

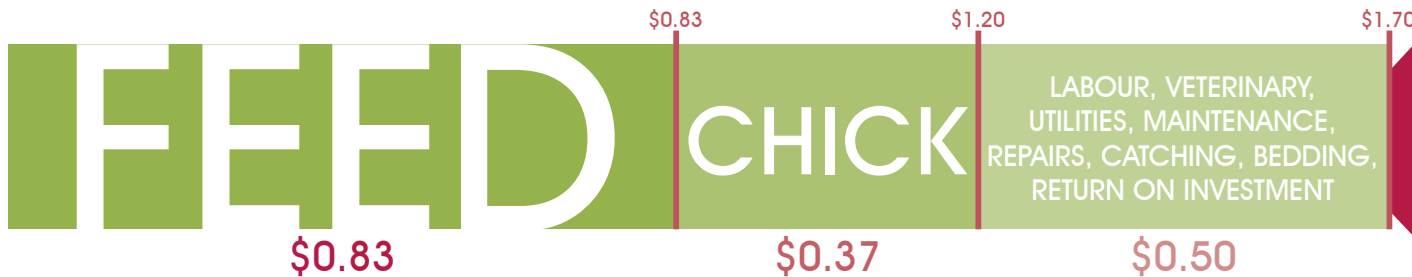
“THAT’S CHICKEN FEED!”

The Chicken Farmer’s Share of a Restaurant Meal (2013)

Restaurant	Menu Item	Cost of Menu Item	Taxes (13%)	Gratuuity (15%)	Total Cost of Meal	Farmers Share of Meal*	
St.Hubert	Quarter Chicken Breast Dinner (One breast and one wing, 16.8 oz)	\$9.70	\$1.26	\$1.64	\$12.60	\$1.13	11.65%
Swiss Chalet	Quarter Chicken Breast Dinner (One breast and one wing, 15.7 oz)	\$10.19	\$1.32	\$1.73	\$13.24	\$1.06	10.40%
The Keg	Grilled Chicken Teriyaki (One 10 oz boneless, skinless breast)	\$19.95	\$2.59	\$3.38	\$25.92	\$1.34	6.72%
Moxies	Grilled Chipotle Mango Chicken (Two-5 oz boneless, skinless breasts)	\$17.99	\$2.34	\$3.05	\$23.38	\$1.34	7.45%
	Oven Roasted Free-Run Chicken (One 8 oz boneless, skinless breast)	\$19.99	\$2.60	\$3.39	\$25.98	\$1.08	5.40%

* Farmer’s share of meal is derived from the ‘Cost of Menu Item’ and is based on an eviscerated bird with a live price of \$1.70/kg.

Breakdown of Live Price (\$/kg)



Farmers and consumers have a lot in common; neither group benefits from high food prices. Farmers actually receive only a small percentage of the consumer dollar that is spent on food in restaurants. In most cases, the farmer’s share is less than the taxes on the meal itself, and much less than the tip or gratuity given to the person that spends 1 hour serving you in the restaurant.



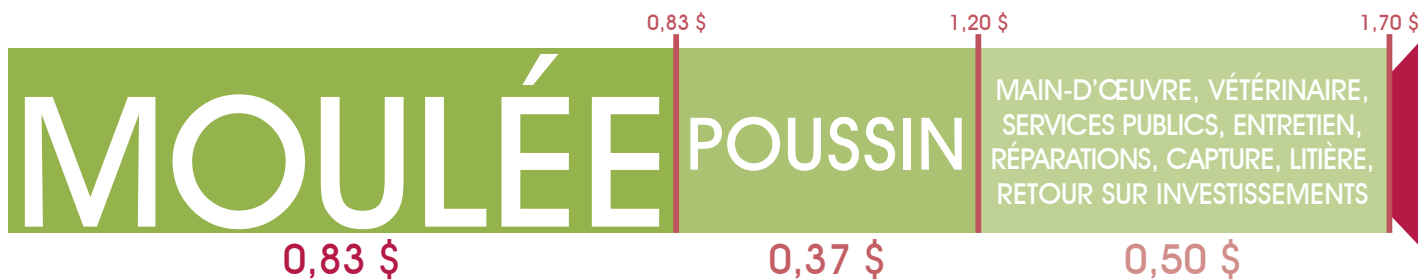
« DES MIETTES »

Part que touche un producteur de poulet sur un repas au restaurant (2013)

Restaurant	Article au menu	Coût de l'article au menu	Taxes (13%)	Pourboire (15%)	Coût total du repas	Part du producteur*	
St.Hubert	Quart de poulet poitrine (une poitrine et une aile, 16,8 onces)	9,70 \$	1,26 \$	1,64 \$	12,60 \$	1,13 \$	11,65 %
Swiss Chalet	Quart de poulet poitrine (une poitrine et une aile, 15,7 onces)	10,19 \$	1,32 \$	1,73 \$	13,24 \$	1,06 \$	10,40 %
The Keg	Poulet Teriyaki grillé (une poitrine de 10 onces, désossée et sans peau)	19,95 \$	2,59 \$	3,38 \$	25,92 \$	1,34 \$	6,72 %
Moxies	Poulet grillé à la mangue et piments chipotle (2 poitrines de 5 onces désossées et sans peau)	17,99 \$	2,34 \$	3,05 \$	23,38 \$	1,34 \$	7,45 %
	Poulet de parcours libre rôti au four (une poitrine de 8 onces désossée et sans peau)	19,99 \$	2,60 \$	3,39 \$	25,98 \$	1,08 \$	5,40 %

* La part que touche un producteur sur un repas est dérivée du « coût de l'article au menu » et prend appui sur un poulet éviscéré portant un prix vif de 1,70 \$/kg.

Répartition du prix vif (\$/kg)



Le producteur et le consommateur ont beaucoup en commun : en effet, ni l'un ni l'autre ne profite du prix élevé des aliments. En fait, les producteurs ne reçoivent qu'un infime pourcentage du montant que déboursent les consommateurs pour un repas au restaurant. Dans la plupart des cas, la part du producteur est inférieure aux taxes prélevées sur le repas et beaucoup moins que le pourboire de la personne qui passe une heure à vous servir au restaurant.

