



Mon quotidien
autrement

QUEL POULET DANS MON ASSIETTE ?

	Provenance	Conditions d'élevage	Alimentation	Durée de vie avant d'être abattu	Poids moyen quand il est prêt à cuire (plumé et éviscéré)
Poulet bio	Elevage français	10 poulets par m2 disposant chacun de 4 m2 de terrain herbeux à l'extérieur	95 % de son alimentation (végétale, minérale et vitaminique) doit provenir de matières premières certifiées AB dont au moins 65% garanties sans OGM	81 jours minimum	1,450 kgs
Poulet label rouge	Elevage français	11 poulets par m2 disposant chacun de 2 m2 de terrain herbeux à l'extérieur	65 % de son alimentation doit être d'origine végétale	81 jours minimum	1,450 kgs
Poulet certifié	Elevage français	18 poulets par m2 dans des bâtiments sans avoir accès à l'air libre	65 % de son alimentation doit comporter des céréales	56 jours minimum	1,250 kgs
Poulet standard	Elevage français ou étrangers (principalement Brésil ou Thaïlande). Présent dans certains plats cuisinés et nuggets.	20 à 25 poulets par m2 dans des bâtiments sous lumière artificielle sans jamais voir le jour	Aucune réglementation précise	35 à 41 jours	1,100 kgs

Les mentions "poulet fermier-élevé en plein air" ou "poulet fermier -élevé en liberté" ne peuvent être appliquées qu'aux poulets Label rouge, bio ou dotés de l'AOC "Poulet de Bresse"

