

Pourquoi investir dans les ovoproduits ?

Les ovoproduits : **un produit pratique, moderne et 100% naturel**. Une nouvelle façon de consommer les œufs qui répond aux exigences de la consommation d'aujourd'hui. Rapidité, efficacité, commodité, hygiène.

Les ovoproduits font passer l'œuf de l'état coquille à l'état transformé, selon des normes très strictes d'hygiène et de sécurité. Ils sont obtenus à partir de l'œuf entier, de ses différents composants ou de leur mélange, après élimination de la coquille et des membranes.

Nature ou formulé, sous forme liquide, de poudre ou congelé, l'ovoproduit est **un produit à forte valeur ajoutée** et une manière pour les producteurs d'œufs de développer leur centre de profit.

Transformé, l'œuf est plus facile à conserver, à transporter, à utiliser. Il prend la forme d'un produit pratique, sûr et sain et surtout ne perd rien de ses qualités naturelles.



Pourquoi investir dans une ligne de transformation d'ovoproduits ?

L'œuf reste une valeur sûre et les niveaux de consommation d'œufs coquille sont stables voire en croissance dans la majorité des pays.

Le niveau de consommation, un bon indicateur de la santé de la filière mais en est-il de même pour les producteurs d'œufs ?

La principale difficulté reste la **maîtrise du prix de l'œuf qui varie énormément** en fonction des saisons. Cette fluctuation est très pénalisante pour la gestion des sites de production.

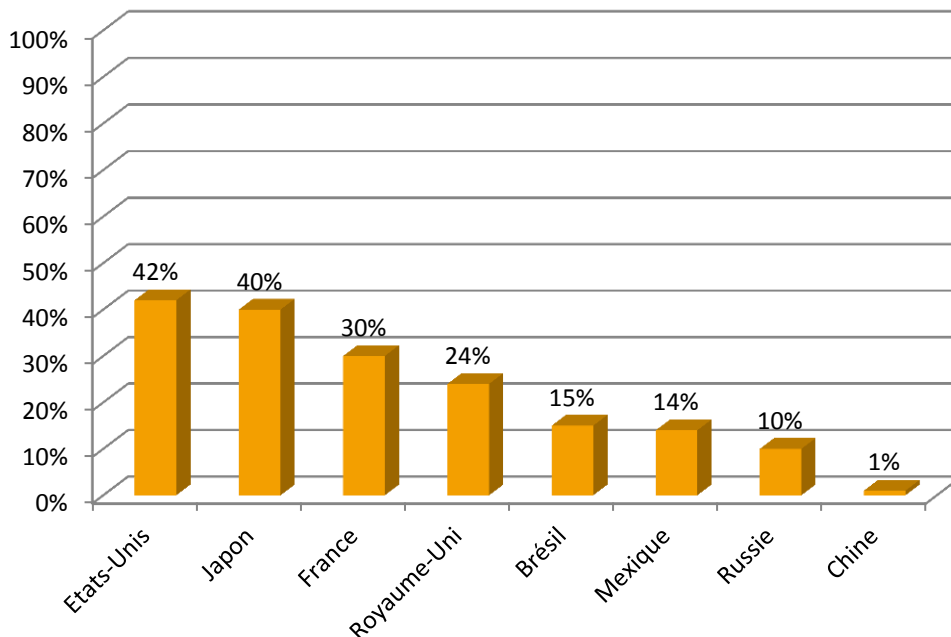
- **Diversifier ses activités** en travaillant avec des industriels de l'alimentaire dont les besoins en matières premières sont croissants
- **Maîtriser et assurer ses sources de profit** et dans certains cas augmenter considérablement son niveau d'activités en se développant vers des marchés exports
- **Transformer** sous forme de poudre facilement stockable quand le marché des œufs coquilles est moins demandeur

...de nombreuses raisons de se lancer dans la production d'ovoproduits.

Le **taux de transformation d'ovoproduits croît considérablement** dans la majorité des pays.

Industrialisation croissante de la production de produits à base d'œufs, renforcement des règles sanitaires en matière de sécurité alimentaire ou évolution des modes de consommation des œufs achetés par le consommateur final sous forme transformée ; Certains pays processeurs d'œufs depuis de nombreuses années atteignent des niveaux de 25 à 40% de leur production totale d'œufs.

Proportion d'œufs transformés en ovoproduits liquides



Cette activité n'est pas seulement réservée aux investisseurs qui achètent des œufs pour les transformer, les producteurs peuvent eux aussi se lancer sans crainte sur ce marché porteur que représentent les ovoproduits.

