



LA PRODUCTION DE POULETS



DUC, filiale de Plukon Food Group, est implantée depuis le début des années 90 dans l'Yonne, et ses départements limitrophes. Sa production de poulets de chair classiques répondant à des critères favorables au bien-être animal, elle maîtrise l'ensemble de la

filière : la reproduction, l'accoupage, l'alimentation, l'élevage qu'elle confie à des éleveurs partenaires, et son outil industriel à Chailley assure l'abattage, la découpe et le conditionnement des produits qu'elle commercialise.

280 M€
Chiffre d'affaires

[LES OPPORTUNITÉS]



- Production de poulets de chair



sites en France



821 salariés

Philippe COUILLARD

Développeur Amont Nord

Tél : 06 88 09 75 35

p.couillard@duc.fr



Retrouvez le **webinaire**

en cliquant sur le logo

Youtube ou en scannant le QR code

	POULETS CLASSIQUES	POULETS ECC
Production actuelle	110 000 m ² soit 13 millions de poulets/an	100 000 m ² , soit 8,5 millions de poulets/an
Besoin du marché	Extension	Maintien du potentiel de production
Taille des ateliers	Bâtiment de 1 350 m ² 1 800 m ²	1 bâtiment de 1 200 m ²

CRÉATION D'UN ATELIER POULETS

Taille de poulailler	1 350 m ²	1 800 m ²
Coût de création de l'atelier (Bâtiment + dossier + terrassement)	590 000 €	720 000 €
EBE/an	55 à 65 000 €	80 à 90 000 €