

L'engagement Halal DUC

Tout le savoir-faire de la marque Duc est mis au service d'une offre halal qualitative, avec un engagement clair sur les produits que nous fabriquons.

1/ Proposer des produits de qualité

Suivre le niveau d'exigence Halal

Offrir les avantages de la filière volaille Duc

- **Qualité 100 % végétale et origine France garantie**
- **Filière tracée et contrôlée**
- **Présentation des produits conforme aux standard Duc**

2/ Respect de la charte Halal

Choix de s'inscrire dans une démarche officielle et à travers le label

« **Garantie Halal** »

- **Sacrificateurs musulmans salariés**
- **Chaîne d'abattage modifiée pour être tournée vers la Mecque**
- **Etourdissement léger avant le sacrifice - qui respecte le décret européen du « bien-être animal »**
- **Suivi sur site du sacrifice lors de chaque abattage par un musulman accrédité.**
- **Traçabilité des produits Halal de l'abattage jusqu'à la livraison en magasins .**

Les produits halal de l'abattage jusqu'à la livraison en magasin

Le sacrifice- l'abattage

1)



Les sacrificateurs officiels de l'usine de Saint Bauzély

2)



Le ventre du poulet est tourné vers la Mecque (contrôle avec une boussole)

3)



Le contrôleur vérifie que le poulet est bien vivant avant le sacrifice

4)



Le sacrifice : abattage selon le rituel musulman et contrôle systématique lors de chaque abattage

5)



Le sacrifice Halal est fait au couteau

L'emballage - colisage

1)



Identification du poulet Halal
par la pose d'une étiquette
spécifique et après contrôle du
numéro de lot

2)



Même opération sur les produits de découpe.

3)

Cette phase fait aussi partie du contrôle réalisé par la Société CVH



Les poulets vendus nus par le circuit traditionnel sont aussi identifiés
par la pose d'une étiquette alimentaire

L'expédition

1)



Dernier contrôle avant
l'expédition chez le client

2)

