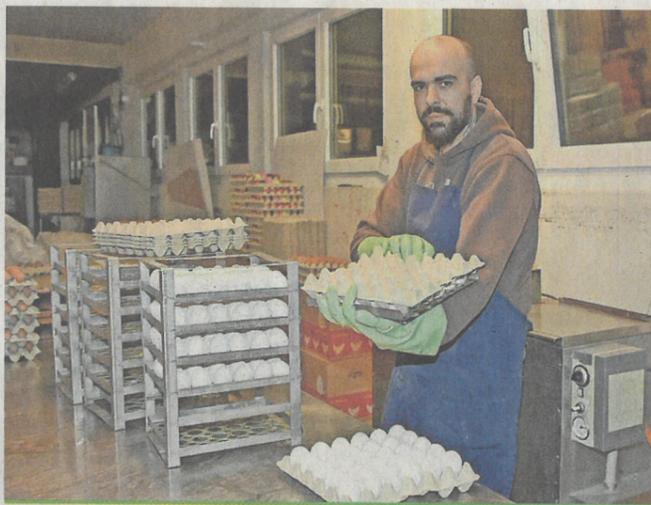




Rares sont les entreprises qui teignent encore artisanalement leurs œufs. Albert Brand est fier de cette tradition héritée de sa famille il y a plusieurs décennies.



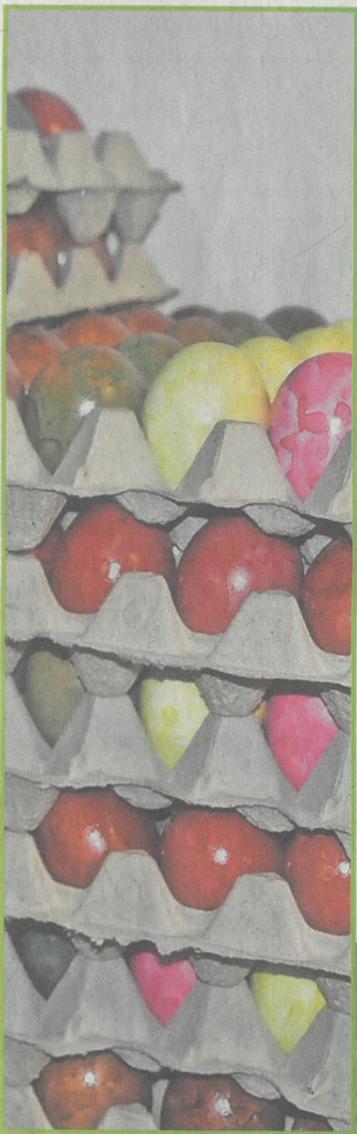
José Carlos retourne chaque plateau deux fois, avant et après la cuisson car cette dernière se fait dans des caisses en métal. Les semaines avant Pâques, il débute la cuisson à 2 heures.



Elisabete Carlos est responsable de la production. Elle fait partie de l'équipe des 6 personnes qui colorent un à un les œufs deux jours par semaine.

PÂQUES

Des œufs en habits de fête



Des bleus, des jaunes, des roses, des verts, des rouges et des bruns. De bon matin, œufs blancs ou bruns se parent de leurs plus belles couleurs dans les halles de La Prairie, la Ferme avicole de Courmillens (FR) exploitée par Albert Brand. Des œufs y sont teints toute l'année (6000 à 8000 par semaine) mais seulement dans une teinte alors que les deux mois qui précèdent Pâques, quelque 100 000 œufs sont imprégnés des six coloris. Ce procédé, initié il y a plus de soixante ans sur le domaine, se fait encore artisanalement, deux jours par semaine. Quand la production bat son plein, 14 000 œufs sont cuits puis embellis sur un jour seulement. Sept personnes sont alors mobilisées. Le collaborateur qui s'occupe de la cuisson débute à 2 h du matin; il est rejoint à 6 h par les 6 personnes qui se chargent de la teinture. Après avoir trempé leurs mains dans des bassines de colorant alimentaire, elles tournent chaque œuf, un par un, dans leurs paumes. En quelques minutes à peine, le local prend une teinte plus festive! Après environ 3 heures, les œufs peuvent être disposés sur des plateaux ou des barquettes selon les

envies des clients. Avant la cuisson, ils ont été triés et répartis en deux catégories: 53 à 58 g ou 58 à 63 g, une étape indispensable pour qu'ils soient cuits de façon homogène. Avant cela, ils ont été stockés quinze jours au minimum dans des frigos à 5°C car les œufs trop frais se pèlent plus difficilement. Ils sont immergés 10 minutes et 30 secondes dans une machine à vapeur. Le jaune n'est pas dur à la sortie mais l'œuf, encore bien chaud, termine sa cuisson hors de l'appareil.

La Prairie est une entreprise familiale qui emploie 15 personnes. Le domaine comprend 20 ha de grandes cultures et compte 2 troupeaux de 5500 poules, ainsi qu'une 3^e halle d'élevage pour les poussins d'un jour. Plusieurs exploitants livrent également leur production. Au total, cela équivaut à environ 30 000 places poules. La maison trie, vend et distribue des œufs sous toutes les formes: standards, cuits, liquides, etc. pour des boulangers, restaurateurs, revendeurs ou pour des particuliers. «Avant Pâques, nous avons beaucoup de commandes pour des courses aux œufs par exemple. On nous demande 200 à 5000 pièces juste pour un événement», relève Albert Brand.

Texte et photos: Sarah Deillon



La machine à vapeur peut contenir 3 caisses de 180 œufs.



Une personne parvient à teindre environ 360 œufs en 15 minutes.

PUBLICITÉ

Swissclôture

Systèmes de clôtures et portails pour animaux



Demandez notre catalogue gratuit.

Tél. gratuit 0800 84 86 88

Agri Voyages lecteurs 2023

Le monde merveilleux du Tyrol

9 au 15 juin 2023
(Marti/Thomas Voyages, Echallens, 021 886 10 60)

Les Açores

(L'archipel magique de l'Atlantique)
9 au 16 septembre 2023
(Intervoyages, Villeneuve, 021 960 32 26)

Grenoble

(La capitale des Alpes françaises)
11 au 13 octobre 2023