



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



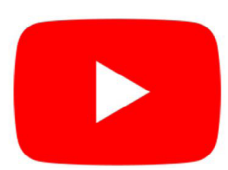
821 salariés

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 € |