



Cérémonie des Œufs d'Or 2010

- Français -

CATÉGORIE : PRODUCTEURS



Nombre d'œufs = 200 millions

Nombre de poules = 800 000

Le Groupe Cocorette, au travers de ses six filières régionales regroupant un total de 400 producteurs, produit et commercialise exclusivement des œufs fermiers, issus de poules pondeuses élevées en plein air, dans le respect de la tradition et du bien-être animal.

"Depuis sa création en 1983, le Groupe Cocorette produit, commercialise et promeut uniquement des œufs issus de poules élevées en totale liberté. Le bien-être animal est l'un des piliers fondateurs de notre stratégie d'entreprise et restera bien sûr à l'avenir un critère de production incontournable."

Thierry Gluszak
Président du GIE Qualité Cocorette

FRANCE



Nombre d'œufs = 83 millions

Nombre de poules = 307 407

Toni's Freilandeier (les œufs plein-air de Toni) a été fondé il y a plus de 25 ans – à une époque où les poules étaient quasiment toutes élevées en cages. Lorsque Toni Hubmann a démarré son entreprise, il lui a fallu beaucoup de courage et de ténacité afin de réussir à élever ses poules dans des conditions respectueuses du bien-être animal. Aujourd'hui, Toni's Freilandeier est une marque autrichienne qui, avec plus de 200 partenaires, produit des œufs issus d'élevages plein-air de petite taille, où les standards de bien-être animal vont beaucoup plus loin que la réglementation nationale.

AUTRICHE



Nombre d'œufs = 80 millions

Nombre de poules = 296 296

Coccodi est une entreprise italienne spécialisée dans la production d'œufs coquille. En 1998, Coccodi's fut un réel pionnier en Italie en décidant de passer d'une production d'œufs en cages à une production alternative.

ITALIE

CATÉGORIE : GRANDE DISTRIBUTION



Nombre d'œufs = **330 millions**

Nombre de poules = **1.2 millions**

Coop Italia est la plus grande chaîne de distribution en Italie. Coop a reçu une « Mention d'Honneur » aux Œufs d'Or 2007 pour avoir décidé de ne vendre que des œufs alternatifs sous sa marque distributeur et reçoit maintenant un Œuf d'Or pour s'être engagé à vendre exclusivement des œufs alternatifs à partir d'octobre 2010, étant ainsi le premier distributeur italien à s'engager sur la totalité des œufs vendus en magasins.

ITALIE



Nombre d'œufs = **150 millions**

Nombre de poules = **0.5 million**

SPAR est le second distributeur en Autriche, avec 1500 supermarchés. L'enseigne a une politique de responsabilité sociétale très développée, avec par exemple son plan d'économie d'énergie dans ses magasins et sa décision de vendre exclusivement des œufs alternatifs dans l'ensemble de ses magasins en Autriche.

AUTRICHE



Nombre d'œufs = **2.5 millions**

Nombre de poules = **9 259**

Créé en 1973, Naturalia est aujourd'hui la première enseigne spécialisée dans la vente de produits biologiques et naturels en région parisienne. Naturalia vend exclusivement des œufs bio dans ses 46 magasins.

Depuis 1973, Naturalia a fait le choix de pratiques agricoles et d'élevage soucieuses des écosystèmes et non polluantes. Le choix du bio ne se résume pas à la protection de l'environnement. Du producteur au consommateur, chaque acteur concerné participe au respect d'une même éthique qui veut préserver les ressources naturelles aussi bien que la qualité de vie des hommes qui travaillent la terre pour santé et le plaisir de chacun. Le choix de nos aviculteurs est partie intégrante de cette démarche globale : bonnes conditions d'élevage, soin des animaux, recours à l'homéopathie, souci de leur bien être et du parcours herbeux, alimentation biologique. Et au final des œufs de très grande qualité et savoureux.

