



De bonnes pratiques de gestion des volailles sont la clé de la production d'œufs de qualité. La première étape consiste à commencer par des poules saines. Dans le Commonwealth, toutes les volailles et tous les œufs à couver doivent être vendus avec un certificat prouvant qu'ils proviennent d'un élevage dont le test de dépistage de la salmonelle pullorose est négatif. L'étape suivante pour produire des œufs de qualité consiste à fournir à vos volailles un abri adéquat qui les protège des intempéries et des prédateurs. L'abri doit être suffisamment grand pour accueillir confortablement toutes les volailles à la fois. Offrez des nichoirs propres et secs, à raison d'au moins un nichoir pour quatre volailles. La fourniture de nourriture et d'eau fraîches est essentielle pour maintenir un élevage en bonne santé.

Une poule heureuse et en bonne santé produira toujours plus d'œufs. Si votre production d'œufs dépasse vos besoins personnels, vous pouvez vendre des œufs frais au public. Avant de vendre des œufs, n'oubliez pas de vous renseigner auprès du conseil de santé de votre région.

La fraîcheur est un facteur de temps et de température. Les œufs doivent être ramassés au moins deux fois par jour, le matin et l'après-midi. Le fait de retirer rapidement les œufs des nichoirs permet de conserver les œufs intacts et propres. Il n'est pas nécessaire de laver les œufs propres. Les œufs cassés et fêlés doivent être retirés de ceux qui sont mis en vente. Les œufs fêlés et tachés peuvent être vendus à partir de la propriété où ils ont été produits, s'ils sont emballés séparément et étiquetés comme tels.

Si vous devez laver des œufs, ne les laissez pas reposer dans l'eau. L'eau doit toujours circuler à la surface de la coquille. L'eau doit être au moins 10°F plus chaude que l'œuf, sinon les bactéries peuvent être aspirées dans l'œuf à travers la coquille. Si vous utilisez un produit de lavage des œufs ou un désinfectant, suivez toutes les instructions. Si l'eau de lavage provient d'un puits privé, elle doit être testée tous les six mois pour détecter la présence de certaines bactéries. Les résultats de ces tests doivent être conservés dans le dossier pour inspection.

Les œufs collectés doivent être conservés entre 33°F et 45°F afin de réduire la croissance bactérienne. Il est déconseillé de conserver les œufs à proximité d'objets dégageant de fortes odeurs. Ces odeurs peuvent être absorbées et donner à l'œuf une saveur désagréable.

Les œufs doivent être proposés à la vente dans des cartons propres et non utilisés, correctement étiquetés. L'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA) exige qu'une déclaration de manipulation sûre figure sur le carton. Cette mention doit se lire comme suit : « **INSTRUCTIONS DE MANIPULATION SÛRE** : Pour éviter les maladies d'origine bactérienne, conservez les œufs au réfrigérateur, faites-les cuire jusqu'à ce que les jaunes soient fermes et faites bien cuire les aliments contenant des œufs ». N'achetez que des cartons portant la mention de manipulation sûre préimprimée. La mention « emballé le » ou « date limite de vente » doit également être imprimée à l'extrémité de la boîte. La date limite de vente est fixée à 30 jours après la date d'emballage. La description des œufs emballés dans le carton doit être imprimée sur le carton en caractères de 3/16e de pouce ou plus. Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du producteur doivent également figurer sur le carton.

Lorsqu'il s'agit de commercialiser vos œufs, plusieurs options s'offrent à vous. Vous pouvez choisir de calibrer et de classer vos œufs ou non. Le classement se fait par mirage et le calibrage par le poids. Dans tous les cas, vous devez

décrire le contenu du carton. De nombreux petits producteurs choisissent d'identifier leurs œufs comme « non classés et non calibrés ». La mention « Non classé et non calibré » (également appelée « Nest Run ») signifie que vous n'avez ni mesuré ni pesé les œufs et que vous les emballez sans les trier d'aucune manière. Tous les œufs, quelle que soit leur catégorie ou leur taille, ou ceux qui sont vendus comme « non classés et non calibrés », doivent être propres et ne présenter aucun signe visible de cassure.

Les catégories et les tailles sont standardisées à travers les États-Unis et les descriptions de chacune d'entre elles sont disponibles sur le site web du Département des Ressources Agricoles du Massachusetts (MDAR). Pour plus d'informations, veuillez contacter la Division de la Santé Animale au (617) 626-1798 ou à l'adresse suivante : <http://www.mass.gov/eea/agencies/agr/animal-health/poultry/>