



# Tradition et Savoir-faire au service de nos clients et des consommateurs

**Depuis 1963, la société Detry produit et commercialise une large gamme de produits de charcuteries et de pièces de viandes issues des parties nobles du porc. La qualité, selon Detry, repose sur de bonnes conditions d'élevage et d'alimentation, le respect de l'animal, le savoir-faire des hommes, l'écoute des consommateurs et une gestion faite d'investissements réguliers.**



## Brève ligne du temps

En 1963, 4 frères Detry créent la sprl et lui donnent leur propre nom. Ses activités sont l'achat de porcs vivants et la découpe de viande. Depuis, la société n'a cessé de se développer, tant en superficie qu'en termes d'effectifs et d'activités.

## Quelques dates clés

- 1967 : la société s'installe à Aubel.
- 1970 : elle lance la production de charcuterie.
- 1994 : elle démarre sa propre activité d'abattage de porcs.
- 1995 : Detry met en place le système HACCP.
- 1996 : abattoir, découpe de viandes et transformation de produits de charcuteries sont localisés en 3 zones distinctes au profit d'une production plus performante.
- 1998 : la marque « Aubel » est créée.
- Depuis 2002 : Detry se rapproche sans cesse du consommateur final. L'entreprise développe le pré-tranchage et le conditionnement en portions.

## « Aubel » : un nom qui colle à une région, à une filière porc et à une marque



Originaire de la région d'Aubel dans le pays de Herve, la famille Detry connaît, respecte et entretient les valeurs du terroir. « Aubel » donne le ton aux activités : le goût du travail bien fait, l'attachement aux traditions et le sens du devoir. Ces valeurs sont naturellement véhiculées par l'ensemble du personnel.

## La Filière Porc Aubel

La gestion de la filière consiste à contrôler et à assurer la promotion d'une filière porcine complète, au départ d'une centaine d'exploitations familiales de reproduction, d'élevage ou d'engraissement. Concrètement, l'asbl PROMOBEL contrôle (via des organismes indépendants agréés) les conditions d'élevage et d'engraissement des porcs (espaces suffisants, conditions de luminosité, de ventilation, etc.). Elle établit les conventions précisant les obligations des divers fournisseurs de porcs vivants et d'aliments en vue d'obtenir et de maintenir leur agrément. Une charte qualité respectée par tous les partenaires a été instaurée.

Enfin, Detry a créé la marque Aubel pour ses produits de charcuteries et de viandes. La marque, forte et rajeunie, valorise « la saveur authentique de nos produits belges traditionnels ».

## Savoir-faire & Tradition

Chez Detry, la machine ne remplace que l'effort physique de l'homme, pas son savoir-faire. La découpe est assurée par des bouchers encadrés par des maîtres bouchers. Ces experts sont intransigeants sur le coup de couteau, notamment lors du désossage car c'est de ce geste que dépend la qualité de la pièce découpée, « en faire un rubis ou un rebut ».

La tradition, c'est aussi la mise en exergue des saveurs du terroir, que ce soit dans la sélection des matières premières ou dans l'élaboration des recettes. Celles-ci sont élaborées par des maîtres charcutiers. Le respect du goût se traduit dans les modes opératoires. Dans ses fumoirs modernes, le fumage s'opère encore à l'ancienne, à la sciure de hêtre.



## Certifications et qualité

HACCP  
BRC • IFS

Quality  
Systems

Depuis 1995, Detry applique scrupuleusement le système HACCP : Hazard Critical Control Point. Cette démarche volontariste a permis l'obtention de certifications spécifiques et nécessaires dans ce domaine d'activités : l'unité de viande est certifiée aux normes BRC et l'unité de charcuterie est certifiée aux normes IFS et BRC.



Au-delà des certifications, Detry s'engage plus en avant dans la qualité par :

- un système de traçabilité mis en place de la ferme d'élevage à la distribution;
- la conformité de ses fournisseurs de porcs au cahier des charges « Filière Porc Aubel »;
- des contrôles systématiques tout au long du processus de traitement : analyses microbiologiques, physico-chimiques ;
- l'identification de 3 niveaux de risques distincts. Chaque niveau déterminant l'équipement spécifique du personnel et les mesures de contrôle prises;

### Quelques chiffres

2009

**Personnel** : 680 personnes

**Superficie** : 40.000 m<sup>2</sup>

**Production** :

- 10.000 porcs abattus par semaine.
- 6.500 porcs découpés par semaine.
- 3.500 carcasses commercialisées principalement à l'exportation
- 243 tonnes de charcuteries commercialisées par semaine.

**Chiffre d'affaires** : 153 millions d'Euros  
63% en Belgique, 37% à l'exportation

**Detry s.a. propose aux distributeurs et aux consommateurs une gamme complète de produits sains et savoureux, tous fabriqués dans le respect de la tradition, de la sécurité alimentaire et de l'environnement.**

