



*supermarché*

# Dossier de presse

bi1 innove en lançant les premiers œufs riches en Oméga-3 et vitamine E

---

## Plus qu'un œuf, un allié santé et beauté



20 novembre 2017

# Sommaire

**Partie 1 : Les premiers œufs riches en Oméga-3 et vitamine E**

**Partie 2 : Oméga-3 et vitamine E, quelles sont les avantages pour la santé ?**

**Partie 3 : Bien manger : le premier geste beauté**

**Partie 4 : La filière qualité bi1 œufs**

**Partie 5 : Nos engagements en faveur du bien-être animal**

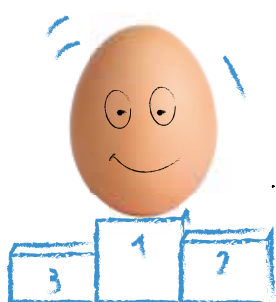
**Contact**

# Les premiers œufs riche en Oméga-3 et vitamine E

Les supermarchés atac, bi1 et Maximarché lancent à la fin du mois de novembre des œufs de poules élevées en plein air, riches en oméga-3 et vitamine E.

**Quelle est la différence entre les œufs filière qualité bi1 plein air et des œufs classiques ?**

**Une composition nutritionnelle encore plus intéressante !**



Les œufs filière qualité bi1 sont identiques aux œufs classiques en ce qui concerne la teneur en gras, en protéines et en cholestérol. **En revanche, bi1 innove en commercialisant des œufs dont la teneur en oméga-3 et vitamine E est plus élevée qu'un œuf classique (3x plus d'oméga-3 et 6x plus de vitamine E).**

Valeurs nutritionnelle de l'œuf bi1 oméga-3 - Vitamine E

	Unités	Valeurs cibles contractuelles pour l'œuf bi1 riche en Omega-3 et vitamine E.
Valeur énergétique	kcal/100g kJ/100g	145 607
Matières grasses	g/100g	10,3
Dont acides gras saturés	g/100g	2,74
<b>Dont Acide docosahexaénoïque (DHA) (oméga-3)</b>	<b>mg/100g</b>	<b>130 (augmentation x1,5)</b>
Acide alpha-linolénique (ALA) (oméga3)	mg/100g	58,6
Acide eicosapentanoïque (EPA) (oméga3)	mg/100g	2,94
<b>Dont total acides gras oméga-3</b>	<b>mg/100g</b>	<b>Environ 400 (augmentation x3)</b>
Glucides	g/100g	0,7
Dont sucres	g/100g	0,7
Protéines	g/100g	12,3
Sel	g/100g	0,3
<b>Vitamine E</b>	<b>mg/100g</b>	<b>6 (augmentation x6)</b>

## Les premiers œufs riche en Oméga-3 et vitamine E

### Une meilleure alimentation naturelle des poules pour un meilleur œuf



L'alimentation des poules joue un rôle essentiel dans la **qualité** de leurs œufs. C'est pourquoi, nos poules sont nourries exclusivement d'aliments d'origine végétale et minérale (sans farines ni graisses animales).

Nos œufs sont fabriqués de façon **naturelle**, du **lin** est ajouté à la **ration alimentaire** de la poule. La poule va ainsi transformer une partie des oméga-3 à chaîne courte, contenues dans les graines de lin, en oméga-3 à chaîne longue (que l'on retrouve en abondance dans le poisson gras). En changeant l'alimentation des poules, on change ainsi la composition nutritionnelle de l'œuf et sa qualité.

### Les français ne consomment pas assez d'oméga-3

Malgré tous les bénéfices qu'ils peuvent apporter, les Français sont loin de consommer suffisamment d'oméga-3. L'étude française SU.VI.MAX publiée dans le début des années 2000 a montré que l'apport moyen des Français en oméga-3 (acide alpha-linolénique) est deux fois inférieur aux besoins de l'organisme.





# Oméga-3 et vitamine E, quelles sont les avantages pour la santé ?

## Les oméga-3

**Un œuf bi1 plein air contient environ 3 fois plus d'oméga-3 qu'un œuf classique.**

**Chez bi1**  
nos œufs nous apportent beaucoup

Protéines

Vitamine E

Oméga 3

**VITAMINE E** : la consommation d'un seul œuf vous apportera plus de 30% de vos besoins en vitamine E pour la journée.

**OMÉGA 3** : 1 œuf contient 3 fois plus d'oméga 3 qu'un œuf classique.

**PROTÉINES** : 2 œufs apportent 15g de protéines à notre organisme. Il est conseillé de consommer 50g de protéines par jour pour une femme et 60g pour un homme.

Source : 11 Centre Supérieur de la Santé, "Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, révision 2008".

Les acides gras polyinsaturés dont les **oméga-3**, sont de « bons gras » pour notre santé. Ils sont dits « **essentiels** » car ils ne peuvent pas être fabriqués par notre organisme. Ces substances ont des **effets favorables** sur de nombreux processus biochimiques de l'organisme, notamment sur les taux de lipide sanguin, sur la **fonction cardiovasculaire** et le **cerveau**.

De la qualité des apports en acides gras dépend totalement la qualité des membranes cellulaires. Plus une **cellule** est spécialisée, comme un neurone par exemple, plus sa membrane doit être **souple**. Pour que son fonctionnement soit optimal, il faut que la cellule soit **riche en acides gras** polyinsaturés que l'on retrouve dans les oméga-3.

