



Le jaune de l'œuf

La plupart des jaunes d'œufs bio suisses sont jaune foncé grâce à un extrait de paprika qui est maintenant interdit. Qu'est ce qui va se passer?

En Suisse, même les œufs bio ont des jaunes si foncés qu'ils virent presque à l'orange. Très peu de consommateurs savent que cela est dû à un colorant tiré du paprika qui est ajouté aux aliments des poudeuses. L'ordonnance biologique suisse a maintenant suivi celle de l'UE, qui interdit le «capsantal» au même titre que tous les additifs fourragers colorants. La branche est en train de discuter comment cela va se passer sans ce produit après la fin de la période transitoire. Y a-t-il des produits de remplacement qui pourraient entrer en ligne de compte? Pourra-t-on encore obtenir de telles colorations? Ou faut-il renoncer à tout ersatz et habituer les consommatrices, les consommateurs et les partenaires commerciaux à des jaunes désormais très clairs?

Les attentes à l'égard de la couleur des jaunes varient selon les pays

«La qualité de l'œuf ne diminue pas si on supprime l'extrait de paprika», affirme Eldrid Funck, product manager Lait et Œufs à Bio Suisse, «mais les consommateurs pensent que c'est un critère de qualité.» Les attentes à l'égard de la couleur varient fortement selon les régions, explique Funck. Les consommateurs du nord de l'Europe préfèrent des jaunes d'œufs plus clairs. Les réclamations des consommatrices concernent essentiellement la couleur des jaunes. «Les craintes des partenaires commerciaux que les œufs plus clairs ne correspondent plus aux attentes des consommateurs sont justifiées.» On ne sait cependant pas encore à quel point le consommateur sera finalement tolérant et si le spectre de couleurs accepté jusqu'ici pour le jaune d'œuf – de 8 à 12 sur l'éventail de couleurs de Roche – est vraiment gravé dans le marbre, explique Funck.

L'argument que les consommateurs veulent vraiment que les jaunes d'œufs aient toujours la même couleur devrait d'abord être vérifié avec une étude représentative, trouve Regula Bickel, la présidente de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) de Bio Suisse. «Cette étude devrait aussi analyser quelles décisions les consommateurs prendront une fois informés sur la cause des différences de couleur», complète Bickel. Ajouter un additif fourrager uniquement pour colorer les produits contredit le désir d'authenticité affiché par Bio Suisse pour les produits Bourgeon puisque son concept directeur parle de «produits bio authentiques et sains». «Il n'y a pour l'instant pas encore d'étude scientifique qui prouve qu'une poule a besoin d'une certaine quantité de composants alimentaires colorants pour rester en bonne santé.» Dans l'état actuel des connaissances, l'extrait de paprika ou le paprika en poudre ne sont ajoutés aux aliments des poudeuses que pour colorer le jaune d'œuf, dit Bickel. La CLTC aimerait donc ancrer le principe suivant dans le Cahier des charges: «Les ingrédients et les additifs qui sont exclusivement des colorants sont interdits dans les aliments fourragers.»

Essai d'alimentation avec des produits alternatifs

«Les consommateurs réagiront si la couleur change trop», affirme Funck. L'important est maintenant de discuter avec les acheteurs, d'élaborer une stratégie de communication et d'analyser les résultats des essais d'alimentation avec des produits alternatifs, dit-elle encore. Les représentants des différentes commissions auront donné leur avis sur la proposition de la CLTC d'interdire les additifs fourragers colorants après la clôture de rédaction de ce numéro. En cas d'accord une proposition sera faite dans ce sens à l'Assemblée des délégués. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



Qu'est-ce qui donne sa couleur au jaune de l'œuf?

La coloration du jaune d'œuf est au maximum de son intensité au début de la période de ponte puis elle diminue lentement. Les jaunes d'œufs peuvent aussi être plus clairs en cas de maladie ou de parasitose. L'herbe fraîche du parcours ainsi que le maïs, les carottes, les tomates, les baies de sureau et les poivrons rouges confèrent au jaune d'œuf une intense couleur jaune. Des essais ont montré que les glands et certaines crucifères comme le colza donnent au jaune d'œuf des teintes bronze ou vert olive. La couleur est aussi influencée par le métabolisme individuel des poules. Les jaunes d'œufs clairs sont la norme parce que les poudeuses à haut rendement ne peuvent pas couvrir leurs besoins avec de l'herbe.

Les pigments jaunes et rouges doivent être dans un rapport équilibré pour que les jaunes d'œufs soient foncés. Les extraits de paprika actuellement utilisés dans les aliments pour les poules colorent les jaunes de rouge. Ce pigment se dégrade cependant en cas de stockage prolongé et les températures élevées accélèrent le processus. Les jaunes clairs sont donc quand même possibles avec de l'extrait de paprika dans l'aliment – de même si les aliments contiennent de fortes teneurs en vitamine A car cette vitamine concurrence l'absorption du pigment dans l'intestin parce que les caroténoïdes sont des précurseurs de la vitamine A. *fra / Fabian Schenkel*

À gauche un œuf bio allemand et à droite un œuf bio suisse. Photo: Simone Bissig