



POUR CONSERVER LA QUALITÉ DES ŒUFS

Conserver la qualité des œufs, c'est épargner de l'argent

Les denrées alimentaires présentées dans un emballage alléchant attirent le client, mais le client n'en redemande pas si la qualité du contenu ne répond pas à l'apparence. Les œufs s'offrent dans un emballage naturel parfait; lorsqu'ils sont produits dans de bonnes conditions, leur qualité est sans égale, mais ils perdent souvent cette qualité avant d'arriver sur la table du consommateur parce qu'ils sont négligés.

C'est en somme la qualité qui, plus que toute autre chose, règle la demande d'un produit, et la conservation de la qualité est une question d'importance primordiale pour le producteur car elle détermine la catégorie dans laquelle le produit est placé ainsi que le montant d'argent qu'on en tire. On a beau produire des œufs en abondance; si ces œufs ne sont pas de bonne qualité la basse-cour ne rapporte pas grand chose.

Le producteur n'est pas le seul responsable du maintien de la qualité. Tous ceux par les mains desquels les œufs passent, ont aussi leur part de responsabilité. Il est admis cependant que l'alimentation et le soin de la basse-cour sont pour beaucoup dans la qualité des œufs, de même que la façon dont ils sont traités sur la ferme.

La propreté, la levée ou "récolte" fréquente, le refroidissement rapide, les bonnes conditions de conservation, l'enlèvement des coqs de la basse-cour avant l'arrivée des chaleurs, toutes ces choses aident à conserver la qualité de l'œuf, jusqu'à ce qu'il soit servi sur la table.

Les œufs de choix rapportent plus que les autres

Cette question du maintien de la qualité présente deux aspects intéressants. D'abord, il n'en coûte pas plus cher dans la plupart des circonstances de produire de bons œufs que de mauvais, et ensuite les premiers rapportent beaucoup plus que les autres. Si les œufs qui devraient normalement se classer dans la catégorie "A" sont mis dans "B" ou pis encore dans "C" parce qu'ils ont été négligés, il y a perte pour tous les intéressés; la différence de prix d'une catégorie à l'autre est de 5c. à 20c. la douzaine. Par exemple, vers la fin d'août 1940, les prix cotés sur le marché de Montréal étaient d'environ 37c. pour la catégorie A gros, de 24c. pour la catégorie B et de 16c. pour la catégorie C.

630.4

C212

WPS

SP

13-8-41

26518

soit une différence de quelque 70 pour cent entre A et B et d'au moins 120 pour cent entre A et C. Naturellement, cet écart de prix entre les catégories varie avec la saison et les conditions du marché, mais celui que nous venons de citer est typique de certaines époques. Il montre éloquemment que la bonne conservation des produits en vaut la peine.

Il est admis que la qualité de l'œuf ne peut s'améliorer après qu'il est pondu, mais il est possible par une bonne alimentation de produire un œuf de qualité supérieure et par de bons soins de conserver presque toute l'excellence de cette qualité jusqu'à ce que l'œuf arrive au consommateur. Sans doute, la souche de la poule, son âge, les soins qu'elle reçoit peuvent affecter la qualité, mais les aliments, l'hygiène, l'humidité et la température ont beaucoup plus d'importance.

Les aliments affectent la qualité des œufs

La nourriture joue un rôle très important dans la production d'œufs de choix. On le voit sans peine par les variations notées dans la couleur du jaune, la qualité du blanc et la texture de la coquille. Le jaune peut passer par tous les tons, depuis une nuance crème extrêmement pâle, résultant d'une ration composée principalement de lait, d'avoine, de choux et d'autres aliments pauvres en pigment jaune, jusqu'à une couleur très foncée, produite par une alimentation au maïs jaune foncé, à la luzerne et aux autres aliments très pigmentés. Ces œufs à jaune très pâle ou très foncé répugnent au consommateur et les œufs à très gros jaune encore plus peut-être. Il en est de même des œufs à blancs verts résultant d'une trop forte consommation de navette, ou des blancs aqueux, causés par un excès d'aliments succulents et de betteraves fourragères.

Tout le monde sait combien le bon emballage des produits est important. Dans l'œuf, ceci signifie une coquille solide, de bonne texture. Qu'y a-t-il de plus irritant que de sentir une coquille se briser entre les doigts quand on essaie de sortir l'œuf du carton? Quand cet accident se produit en cours de route, la perte est encore bien plus grande, car le contenu de l'œuf cassé se répand sur les autres dans la caisse, abaissant la qualité d'A à C et la valeur de 8 à 12c. la douzaine. La force de la coquille dépend naturellement de la quantité de substances minérales et de vitamine D qui est fournie. La coquille d'huître est la source principale de calcium pour la fabrication de la coquille; la vitamine D s'obtient de la lumière directe du soleil, ou de l'huile de morue ou d'autres huiles de poisson.