La clef de la réussite... une vraie volonté d'investir et de s'investir dans le développement de son activité mais également une combinaison de compétences.

Celle du producteur... qui mieux que le producteur connaît ses œufs.

Celle de l'équipementier... qui le conseillera sur la solution technique la plus adaptée mais surtout l'accompagnera dans toutes les étapes de son projet pour lui faire bénéficier de son expérience pour l'optimisation de son budget et le financement de son projet.

Pendant de nombreuses années, les processeurs considéraient que le seul avantage à la transformation des œufs était le moyen de valoriser les œufs déclassés...

Une autre tendance : proposer un produit à forte valeur ajoutée...

Les ovoproduits sont avant tout destinés à ceux qui ont besoin de grandes quantités d'œufs: les pâtisseries, les cuisiniers de la restauration hors foyer, les industriels de l'agroalimentaire. En fonction de l'activité de l'utilisateur, ils sont appréciés pour :

- Le **pouvoir coagulant** des protéines du jaune et du blanc pour la pâtisserie et la charcuterie.
- Le **pouvoir moussant** des protéines du blanc intéressantes pour la biscuiterie, la pâtisserie, la confiserie et les plats cuisinés.
- Le **pouvoir émulsifiant** et la stabilité que donne aux émulsions la viscosité du jaune.
- Le **pouvoir anti-cristallisant** des blancs d'œufs en confiserie.
- Le **pouvoir colorant** naturel des pigments de l'œuf, très recherchés en biscuiterie, en pâtisserie, dans l'industrie des pâtes alimentaires et pour les sauces.
- Le **pouvoir aromatique** et la saveur caractéristique de l'œuf entier et du jaune en particulier.

Comment répondre aux attentes des utilisateurs d'ovoproduits ?

En leur proposant **un produit formulé, sûr et aux qualités fonctionnelles similaires à celle de l'œuf frais** en investissant dans une ligne de production dotée d'un système de pasteurisation performant qui permettra d'éliminer tout micro-organisme pathogène potentiel.

Traité thermiquement l'ovoproduit pourra se conserver ainsi jusqu'à 10 semaines.

Le barème thermique mais également la technologie de préparation et de traitement de l'œuf sont essentielles pour se faire.

La **flash pasteurisation** reste la technologie de pasteurisation la plus fiable... un traitement à **74°C** pour garantir la DLC et un temps de traitement très court pour garantir la qualité de l'œuf.

Cette technologie brevetée proposée dans les lignes de transformation ACTINI a fait ses preuves depuis de nombreuses années.

En démarrant avec des capacités de 9 000 œufs / heure en cassage, les solutions modulaires ACTINI permettent de se lancer dans la transformation des œufs avec un projet d'investissement maîtrisé et un retour sur investissement rapide.

Les conditions : une quantité d'œufs à transformer suffisante, un espace disponible à aménager pour localiser l'unité de transformation, un partenaire pour la conception et l'installation de la ligne et surtout l'envie d'un producteur de maîtriser le développement de son activité vers des marchés à forte valeur ajoutée et d'être leader dans son pays dans la fourniture d'œufs transformés.

Toutes les options de croissance sont ensuite possibles pour le producteurs-processeurs

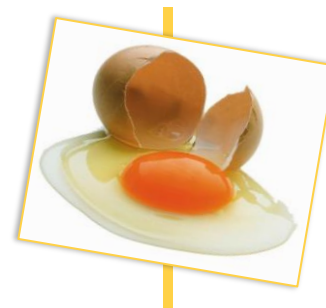
- Augmentation de la capacité de transformation jusqu'à 1 à 3 millions d'œufs jour pour les plus grosses unités de pasteurisation en fonctionnement
- Intégration de process de séchage de l'œuf pour développement du business vers les activités export

Applications et marchés

L'œuf est un ingrédient polyfonctionnel, c'est-à-dire qu'il peut remplir simultanément plusieurs fonctions technologiques dans un produit alimentaire formulé. Ses propriétés émulsifiantes, foisonnantes, gélifiantes, épaississantes, colorantes et aromatiques en font un ingrédient de base de la cuisine domestique et de l'agroalimentaire.

Plus spécifiquement, le jaune d'œuf est l'agent émulsifiant par excellence, alors que le blanc d'œuf est une référence en termes de foisonnement. A l'échelle industrielle, l'œuf est transformé en ovoproduits dits de première transformation (œuf entier, jaune ou blanc, à l'état liquide, congelé ou poudre), ou dans certains cas cuit et/ou cuisiné, de manière à reproduire certaines recettes ménagères classiques ; on parle alors d'ovoproduits de deuxième transformation.

