

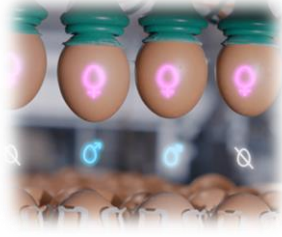



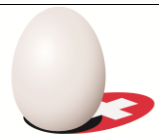



## Les œufs suisses encore plus durables dès 2025 grâce à la solution globale pour les poussins

### Les étapes d'un œuf suisse

1.	Les poules parentales (poules avec coqs) sont élevés en Suisse et pondent ensuite des œufs dits à couvrir.	
2.	Ces œufs à couvrir sont collectés, préparés et mis à couvrir dans un couvoir.	
3.	<b>Nouveau à partir de 2025</b> Les œufs sont analysés et classés grâce à l'imagerie par résonance magnétique (IRM ou scanner). Les œufs à couvrir femelles retournent dans la couveuse, pas les mâles. Ceux-ci peuvent servir d'aliments pour animaux ou sont valorisés dans la production d'énergie.	
4.	<b>Nouveau à partir de 2025</b> Après 21 jours, ce sont presque exclusivement des poussins femelles qui éclosent.	
5.	<b>Nouveau à partir de novembre 2024</b> Les erreurs de détermination, respectivement les poussins mâles encore présents, sont triés manuellement et servent de nourriture précieuse pour les reptiles, les oiseaux et d'autres espèces animales.	
6.	Les poussins de ponte sont élevés dans un poulailler d'élevage avec une zone à climat extérieur et avec de la lumière du jour, jusqu'à ce qu'ils soient prêts à pondre.	
7.	Sur nos exploitations familiales, les poules suisses sont élevées selon les règles les plus strictes et produisent chaque jour des œufs suisses de consommation et de transformation.	 Das Schweizer Ei L'œuf suisse
8.	<b>Déjà depuis 2018</b> Si la précieuse viande des poules pondeuses trouve preneur sous forme de poule à bouillir ou de viande de poules, les poules pondeuses de 1.5 à 2 ans sont de plus en plus souvent abattues et valorisées.	 La poule suisse <i>Une viande durable.</i>

