



Communiqué de presse GalloSuisse, 9 octobre 2019

La Journée mondiale de l'œuf aura lieu le 11 octobre

Les œufs contiennent des protéines de haute qualité

Disposer de protéines de haute qualité est important pour le développement et la santé des jeunes et des moins jeunes. Les œufs en sont une source idéale et fournissent également de nombreuses vitamines et minéraux. Les œufs sont aussi savoureux, sont faciles à préparer et peuvent être utilisés de nombreuses façons dans la cuisine. La Journée mondiale de l'œuf le 2^{ème} vendredi d'octobre est là pour nous le rappeler, de même que l'exposition spéciale « Erlebnis Nahrung » (Découverte alimentation) qui se tiendra cette année à l'OLMA.

Les protéines de haute qualité sont importantes pour les jeunes et les moins jeunes. Elles favorisent le bon développement du fœtus et du cerveau et, plus tard, le développement musculaire ainsi que la condition physique. Avec les vitamines et les oligo-éléments, les protéines d'œuf améliorent les capacités de concentration et soutiennent le système immunitaire de l'organisme. Les œufs sont également faciles à préparer et à manger. Enfin et surtout, aucune denrée alimentaire d'origine animale n'est produite avec une si petite empreinte écologique que l'œuf. Ils pourraient également contribuer à réduire la malnutrition et la sous-alimentation.

Découverte Alimentation sur la poule & l'œuf à l'OLMA

A l'OLMA de Saint-Gall, l'œuf sera à l'honneur du 10 au 20 octobre. Dans le hall 6, « Découverte alimentation », les visiteurs peuvent suivre son parcours du poulailler jusqu'à la préparation du scotch egg. Le poulailler abrite des poules vivantes qui grattent et picorent et les producteurs d'œufs de Suisse orientale se tiennent à disposition des visiteurs pour répondre à leurs questions. Un autre secteur est dédié à la production de pâtes aux œufs et dans la cuisine, les paysannes dévoilent des idées et des astuces pour cuisiner les œufs. De plus, petits et grands peuvent devenir des experts en œufs en s'essayant au labyrinthe de la connaissance.

Championnat suisse de toquage d'œufs avec Lars Rösti à l'OLMA

Lors de la Journée mondiale de l'œuf, le 2^e championnat suisse de toquage des œufs aura lieu sur la piazza de la halle 6 de l'Olma. La championne suisse Rhianna Dänzer, qui a obtenu son titre à l'exposition spéciale de la BEA 2018, et le champion du monde junior de descente Lars Rösti, qui sera sponsorisé cet hiver par « L'œuf suisse » seront également présents.

Des photos peuvent être téléchargées sur la page www.gallosuisse.ch/medien.

Renseignements:

Daniel Würgler, président de GalloSuisse, M: 079 643 82 77

Karin Frederiks, dicastère Marketing GalloSuisse, M: 079 743 47 39

Edith Nüssli, responsable de la gérance GalloSuisse, M: 077 442 16 38

GalloSuisse, l'Association des producteurs d'œufs suisses, regroupe près de 500 exploitations de poules pondeuses et d'élevage. L'objectif est de promouvoir un élevage de poules pondeuses qui soit conscient de sa responsabilité envers les hommes, les animaux et l'environnement. GalloSuisse et ses sections défendent des conditions équitables sur le marché des œufs et représentent les intérêts des producteurs au niveau politique. Pour en savoir plus: www.gallosuisse.ch