## La vitamine E

**La consommation d'un seul œuf bi1 plein air apporte plus de 30% de vos besoins en vitamine E pour la journée.**

L'œuf bi1 est riche en vitamine E, molécule **antioxydante** qui protège les cellules. La vitamine E exerce une activité antioxydante et participe à la **protection** des membranes cellulaires. Elle prévient en effet des réactions chimiques naturelles mais néfastes qui sont provoquées par les « radicaux libres », molécules impliquées dans la survenue de nombreuses pathologies, dont les cancers.

## Bien manger : le premier geste beauté

Le lien entre **alimentation** et **beauté** n'est plus à démontrer. En effet, notre corps est souvent le reflet de notre alimentation. La beauté de la peau, des cheveux ou des ongles passe donc aussi par l'assiette.

### La vitamine E pour lutter contre le vieillissement



Le processus de **vieillesse** de la peau commence dès la naissance. En effet, la **peau** entre en contact avec l'oxygène de l'air, qui est à la base de la fabrication des radicaux libres, et ces derniers commencent à détruire notre tissu conjonctif (derme).<sup>(1)</sup>

Les **antioxydants**, comme la vitamine E, aident à combattre ces radicaux libres. Cette dernière agit sur la dégradation des fibres de collagène et d'Elastine qui sont à l'origine des rides. La peau n'est pas la seule concernée puisque les ongles et les cheveux bénéficient aussi de l'apport de vitamine E.<sup>(2)</sup>

### Les oméga-3 pour hydrater et protéger la peau

Les oméga-3 participent à l'**hydratation** de la peau (renforcent le ciment entre les cellules) et ont également un **effet réparateur** et décongestionnant. Les oméga-3 conditionnent la bonne santé des tissus, et en particulier de la peau, extérieure comme intérieure, les muqueuses.

Non seulement, ils améliorent le fonctionnement des vaisseaux sanguins au niveau de la peau, mais la protègent aussi des **coups de soleil** dus aux rayons UV. Afin de prévenir les allergies cutanées et aider la peau à mieux cicatriser, la consommation d'oméga-3 est conseillée.

(1) Source : Ozuguz, P. et al., Cutan Ocul Toxicol. 2013 Jul 5.

(2) Source : Arrêtons de vieillir. Thierry Souccar Editions Pierre Boutron. 2007



## La filière qualité bi1 œufs

Si les filières qualité bi1 ont pour fondement une qualité gustative, un rapport qualité/prix exceptionnel (toute l'année), et une traçabilité irréprochable, elles ont également été construites avec le souci du bien-être animal.



### La filière qualité bi1 œufs se caractérise par :

- Les poules sont nourries toute l'année à l'aide de céréales françaises.
- Tous les œufs viennent du même producteur et ont par conséquent exactement le même profil nutritionnel.
- Une fraîcheur accrue (enlèvement sur site du producteur par nos propres camions tous les jours sauf le samedi).
- Les œufs bi1 sont régionaux (Bourgogne/Franche-Comté).
- L'emballage est 100 % recyclable.

### Notre producteur :



Afin de garantir à ses clients des œufs de qualité, Schiever a mis en place un partenariat de longue durée avec un seul et unique producteur. Tous les œufs issus de la filière qualité bi1 sont donc produits en Bourgogne-Franche-Comté par notre producteur P.E.B (Coquy).

## Nos engagements en faveur du bien-être animal

Depuis le **3 novembre 2014**, l'ensemble des supermarchés du groupe Schiever (ATAC, bi1 et Maximarché) soit **115 magasins** a arrêté de commercialiser des **œufs de poules élevées en cage**. Cette mesure vient renforcer la volonté de Schiever qui, depuis bientôt 20 ans, intègre la notion de bien-être animal dans ses relations avec les éleveurs.

### Schiever s'engage et dit non aux cages !



Le 9 juin 2015, Schiever a reçu le Trophée bien-être animal pour la catégorie œufs lors de l'exposition universelle de Milan. Le trophée a été remis par l'association CIWF, aujourd'hui reconnue comme l'organisation non gouvernementale (ONG) internationale de référence dédiée au bien-être des animaux d'élevage.

Les Trophées bien-être animal récompensent les leaders de l'agroalimentaire pour leur engagement à améliorer le bien-être animal dans leur chaîne d'approvisionnement.

La catégorie œufs d'or récompense depuis 2007 les entreprises qui s'approvisionnent ou s'engagent à s'approvisionner en œufs hors-cage.





# Le groupe Schiever



**SCHIEVER**

Avec ses 10 enseignes (Auchan, bi1, Atac, Weldom...), ses 160 magasins, ses 7 000 collaborateurs et une présence internationale, Schiever compte bien continuer à évoluer et à se diversifier dans le respect de ses valeurs.

Pour plus d'informations sur : [www.schiever.com](http://www.schiever.com)

facebook

[LaTribuSchiever](https://www.facebook.com/LaTribuSchiever)



[TribuSchiever](https://twitter.com/TribuSchiever)

## Les chiffres clés

**1 350** millions d'euros  
*chiffre 2016 – TTC (Sous enseignes)*

**7 000** collaborateurs  
*chiffre 2016*

Plus de **200**, répartis  
dans le Centre Est et à  
l'international.

*Schiever, une autre idée de la grande distribution*

NOS ENSEIGNES EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL  
SCHIEVER, UNE TRIBU À PART DANS LE MONDE DE LA GRANDE DISTRIBUTION.

**Auchan ATAC**



**BRICOMAN**

**flunch**



**KIABI**



**weldom**



**SCHIEVER**  
une autre idée de la grande distribution

Vous souhaitez des informations complémentaires ?

Prenez contact avec nous.

Julie JODTS  
Chargée de communication  
03.86.31.15.73  
[jjodts@schiever.fr](mailto:jjodts@schiever.fr)