



LANCEMENT INÉDIT SUR LE MARCHÉ DES ŒUFS

**1^{ERS} ŒUFS FRANÇAIS PLEIN AIR
SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE ET
AVEC UNE INCORPORATION
DE SOLUTIONS À BASE D'ALGUES MARINES
DANS L'ALIMENTATION**

Créée en 1983, COCORETTE est la première marque 100 % alternative qui produit et conditionne des gammes d'œufs provenant d'élevages français exclusivement de plein air, selon les bonnes pratiques d'autrefois. COCORETTE prône une consommation locavore et respectueuse du bien-être animal. Elle dispose de 500 fermes familiales réparties sur tout le territoire et à proximité de ses cinq ateliers de conditionnement dans la Somme (Doullens), l'est (Maizières), l'ouest, le sud-est (près de Valence) et le sud-ouest (Montauban).

VISUELS ET ÉCHANTILLONS DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE AU SERVICE DE PRESSE :

CABINET VERLEY - Contacts : DJAMÉLA BOUABDALLAH - ÉMILIE SAINT-PIERRE
Tél. : 01 47 60 22 62 - djamela@cabinet-verley.com - emilie@cabinet-verley.com - www.cabinet-verley.com

UNE CULTURE D'ENTREPRISE RESPONSABLE

COCORETTE est une entreprise familiale, qui prône et perpétue depuis 1983 les mêmes engagements pionniers, fondés sur les valeurs du bien-être animal, du bien-manger et du soutien à l'élevage traditionnel. Elle est spécialisée dans la production exclusive d'œufs PLEIN AIR, FERMIER LABEL ROUGE et BIO. À l'heure du défi environnemental et de santé que connaît la société, l'agriculture et l'agroalimentaire ont un rôle essentiel à jouer, notamment **en favorisant les solutions d'origine naturelle**. Afin de répondre aux enjeux actuels en matière **de sécurité alimentaire et d'attachement à la provenance des matières**, COCORETTE renforce sa démarche avec une nouvelle initiative. En partenariat exclusif avec l'association MERCI LES ALGUES !®, elle fait évoluer sa gamme d'œufs PLEIN AIR (x6 et x12). À partir du 1^{er} mars prochain, ils seront issus de **poules élevées sans traitement antibiotique et avec l'incorporation de solutions à base d'algues dans leur alimentation**.

Cet engagement fort vise à répondre aux attentes sociétales **pour une agriculture et une consommation alimentaire responsables et saines** :

- il contribue à limiter les phénomènes d'antibiorésistance induit, pour partie, par l'utilisation des antibiotiques en élevage,
- il accompagne l'amélioration du bien-être animal,
- il s'inscrit dans une meilleure rémunération des éleveurs.

COCORETTE puise ses valeurs responsables dans ses racines agricoles. Son Président, Pascal LEMAIRE, issu de ce secteur, en connaît les problématiques ainsi que les enjeux pour un éleveur et plus largement pour l'ensemble de la filière.

« Ces promesses fortes, tant auprès des éleveurs que des consommateurs, œuvrent également pour le bien-être animal. Il nous tient à cœur de proposer des œufs issus de filières responsables et durables, en nous appuyant sur les bienfaits d'une ressource locale, traçable et durable. Nous plaçons nos éleveurs au cœur de notre métier. Ils sont les garants de la qualité des aliments que nous consommons, et nous nous devons de les accompagner. ».



Hubert DEHASPE, éleveur COCORETTE
Crédit photo COCORETTE

COCORETTE sélectionne rigoureusement **ses éleveurs, qui veillent chaque jour sur leur poulailler, avec soin et passion**. Les fermes, réparties aux quatre coins de la France, répondent à des critères d'exigence précis. Grâce à un parcours plein air soigné, les poules, bénéficiant de stimuli, sont plus détendues. **Elles expriment mieux leurs comportements naturels** tels que prendre un bain de soleil, chercher de la nourriture, gratter le sol, courir..., et présentent un beau plumage. Les arbres diversifient leurs sources de nourriture : **graines, insectes, plantes herbacées...** Ils les incitent à sortir, les aident à s'orienter et leur offrent des zones d'ombre. **Élevées en liberté, c'est dans l'herbe fraîche qu'elles puisent les oligoéléments bons pour la santé et trouvent les pigments qui confèrent au jaune d'œuf sa couleur intense**. Elles vont également y chercher des vers et des petits cailloux qui leur permettent de broyer facilement les aliments. Afin d'obtenir **une coquille d'œuf solide**, les éleveurs ajoutent des coquilles d'huîtres concassées. Sources de calcium, elles **renforcent les os**.

UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE RENFORCÉE ET VERTUEUSE POUR TOUS

Les poules issues des élevages plein air de COCOPETTE disposent chacune d'environ 4 m² d'espace extérieur. Une liberté qui leur permet de puiser dans l'herbe fraîche les oligoéléments bons pour la santé et les pigments qui confèrent au jaune d'œuf sa couleur intense. Nourries de céréales de type maïs, blé, son... (60 %), elles vont également chercher dans la terre vers et petites graines pour compléter leur alimentation.

■ LES ALGUES : UNE RESSOURCE NATURELLE, FIABLE ET DURABLE

L'attention portée au bien-être animal est renforcée avec l'évolution de la gamme d'œufs PLEIN AIR qui portera le référentiel MERCI LES ALGUES ![®]. Des solutions à base d'algues vertes ou rouges sont ainsi intégrées à l'alimentation des poules et via les eaux de boisson. Les algues marines constituent un véritable jardin médicinal marin. Majoritairement **récoltées sur les côtes du grand Ouest français**, elles contiennent des Polysaccharides Sulfatés Marins. Offrant à l'animal toutes les conditions nécessaires à son bon développement, **ces molécules se distinguent par des propriétés biologiques qui agissent sur l'équilibre interne de la poule :**

- **modulation des défenses immunitaires,**
- **soutien de l'activité enzymatique pour un meilleur fonctionnement des fonctions digestives et rénales,**
- **protection du foie.**

Ces solutions naturelles algo-sourcées sont fournies par **OLMIX**. Elles ont fait l'objet de validations scientifiques qui attestent de leur efficacité et d'une analyse avant le référencement dans le programme MERCI LES ALGUES ![®]. Depuis plus de vingt ans, cette entreprise est devenue **le spécialiste de la valorisation des algues marines et des biotechnologies appliquées au monde de l'agriculture.**



Bernard KLOAREG, Coprésident Association MERCI LES ALGUES ![®], Professeur en Biologie et Directeur du Centre National de Ressources Biologiques Marines

« Le champ des bénéfices à tirer des bio-ressources algales est considérable, dans de nombreux secteurs d'application, de l'alimentation à la santé, en passant par le bien-être. De nombreuses avancées dans la recherche scientifique ont été réalisées ces dernières années et le futur paraît encore plus prometteur. C'est en partageant les connaissances sur les algues marines et en promouvant leurs bienfaits auprès du consommateur que nous fédérerons les filières ! ».



▪ **MERCI LES ALGUES !® : DES FILIÈRES DE LA MER À L'ASSIETTE**

Lancée en janvier 2020, l'association **MERCI LES ALGUES !®** fédère tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire pour construire des filières durables et créer de la synergie. Comprenant vingt adhérents fondateurs, elle œuvre à **la réduction de l'usage de la chimie de synthèse en agriculture et agroalimentaire, et à la promotion de solutions durables algo-sourcées.**

MERCI LES ALGUES !® assure le contrôle des filières via la **création de référentiels de production** appliqués aux différentes filières, pour l'élevage, les cultures et la transformation. Une démarche de reconnaissance contrôlée par un organisme certificateur externe est en cours. La structure réunit plusieurs collègues : du fournisseur d'algues comme OLMIX au consommateur, en passant par le producteur tel que COCORETTE et le distributeur.

À travers le programme **MERCI LES ALGUES !®, COCORETTE peut ainsi accompagner l'éleveur dans sa démarche de production sans traitement antibiotique, depuis l'éclosion et tout au long de la vie de l'animal, et garantir au consommateur une traçabilité complète.**