L'albumen ou blanc de l'œuf se compose de parties minces et épaisses, dont la proportion relative peut varier grandement. Plus la proportion de blanc épais est forte, meilleure est la qualité de l'œuf. Quand le blanc est épais, le jaune est mieux retenu au centre de l'œuf. Quand il est mince, le jaune passe au travers et se colle à la membrane de la coquille. Lorsqu'on fait frire ou pocher un œuf à blanc mince, ce blanc se répand sur la poêle ou à travers l'eau. Un albumen épais, qui retient bien sa forme quand on casse l'œuf, est bien préférable. Cependant, la qualité de l'albumen ne dépend pas entièrement de la nourriture; il est vrai que le lait produit un blanc de bien meilleure qualité qu'aucune des protéines végétales généralement employées, mais la température a peut-être encore plus d'effet que la nourriture sur la qualité de l'albumen.

L'importance de la nourriture propre et saine est trop souvent méconnue. Un produit ne peut être meilleur que la matière première dont il est fait. N'a-t-on pas l'habitude sur la plupart des fermes de mettre les poules dehors en plein air dès que le temps le permet au printemps? On les laisse ramasser la plus grande partie de leur nourriture; elles grattent le tas de fumier, se repaissent d'insectes, de vers et de matériaux de ce genre auxquels elles trouvent peut-être

un goût agréable, mais qui sont loin de produire un œuf appétissant. Ces matériaux sont peut-être très nourrissants, il est possible qu'ils n'exercent pas d'effet nuisible sur la qualité ou le goût de l'œuf quand ils sont consommés vers la fin du jour. Nous croyons pourtant que si les poules avaient à leur disposition pendant une couple d'heures avant de sortir du poulailler une bonne pâtée et du grain, les œufs auraient meilleur goût et on en mangerait plus. Le goût ou la saveur de l'œuf ne peut être découvert par le mirage, et rien ne nuit autant à la consommation des œufs qu'un mauvais goût.

Les œufs tachés sont une perte directe

Nous avons vu que le goût ne peut être découvert par le mireur, mais n'importe qui peut voir, même sans lunettes, si les œufs sont sales. Les pertes causées par les œufs sales varient généralement avec la saison; elles peuvent tomber jusqu'à 10 pour cent en juillet et monter jusqu'à 25 pour cent en avril et mai. Les pondoirs et les poulaillers sales, les poules qu'on laisse courir dans les cours boueuses sont la cause du classement des œufs dans des catégories inférieures et d'une perte pour le producteur de 8 à 10c. la douzaine par comparaison aux œufs propres.

Les œufs sales se vendent mal et se gâtent vite parce que leurs coquilles sont contaminées par des matières terreuses contenant des moisissures et des bactéries. On aurait beaucoup moins d'œufs sales si on en faisait la récolte plus souvent sur la ferme. On aurait aussi moins d'œufs cassés. Il y aurait profit à faire la levée des œufs deux ou trois fois par jour; les avantages dédommageraient largement du surplus de travail. Il y a des gens qui s'imaginent encore que l'on peut nettoyer les œufs sales, mais cela n'est pas toujours possible et la perte sur ces œufs nettoyés est souvent très forte.

Si l'on avait soin de renouveler plus souvent la litière dans les pondoirs et de nettoyer les parquets, on aurait beaucoup moins d'œufs sales. Il n'y en aurait peut-être pas du tout si avec cela on empêchait les poules de courir dehors quand il y a de la boue.

Les secousses sont nuisibles

L'auto-camion et l'automobile dont on se sert tant aujourd'hui pour les transports peuvent exercer un mauvais effet sur la qualité des œufs. Les voyages à grande vitesse sur des chemins souvent raboteux causent de brusques secousses qui peuvent désagréger et mélanger le contenu de l'œuf. La membrane qui entoure le jaune se rompt, le jaune se mélange au blanc, et l'œuf perd toute valeur marchande. Il importe peu quand la secousse se produit ou comment elle se produit, que ce soit entre les mains du cultivateur, du camionneur ou du marchand, le résultat est le même. La perte de ces œufs doit être ajoutée aux frais de transport de ceux qui sont livrés.