Alain Carini

Directeur Général de Naturalia

FRANCE

CATÉGORIE : ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES



Unilever

Nombre d'œufs = **22.4 millions**

Nombre de poules = **82 963**

Unilever est un groupe alimentaire international qui compte plus de 400 marques réparties dans 14 catégories de produits, des produits ménagers aux produits alimentaires. Unilever travaille étroitement avec l'équipe agroalimentaire de CIWF depuis plusieurs années. En 2008 Unilever a reçu un Œuf d'Or pour s'être engagé à n'utiliser que des œufs alternatifs pour la confection de ses mayonnaises Amora, Hellmann's et Calvé. Cette année, Unilever reçoit un second Œuf d'Or pour s'être engagé à utiliser exclusivement des œufs alternatifs dans ses mayonnaises vendues en République Tchèque, en Pologne, en Slovaquie et en Hongrie.

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE, SLOVAQUIE, HONGRIE, POLOGNE



Nombre d'œufs = **660 000**

Nombre de poules = **2 444**

Traou Mad de Pont Aven est une marque de biscuits bretons de haute qualité. Fondée en 1920 à Pont-Aven, la Biscuiterie a conçu la galette épaisse à l'origine de son nom : Traou Mad® puis la galette fine devenue la célèbre Galette de Pont Aven®. La biscuiterie sélectionne rigoureusement ses matières premières et a choisi de n'utiliser que des ovoproduits bio pour la confection de ses célèbres galettes et crêpes dentelles.

« Le choix des œufs alternatifs s'inscrit dans une démarche générale de Traou Mad. Notre politique Qualité est de proposer des produits les plus naturels possibles. Ce qui signifie non seulement : sans OGM, sans colorants, sans conservateurs, etc. mais aussi le plus proche possible de la Nature : Farine moulue à Pont Aven, beurre frais acheté en Bretagne, etc. Notre Politique Qualité vise aussi à anticiper et à satisfaire les demandes de nos clients chez qui les préoccupations environnementales et de bien-être animal montent également. »

Olivier Kopp,
Président Traou Mad

FRANCE



Nombre d'œufs = **13.2 millions**

Nombre de poules = **49 093**

Le groupe SaporItalia est spécialisé dans la fabrication de pâtes fraîches italiennes et de produits boulangers, commercialisés en Europe et aux États-Unis sous les marques Lazzaroni, Antica Pasteria et Biorigin. Le groupe utilise exclusivement des œufs de plein-air pour tous ses produits, ce qui s'inscrit dans leur démarche visant à utiliser des produits naturels, dans le respect de la tradition italienne.

ITALIE



Nombre d'œufs = **51.8 millions**

Nombre de poules = **191 807**

Pasta Zara produit et commercialise des pâtes au blé dur et aux œufs en Italie. Il s'agit du premier exportateur italien de pâtes et du second fabricant de pâtes en Italie. Pasta Zara utilise déjà des œufs issus d'élevages au sol pour une grande partie de ses pâtes aux œufs et s'est maintenant engagé à utiliser exclusivement des œufs alternatifs pour l'ensemble de sa production de pâtes d'ici à 2012.

ITALIE



Nombre d'œufs = **1.4 millions**

Nombre de poules = **5 182**

Antiche Bontà est une entreprise italienne basée dans la région d'Emilia Romagna, spécialisée dans la production locale de pâtes farcies. Antiche Bontà s'est engagée à s'approvisionner exclusivement en œufs alternatifs pour l'ensemble de ses marques avant la fin 2010.

ITALIE



Nombre d'œufs = **30 millions**

Nombre de poules = **111 111**

Ölz est une entreprise familiale fondée en 1938. L'entreprise s'est depuis développée et est devenue l'une des marques de produits boulangers les plus connues en Autriche. Ölz fut aussi la première entreprise autrichienne dans son secteur d'activité a décidé de s'approvisionner exclusivement en œufs alternatifs.

AUTRICHE



Nombre d'œufs = **880 000**

Nombre de poules = **3 259**

Fredy's est une enseigne suisse spécialisée dans les produits boulangers depuis 2003, qui accorde une importance particulière à l'origine de ses ingrédients et s'approvisionne autant que possible en produits naturels et locaux. C'est pour cela que Fredy's utilise exclusivement des œufs de plein-air.

SUISSE



Nombre d'œufs = **20 millions**

Nombre de poules = **74 074**

L'histoire de Pasta Premium remonte à 1858. Les marques de l'enseigne Bschüssig, La Chinoise, Ernst, et Ami sont des marques traditionnelles de pâtes aux œufs suisses. Sélectionner des œufs de plein air fait partie intégrante de la politique qualité de l'entreprise.

