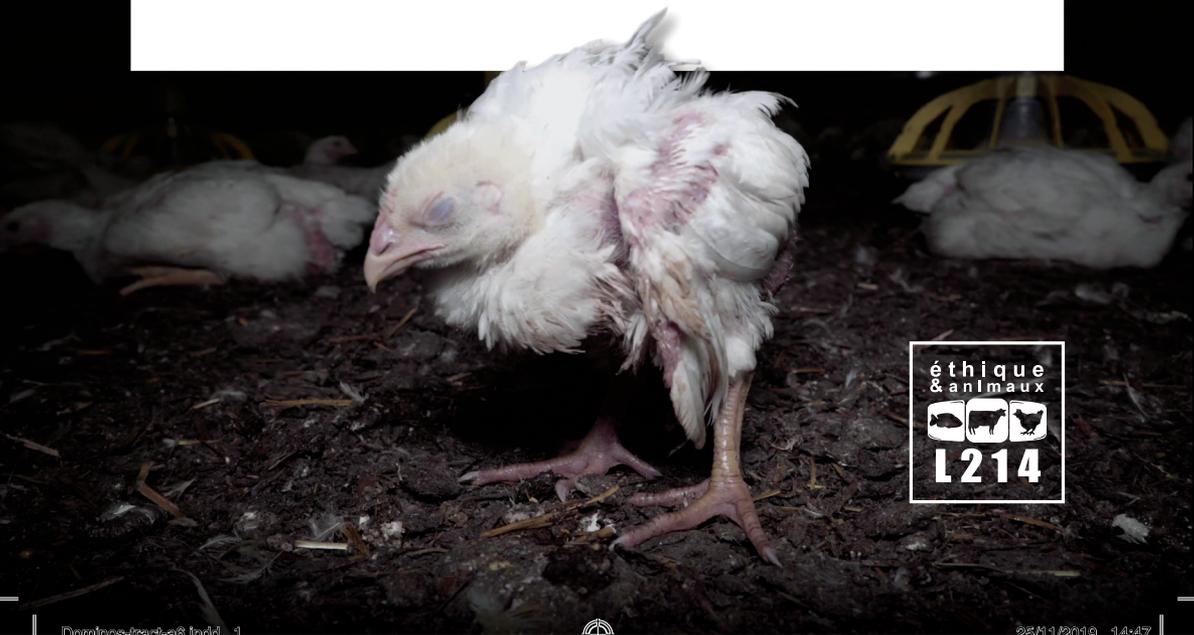




Stop à la cruauté envers les poulets !

Domino's Pizza prétend que la qualité est au centre de ses préoccupations. Pourtant, Domino's n'a toujours pas pris d'engagement ferme concernant les conditions d'élevage et d'abattage des poulets et continue d'utiliser de la viande de poulets issus d'élevage intensif !





**Entassés
par milliers**

... Jusqu'à 22 poulets
par mètre carré,
soit à peine l'espace
d'une feuille A4
par oiseau.



**Croissance
trop rapide**

Les poulets ont
été sélectionnés
génétiquement
pour grandir si vite
qu'ils peinent
à porter leur poids.
Certains
se déplacent
difficilement
et présentent
des anomalies
aux pattes.



Enfermés à vie

Manque
de lumière, d'air
pur, de perchoirs...
certains ne
survivent pas
à ces conditions
extrêmes.



**Litière gorgée
de déjections**

Ils vivent à même
leurs propres
excréments.
Cette litière n'est
changée qu'après
leur départ
à l'abattoir.



**Victimes
de maladies**

Troubles
respiratoires,
lésions de la peau,
boiteries, problèmes
cardiaques...
les souffrances
sont multiples
pour des animaux
pourtant si jeunes.



Accrochés vivants

À l'abattoir, ils sont
brutalement
accrochés la tête
en bas à la chaîne.
Il est fréquent
que leurs pattes
se brisent avant
qu'ils n'aient
la tête plongée
dans un bac
d'eau électrolyté.

Rendez-vous sur
dominos.stopcruaute.com