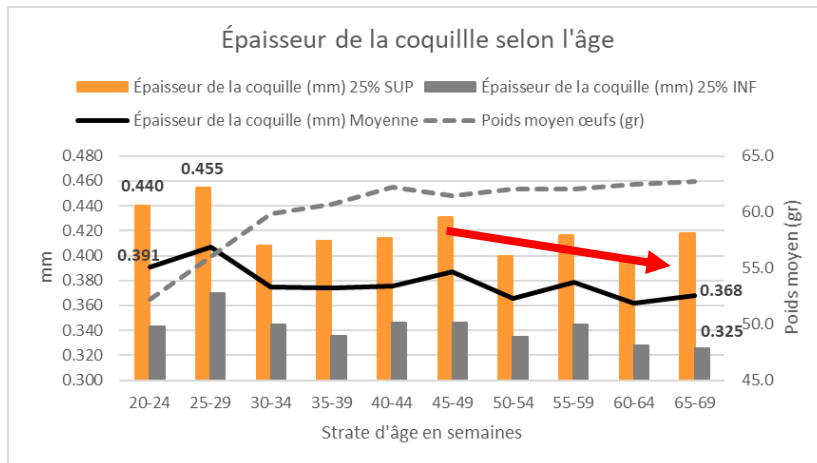
En pratique, à quoi cela peut ressembler?



L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Tendance en chiffres

Résultats basés sur les données individuelles des œufs blancs issus de logement conventionnel et enrichis par strate d'âge :



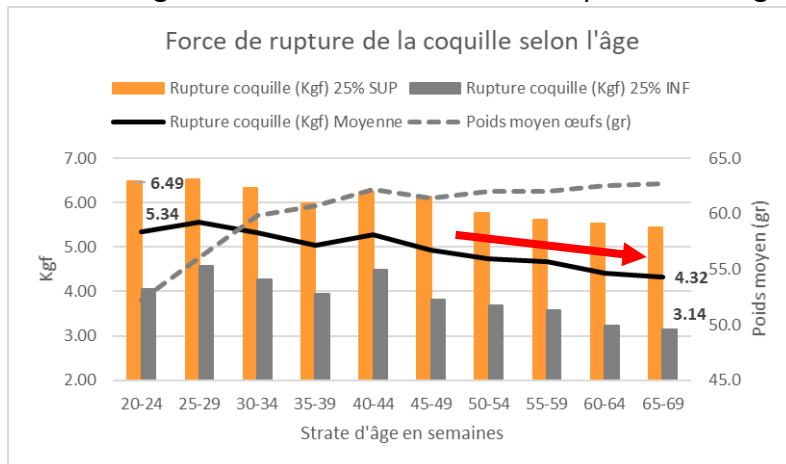
L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Tendance en chiffres

Pourquoi surveiller ces données?

Une bonne coquille permet à l'œuf de supporter les transferts mécaniques de la ferme jusqu'à l'épicerie...

Résultats basés sur les données individuelles des œufs blancs issus de logement conventionnel et enrichi par strate d'âge :



L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Pistes d'amélioration

Certains aspects où on a un contrôle et d'autres moins, par exemple :

- Porter attention à l'ingéré en aliment des poules pour les besoins de la coquille selon leur âge;
- Épisodes de maladie ou conditions qui peuvent affecter particulièrement l'efficacité de la glande coquillère ou la consommation normale d'aliments des poules;
- Par le type de fêlures, on peut identifier ou déceler des endroits plus propices dans le poulailler pour fêler les oeufs.

L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Pistes d'amélioration (suite)

Dans les endroits plus propices à fêler les oeufs :

- Rétention dans le nid :
 - La tournée au nid avant le ramassage
- Enjeu important au *Eggsaver* et le *timing* avec la ponte et l'avancement sur la courroie à oeuf pour une bonne répartition des oeufs;
- Au transfert vers le «pont» de l'élèveur à oeufs ou à sa sortie vers le convoyeur principal et la vitesse;
- L'arrivée vers la table de rassemblement à la classeuse si congestion et/ou impacts et la vitesse de ramassage.

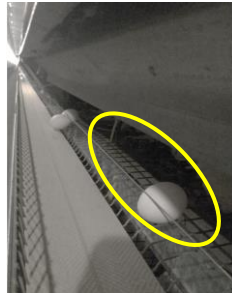
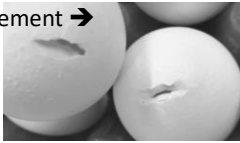


L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Pistes d'amélioration (suite)

- Tournée au nid et à la courroie avant le début du ramassage
 - Pour éviter les rétentions d'œufs, par exemple une pièce d'équipement déviée, etc.
- Les ajustements entre le *EggSaver*, le *timing* de ponte et la répartition sur la courroie à œuf

Marques
d'équipement →



L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Pistes d'amélioration (suite)

- ➔ Au transfert vers le «pont» de l'élévateur à œuf ou à sa sortie vers le convoyeur principal et la vitesse



L'épaisseur et la force de rupture de la coquille

Pistes d'amélioration (suite)

- L'arrivée vers la table de rassemblement à la classeuse si congestion et/ou impacts et la vitesse de ramassage

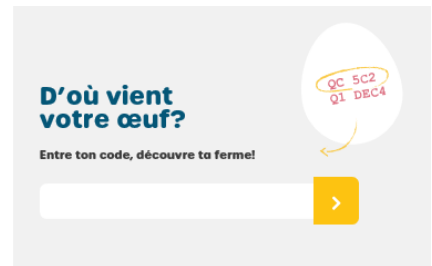


→ \$\$\$

Comme consommateur d'œuf...

Comme consommateur d'œuf, le réflexe observé est d'ouvrir la douzaine chez l'épicier :

- pas d'œufs fêlés, ni d'œufs sales
- œufs frais
- recherche de plus en plus d'un produit local ou fait au Québec:



La traçabilité <https://oeuf.ca/>

Conclusion

En rappel:

- Les postes de classement doivent répondre aux exigences de l'ACIA;
- Le marché de consommation des œufs = œufs de table Canada A
- Partager des tendances et comparaison en lien avec les unités Haugh, mm de la coquille, kgf pour fêler un œuf et des pistes d'amélioration;
- Merci de la collaboration des équipes CQ, de la FPOQ et de l'invitation à cet événement AQINAC.



Merci! Si vous avez des questions :

Josée Niquette, agr.
Directrice, Approvisionnement – Nutrigroupe
Cel. : 514 604-7489

jniquette@nutrigroupe.ca <https://nutrigroupe.ca/>