SUISSE



Nombre d'œufs = **635 062**

Nombre de poules = **2 352**

Gaber est une entreprise familiale qui célèbre son 40ème anniversaire cette année. Gaber est connu pour ses produits boulangers de qualité. L'enseigne a éliminé les acides gras trans de ses produits et s'approvisionne exclusivement en œufs alternatifs.

AUTRICHE

CATÉGORIE : RESTAURATION COMMERCIALE



Nombre d'œufs = 700 000

Nombre de poules = 2 593

IKEA, l'enseigne internationale de référence pour le mobilier et la décoration d'intérieur, est aussi un acteur considérable dans le secteur de la restauration commerciale, grâce aux restaurants présents dans chaque magasin IKEA. En France, IKEA reçoit un Œuf d'Or pour s'être engagé à utiliser exclusivement des ovoproduits issus d'élevages plein-air à partir du 1er septembre 2010.

« Pour IKEA, le bien-être animal est une valeur, non seulement du point de vue éthique mais aussi du point de vue de la qualité alimentaire et du développement durable. C'est pour cela que nous travaillons avec CIWF, car nous apprécions leur démarche visant à améliorer le bien-être animal et à favoriser un élevage durable. »

Rémi Collet

Food Manager IKEA France

FRANCE



Nombre d'œufs = 658 328

Nombre de poules = 2 439

Autogrill Espagne est présent dans tout le pays avec 60 restaurants sur les autoroutes, dans les gares et dans les aéroports. En Octobre 2010, Autogrill Espagne a commencé à utiliser uniquement des œufs de plein air dans ses restaurants.

Autogrill Suisse possède 110 restaurants dans 35 régions du pays et utilise exclusivement des œufs alternatifs.

ESPAGNE ET SUISSE



Nombre d'œufs = 8 775 853

Nombre de poules = 32 503

Le système de franchise SUBWAY® est une marque connue pour ses sandwiches sur mesure, qui représentent une alternative à la restauration rapide traditionnelle. Les restaurants SUBWAY® forment la plus grande chaîne de restaurants franchisés au monde dans la vente de sandwiches. SUBWAY® France compte 215 établissements et s'est engagé à s'approvisionner exclusivement en œufs et ovoproduits de plein-air d'ici à 2012.

« Depuis l'introduction de notre menu petit-déjeuner en novembre 2007, nous avons pris la décision en août 2007 d'approvisionner les magasins SUBWAY® du Royaume-Uni et d'Irlande en omelettes confectionnées exclusivement à partir d'œufs de plein air.

En 2007, nous nous sommes engagés à progressivement introduire des œufs de plein air pour la confection de tous nos produits contenant des œufs d'ici à 2012. Avec le soutien et l'engagement de nos fournisseurs, nous avons déjà réussi à mettre cette politique en place pour notre gamme de sauces et nos fameux steaks végétariens. Nous sommes très reconnaissants à nos fournisseurs qui, par leur engagement, ont rendu cela possible ; nous nous engageons à nous approvisionner en œufs issus de fournisseurs et d'élevages accrédités et ce dans toute l'Europe. »

Andrew McCulloch

Directeur des Opérations Royaume-Uni & Europe

EUROPE



Nombre d'œufs = 63 000

Nombre de poules = 233

Le Pain Quotidien est une chaîne de boulangeries et d'espaces de restauration belge fondée en 1990 à Bruxelles par Alain Coumont. Présente partout dans le monde avec plus de 140 boutiques, l'enseigne a pour philosophie d'utiliser le plus d'ingrédients bio possible. Ainsi, en France, le Pain Quotidien n'utilise que des œufs bio pour confectionner tous ses produits sucrés et salés.

« Au Pain Quotidien, la qualité ne se négocie pas. A travers des produits tels que les œufs d'origine biologique, nous traduisons les valeurs et l'esprit de nos restaurants. »

Tristan Jean

Directeur Régional Le Pain Quotidien France.

