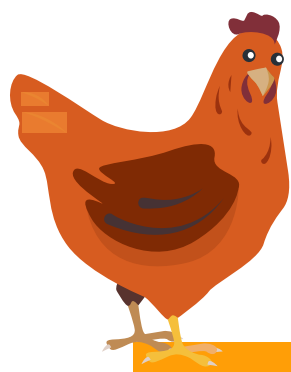


QUEL POULET DANS MON ASSIETTE ?



POULET FERMIER

	Provenance	Conditions d'élevage	Alimentation	Age d'abattage	Labels
 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	
 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	

Impact carbone

kg CO2 par kg « net » (mangeable)

Veau
37 kg



Bœuf
35 kg



Porc
5 kg

Poulet
3 kg

