

# QUEL POULET DANS MON ASSIETTE ?



Provenance

Conditions  
d'élevage

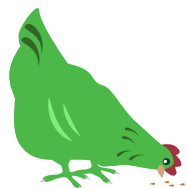
Alimentation

Age d'abattage

Labels

Impact carbone

kg CO2 par kg « net »  
(mangeable)



Poulet Bio

Élevage France

10 poulets / m2  
disposant chacun  
de 4 m2 minimum  
de terrain herbeux  
en extérieur

100 %  
végétaux + minéraux  
+ vitamines  
95 % minimum de  
matières premières  
certifiées AB  
Pas d'OGM

81 jours



Veau  
37 kg

Bœuf  
35 kg



Porc  
5 kg



Poulet  
3 kg



Poulet label rouge

Élevage France

11 poulets / m2  
Accès extérieur :  
• Plein air : 2 m2  
• En liberté :  
espace illimité

100 %  
végétaux + minéraux  
+ vitamines  
75 % minimum de  
céréales

81 jours



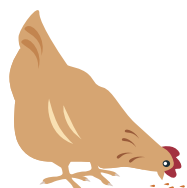
Poulet certifié

Élevage France

20-22 poulets / m2  
Pas d'accès en  
extérieur  
Lumière artificielle

100 %  
végétaux + minéraux  
+ vitamines  
65 % minimum de  
céréales

56 jours



Poulet standard

Élevage France  
Élevage Étranger  
(principalement  
Brésil ou Thaïlande)  
Très forte présence  
dans les plats  
cuisinés & nuggets

20-22 poulets / m2  
Pas d'accès en  
extérieur  
Lumière artificielle

100 %  
végétaux + minéraux  
+ vitamines  
Pas de farine  
animale pour ceux  
élevés en France et  
en Europe

35 à 40 jours