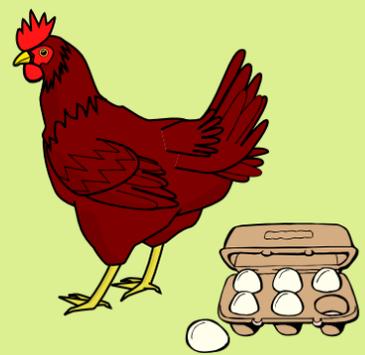


LES LABELS

BIEN CHOISIR : POULET ET OEUFS



par FAMILLES DE FRANCE EN BASSIN MONTCELLIEN

POULET "FERMIER" :

Terme regroupant 4 catégories à croissance lente :



et



Poulet issu d'une petite production, élevé en plein air et en liberté ; Vente directe locale.

APPELLATION ORIGINE CONTRÔLÉE

Seul le poulet de Bresse a une A O C



- il s'éleve en liberté totale,
- dispose de 10 m² par poulet,
- est abattu à 112 jours (= 16 semaines),
- a une alimentation naturelle et sans antibiotique.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Un poulet label AB est :



- élevé en extérieur (4 m² /poulet) durant au moins 1/3 de leur vie et en intérieur (10 poulets /m²),
- abattu entre 81 et 110 jours,
- alimenté à 95 % en bio et sans antibiotique.



LABEL ROUGE

Un poulet label rouge est :



- élevé en semi liberté : 2 m² en extérieur / sujet et 11 poulets / m² en intérieur,
- abattu entre 81 à 84 jours,
- alimenté au minimum avec 80 % de céréales.



BON À SAVOIR

Les poulets élevés en claustration (à l'intérieur) :

- poulet sous certification de conformité (CCP) ; 56 jours, nourri avec 65 % de céréales et 18 sujets /m².
- poulet "standard" ; de 35 à 40 jours et 25 sujets /m².



La **poularde** est une jeune poule (qui n'a pas encore pondu) castrée, engraisée. Elle pèse de 2 à 2,5 kg.

Le **chapon** est un jeune mâle castré, engraisé au minimum avec 75 % de céréales et des produits laitiers le dernier mois. Il pèse de 2,5 à 4 kg.

0, 1, 2, 3 : LES OEUFS

Le premier chiffre du code inscrit sur un oeuf indique le mode d'élevage de la poule :

- 0 : oeufs de poules élevées en plein air et label AB
- 1 : oeufs de poules élevées en plein air
- 2 : oeufs de poules élevées au sol en intérieur
- 3 : oeufs de poules élevées en cage



WWW.FAMILLES-DE-FRANCE.ORG/MONTCEAULESMINES

