Journée nationale de l'oeuf

Economie

Posté par: Visiteur

Publié le : 14-01-2010 20:24:16

La 2ème Journée Nationale de l'oeuf 2010 aura lieu le vendredi 15 janvier. Les grands axes de cet événement co-organisée par l'ANPO (Association nationale des producteurs d'oeufs de consommation) et la FISA (Fédération interprofessionnelle du secteur avicole), ont été présentés par Abdellatif Zaime, Président de l'ANPO et par les Dr Mohamed Berrada, Youssef Mikou et Omar El Amrani Lamrini, conseillers de l'ANPO, lors d'une conférence de presse qui s'est tenue jeudi dernier à Casablanca.

Les oeufs sont donc des produits de bonne qualité nutritionnelle, diététique, économiques, commodes, faciles à cuisiner, qui conviennent à toutes les catégories d'âge. Ils sont aussi délicieux en toutes circonstances. De bonnes raisons de les consommer encore et encore.

De bonnes raisons aussi d'organiser une journée nationale de l'oeuf dont l'objectif est d'instaurer un rendez-vous annuel de contact direct entre les professionnels et le consommateur, sensibiliser le consommateur à la qualité nutritionnelle des oeufs, inculquer dans la culture du consommateur marocain la notoriété d'oeuf en tant que denrée saine, nutritive et équilibrée, faire dissiper les mythes, les idées fausses et les faux préjugés au sujet des oeufs et stimuler la consommation des oeufs au Maroc,...

L'oeuf a une grande valeur nutritive, ce qui n'est pas étonnant puisqu'il renferme tous les nutriments nécessaires au développement de l'embryon, à la constitution du squelette et au fonctionnement de tous les organes des poussins à l'éclosion.

Il n'existe aucune différence de valeur nutritive entre l'oeuf à coquille blanche et l'oeuf à coquille brune.

La quantité totale des éléments nutritifs varie selon la taille du jaune et de l'oeuf. Les protéines contenues dans l'oeuf sont dites "complètes" car elles renferment les 9 acides aminés essentiels. Ceux-ci sont essentiels à l'organisme puisqu'il ne peut les fabriquer lui-même. Ils doivent donc être fournis par l'alimentation.

Puisque l'oeuf contient les 9 acides aminés essentiels et dans des proportions équilibrées, l'oeuf est utilisé comme référence pour évaluer la teneur en protéines des autres aliments et la qualité de ces protéines. L'oeuf est considéré comme une excellente source de protéines de haute qualité.

Les matières grasses sont composées de 75% d'acides gras mono et polyinsaturés et 25% d'acides gras saturés, et on retrouve environ 5% de cholestérol, soit 0.23 g dans un gros oeuf de 60 g.

L'oeuf contient un cocktail de vitamines et minéraux. Un oeuf de 60 g est riche en vitamine liposolubles A, D, E et K et des vitamines hydrosolubles du groupe B (B2, B5, B8, B9 et B12). L'oeuf est une bonne source de phosphore, de zinc, de potassium, de fer, de magnésium, d'iode et de

sélénium.

Les éléments nutritifs de l'oeuf se répartissent inégalement entre le blanc et le jaune. Le blanc fournit un peu plus de la moitié des protéines et la plus grande partie du potassium et de la riboflavine. Le jaune contient les vitamines A, D, E et K, la plupart des autres minéraux et oligoéléments, les trois quarts des calories et la totalité des matières grasses.

L'ANPO, pour la promotion de l'oeuf

L'ANPO est une Organisation professionnelle à but non lucratif créée en 1995 entre tous producteurs d'oeufs de consommation. Elle est déclarée conformément au Dahir du 15 novembre 1958 tel qu'il a été modifié et complété par la suite. Elle est membre Fondateur de la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole (FISA) et membre de la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM).

Menara