L'humidité est importante

Peu de gens se rendent compte de l'effet que l'humidité exerce sur la qualité des œufs. Si la proportion d'humidité dans l'air d'un local où les œufs sont conservés ne dépasse pas 50 pour cent, il se produit un gros déchet c'est-à-dire une grosse perte de poids et la chambre d'air dans l'œuf s'agrandit. Quand l'humidité atteint un niveau excessif de 90 pour cent, la végétation des moisissures et le goût de moisi qui l'accompagne sont très marqués, et encore plus quand cette forte humidité s'associe à une température d'au moins 40°. Les résultats de certains essais font ressortir encore plus clairement peut-être l'importance de l'humidité. Lorsqu'on maintenait une humidité moyenne de 38 pour cent dans le local, 8 pour cent seulement des œufs se classaient dans la catégorie supérieure

et 92 pour cent dans la deuxième catégorie. Lorsque l'humidité relative était élevée à 77 pour cent sans aucun autre changement dans la pratique, tous les œufs se classaient dans la catégorie supérieure.

La température est un facteur essentiel

La température est peut-être l'élément le plus important de tous dans la conservation de la qualité. On sait que le germe d'un œuf fécondé commence à se développer dès que la température atteint 68°; la température logique de conservation est donc au-dessous de 68°. En fait, il semble qu'elle ne devrait pas dépasser 65°. Les recherches faites à Guelph indiquent très clairement qu'entre les œufs conservés à 50° F. et ceux qui sont tenus à 70° F. la différence est très marquée en peu de temps. Après dix jours de conservation à 50° F. les œufs étaient encore meilleurs pour la cuisson qu'après vingt-quatre heures seulement à 70°. Le blanc de l'œuf devient très vite aqueux à une température d'été. Il est peut-être tout aussi important cependant que la température de conservation ne soit pas trop basse. Par exemple, les œufs gardés à une température de moins de 50° ressentent beaucoup et se gâtent rapidement lorsqu'ils sont ensuite exposés à 70° ou plus. La meilleure température de conservation est peut-être de 60° à 65°. Jamais elle ne devrait être au-dessous de 55°, spécialement entre le 1er avril et le 15 octobre.

On a imaginé différents types de refroidisseurs qui se sont montrés plus ou moins économiques et plus ou moins sûrs, mais comme la plupart des caves de ferme sont à une température de 60° à 65°—l'écart recommandé—il semble que la cave soit le meilleur endroit pour la conservation. La bonne ventilation, l'absence d'odeurs fortes sont essentielles. Certaines fermes peuvent pourvoir des moyens spéciaux de refroidissement, par exemple une eau de source courante, ou l'eau qui s'évapore d'un rideau de jute mouillé, ou d'un écran de mousse de tourbe. Le genre de refroidissement importe peu; ce qui importe c'est que les œufs soient conservés à une bonne température et dans des conditions qui ne nuisent pas à leur qualité. C'est un problème plus difficile dans ces parties du Canada où l'écart de température atteint ou dépasse 70° entre avril et octobre.

Pour résumer, disons que pour avoir de bons œufs il faut nourrir les poules judicieusement avec une ration bien équilibrée, faite d'aliments modérément pigmentés. Pour qu'ils soient propres, il faut veiller à la propreté des pondeurs, des parquets et des cours. Pour en conserver la qualité, il faut les récolter fréquemment et les mettre dans des paniers ou d'autres récipients de fil de fer où l'air circule librement pour extraire la chaleur animale. Cela peut exiger plusieurs heures lorsqu'il fait chaud. Lorsqu'ils sont bien refroidis, il faut les mettre dans une caisse régulière d'emballage, le petit bout de l'œuf en bas, et les déposer dans une chambre fraîche. Lorsque l'on sort les œufs de la chambre fraîche pour les transporter au marché ou au poste de mirage, il faut tenir les caisses recouvertes pour éviter qu'elles ne soient chauffées par le soleil. Ne laissez pas les œufs s'accumuler; expédiez à fréquents intervalles.

Les œufs produits et traités de la façon que nous venons de décrire conservent leur fraîcheur et leur qualité. Ils sont aussi classés dans une catégorie supérieure et rapportent d'autant plus. Rappelez-vous qu'un œuf est un produit périssable, que sa qualité ne s'améliore pas avec l'âge et que moins il est touché, mieux il se conserve.

*Préparé par le Dr F. N. Marcellus, professeur d'aviculture,
Collège d'agriculture de l'Ontario, Guelph, Ont.*