FRANCE



Amorino
GELATO AL NATURALE

Nombre d'œufs = **759 000**

Nombre de poules = **2 811**

Les boutiques Amorino vendent des glaces italiennes élaborées dans le respect de la tradition à partir d'ingrédients naturels et d'excellente qualité. Les glaces Amorino sont bien connues du public parisien grâce aux 19 boutiques parisiennes mais on les retrouve aussi dans le reste de la France et à l'étranger avec un total de 47 boutiques. Amorino utilise exclusivement des œufs bio pour la confection de ses glaces italiennes.

« Dans le cadre de notre démarche vers un produit toujours meilleur et toujours plus naturel, nous avons fait le choix d'utiliser des œufs bio. Il nous apparaissait primordial de débiter cette démarche par les œufs, ingrédients incontournables de notre crème glacée. Respect des conditions de vie animale et richesse en goût du produit proposé sont des valeurs qui nous sont chères. »

Paolo Benassi

Directeur Amorino

FRANCE

GROM

IL GELATO COME UNA VOLTA

Nombre d'œufs = **1 649 970**

Nombre de poules = **6 111**

GROM est une chaîne de boutiques vendant des glaces italiennes, fondée en 2003 à Turin. L'enseigne possède maintenant 48 boutiques en Italie et atteindra 50 boutiques en 2010. GROM, qui a fait du développement durable une valeur fondamentale, utilise exclusivement des œufs bio pour la confection de ses crèmes glacées.

ITALIE

MAISON TROISGROS

T

Nombre d'œufs = **48 000**

Nombre de poules = **178**

Michel Troisgros, troisième génération de la famille TroisGros à entrer dans l'histoire de la gastronomie française, est le propriétaire du célèbre restaurant «La Maison Troisgros», à Roanne. Trois étoiles au Guide Michelin depuis 1968, il a depuis ouvert deux autres restaurants: Le Central et la Colline du Colombier. Il reçoit un Œuf d'Or le 20 octobre 2010 pour s'être engagé à utiliser exclusivement des œufs et des ovoproduits de plein air dans ses trois restaurants.

« Je suis convaincu qu'il est urgent de respecter la vie de l'animal, quelque soit sa nature pour qu'il se sente bien. Ce qui est bon pour lui est bon pour nous. »

Michel Troisgros

Directeur Général

FRANCE



Nombre d'œufs = **189 400**

Nombre de poules = **701**

Premier distributeur de produits alimentaires issus de l'Agriculture Biologique, Biofinesse fait entrer le bio dans les établissements scolaires et les restaurants d'entreprise.

"Cette entreprise est née de la conviction personnelle de Mr Atia, de faire manger aux enfants des produits naturels et sains dès leur plus jeune âge; de sensibiliser les consommateurs à la protection de l'environnement, au commerce équitable, à l'équilibre alimentaire, à la santé et au développement durable; et de construire l'avenir de consommateurs avertis."

Nathalie DEMAY

Responsable des Achats

FRANCE



Passion for quality. Since

Nombre d'œufs = **361 609**

Nombre de poules = **1 339**

SV Catering est la première entreprise de restauration collective de haute qualité en Autriche, spécialisée dans la restauration d'entreprise et médico-sociale. L'enseigne possède 56 sites à travers toute l'Autriche. SV Catering a une politique d'achat durable très forte et s'approvisionne exclusivement en produits locaux et d'excellente qualité, ce qui comprend notamment l'utilisation d'œufs alternatifs.

AUTRICHE



Nombre d'œufs = **17 280**

Nombre de poules = **64**

Avec 1800 employés et plus d'un million d'affiliés en Belgique, ETHIAS est le troisième assureur du pays. Depuis plusieurs années, le directeur Philippe Renard met son savoir-faire au service d'ETHIAS avec la ferme volonté de privilégier les produits issus de l'agriculture biologique au sein du restaurant d'entreprise. C'est ainsi tout naturellement que les œufs au menu du restaurant d'ETHIAS proviennent exclusivement de poules élevées en plein air et selon les principes de l'agriculture biologique.

