

DETRY



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. 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

- **1963** : Création de la SPRL DETRY à l'initiative des **4 frères DETRY**.
- **1967** : Installation à Aubel, une région qui a le sens du travail bien fait, de la tradition et du devoir.
- **1990** : Entrée de la seconde génération de DETRY au sein du Comité de Direction... Un esprit de famille qui grandit.
- **1998** : Diversification vers le libre-service et création de la marque « **Aubel** ».
- **2003** : Obtention de la 1^{ère} Certification BRC
- **2007** : Lancement du Daily-Fresh, nouveau concept de frais-emballé.
- **2013** : 50^e Anniversaire de la société.
- **2015** : Création d'un centre de R&D et investissement dans un nouveau laboratoire. - Déménagement de l'atelier des produits en gelée sur un nouveau site situé à Battice.

« Aubel » :

un nom qui colle à une région 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.

Detry a créé la marque Aubel pour ses produits de charcuteries. La marque 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 tradition, c'est 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



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'activité: BRC, IFS.

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

- 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 2016

Personnel :

355 personnes

Production :

297 tonnes de charcuterie commercialisées par semaine.

Chiffre d'affaires :

- 81 millions d'Euros
- 70% en Belgique,
- 30% 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.



Detry, un haut niveau d'expertise et de qualité !

Detry s.a. appartient au Groupe DETRY qui compte 11 sociétés, toutes actives dans la production, la commercialisation et la distribution de produits alimentaires. Le Groupe emploie 1.377 personnes et réalise un chiffre d'affaires consolidé de 265 millions d'euros.