Cette industrie relativement récente connaît depuis plusieurs années une **croissance importante**. Les connaissances sur les constituants, la structure de l'œuf et la compréhension des mécanismes mis en jeu au cours des traitements thermomécaniques, issues de la recherche développée depuis plus d'une vingtaine d'années, ont permis d'une part de mieux maîtriser les fonctionnalités des constituants de l'œuf et d'autre part d'adapter les procédés de transformation utilisés dans le secteur des ovoproduits.



L'enjeu pour les transformateurs.... Pouvoir répondre à tous les besoins du marché

Les ovoproduits sont principalement **destinés au marché des Industries Alimentaires et à celui de la Restauration Hors Foyer, et aux artisans** tels que boulangers, traiteurs etc... L'évolution du marché dépend donc principalement des nouveaux comportements du consommateur et de la demande des utilisateurs intermédiaires. A l'exception des USA, Canada, Japon, les ovoproduits n'ont pas encore réellement percé sur le marché des produits de consommation en raison de freins psychologiques et de la facilité d'utiliser des œufs en coquille à la maison.

Le marché des Industries AgroAlimentaires et les Artisans (IAA)

Le marché des IAA s'oriente vers des produits dont les qualités bactériologiques, fonctionnelles et nutritionnelles sont d'avantages maîtrisées.

L'ovoproduit de première transformation se mélange avec d'autres ingrédients pour des utilisations encore plus précises (noyaux de formules). Il devient ainsi un Produit Alimentaire Intermédiaire très spécifique.

Le bon ovoproduit ? Qui recherche quoi ?

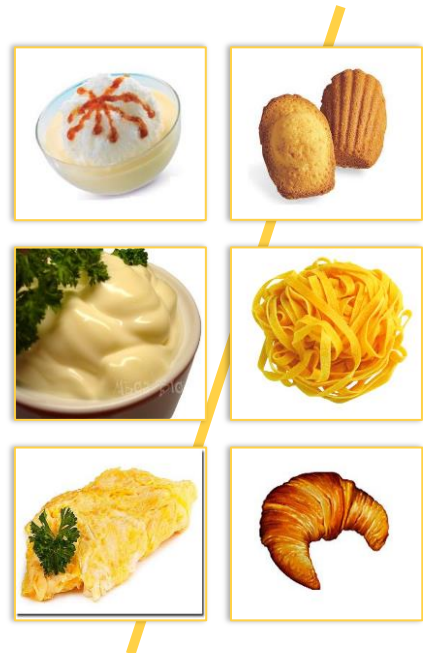
L'œuf retrouve ainsi sa vocation de toujours, être **l'élément indispensable de toute recette culinaire**, la protéine idéale de nos préparations alimentaires.

- Une garantie d'émulsion et de viscosité pour les sauces ou mayonnaises.
- L'utilisation d'un jaune thermostable pour réaliser des sauces chaudes.
- Du blanc d'œuf adapté pour l'onctuosité des pâtes alimentaires.
- Du blanc d'œuf poudre high gel pour du surimi à la texture proche de la chair de crabe.
- De la poudre d'œuf instantanée pour des recettes ou soupes déshydratées...





























Les ovoproduits agissent en tant qu'ingrédients nutritionnels ou fonctionnels et se déclinent à l'infini, et toujours en vue des meilleurs ratios technico-économiques de l'industriel utilisateur.

A chaque recette, son ovoproduit fonctionnel adapté :

- Les bons taux d'acide gras pour l'alimentation infantile premier âge
- L'onctuosité d'un jaune d'œuf liquide pour une glace crémeuse.
- L'œuf liquide frais aseptique en container ultra-propre pour des produits thermosensibles qui ne pourront pas supporter une nouvelle pasteurisation.
- Des œufs entiers en poudre adaptés à la pâtisserie pour les pâtes très aérées, type génoises, muffins, donuts.
- Des mousses de blanc d'œuf sélectionnées et différentes pour les meringues, les nougats, les mousses au chocolat...
- La juste couleur d'un jaune d'œuf pour une crème anglaise ou une " pâte jaune ".



Petit récapitulatif des principales applications

	BISCUITERIE	PATES	MAYONNAISE	SAUCES	SOUPE	CHARCUTERIE	SURIMI	COMPLEMENT ALIMENTAIRE	CONFISERIE
Entier Liquide									
Entier Poudre									
Jaune Liquide									
Jaune Poudre									
Blanc Poudre									
Blanc Cristaux									