BELGIQUE

CATÉGORIE : SECTEUR PUBLIC



Nombre d'œufs = **111 400**

Nombre de poules = **413**

Saint-Etienne est la 14ème ville de France avec 180 000 habitants. La collectivité souhaite accorder une large place à une politique de développement durable, favoriser la santé de ses habitants ainsi que la cohésion sociale et économique. Dans ce contexte, la ville a donc décidé d'utiliser exclusivement des œufs et ovoproduits bio dans ses services de restauration scolaire, administrative et hospitalière, à partir du 1er janvier 2012.

« Pour ses écoliers et ses seniors, la Ville de St-Etienne met en place une restauration respectueuse de la Terre et des Hommes, mais aussi des animaux. 50% de produits bio servis dans les cantines aujourd'hui, 100 % demain, et issus d'une cuisine à moindre impact environnemental : c'est donc tout naturellement que les œufs sont exclusivement issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, avec plus de 3000 repas quotidiens, St Etienne s'inscrit résolument dans une démarche de bien être des animaux. »

Caroline Van der Heijde

Direction de l'Education - Ville de ST ETIENNE

FRANCE



Mairie de BARJAC (Gard)

Nombre d'œufs = **7 200**

Nombre de poules = **27**

Barjac est une commune de 1500 habitants dans le Gard, connue grâce au film de Jean-Paul Jaud de 2008, "Nos enfants nous accuseront", retraçant l'aventure de cette petite ville qui a décidé de mettre au centre de ses préoccupations l'alimentation des enfants à la cantine. Depuis 2006, la commune n'utilise que des œufs bio dans ses cantines scolaires.

« L'achat d'œufs bio s'inscrit dans notre démarche globale d'utiliser de manière quotidienne depuis septembre 2006 le plus de denrées bio possible. »

Mme Guyonnaud

Adjointe chargée du scolaire et de la cuisine

FRANCE



Commune de
Langouët

Nombre d'œufs = **1 656**

Nombre de poules = **6**

Langouët est une petite ville d'Ille-et-Vilaine, engagée dans l'éco-habitat et le développement durable. Elle n'utilise que des œufs bio dans son service de restauration scolaire.

« L'école est un espace éducatif majeur dans la vie des enfants. La restauration scolaire fait partir de cet espace et donne l'occasion de lier alimentation, santé et traçabilité des produits. On pense moins à aborder la condition animale. S'inscrire aux Œufs d'Or permettra de soulever cette approche et de la valoriser à partir de l'expérience de notre cantine 100% bio. »

Daniel Cueff

Maire de Langouët

FRANCE



PARMA

Nombre d'œufs = 100 892

Nombre de poules = 374

Depuis 2005, la région administrative de Parme utilise quasi-exclusivement des produits bio dans ses cantines scolaires, soit 13 000 repas par jour, et tous les œufs utilisés sont bio.

ITALIE



COMUNE DI
VARESE

Nombre d'œufs = 70 200

Nombre de poules = 260

La région administrative de Varese sert chaque jour 2430 repas et utilise exclusivement des œufs bio dans ses cantines scolaires.

ITALIE



CAMPOLONGO MAGGIORE

Nombre d'œufs = 2592

Nombre de poules = 10

La région administrative de Campolongo Maggiore est une province de Venise qui utilise exclusivement des produits bio, dont les œufs, dans ses cantines scolaires depuis déjà huit ans. Depuis 2009, la région a également introduit dans ses cantines une semaine végétarienne toute les cinq semaines.

ITALIE

LES POULETS D'OR 2010



Nombre de poulets = **9.5 millions**

Les Fermiers du Val de Loire (marque : Poulet Fermier d'Ancenis) et la société Bodin et Fils (marques : Le Picoreur et Douce France bio), tous deux distribués par le deuxième groupe volailler français Gastronom (coopérative Terrena), reçoivent un Poulet d'Or pour leur production respectivement de poulet fermier Label Rouge et de poulet fermier bio.

FRANCE



Nombre de poulets = **182 997**

IKEA Food ne cesse de montrer son engagement en faveur du bien-être animal. Après avoir reçu un Œuf d'Or en 2009 en Italie et cette année en France, les deux branches françaises et italiennes d'IKEA Food s'engagent désormais à s'approvisionner exclusivement en viande de poulets issue d'élevages « alternatifs » (c.à.d. non intensifs).

ITALIE & FRANCE