



FICHE TECHNIQUE

Présentation

La Coopérative Agricole d'Élevage Avicole a été créée dans la commune d'Aïn Yagout, daïra d'El-Madher, wilaya de Batna, par arrêté n° 1561 en date du 09/12/2003 portant agrément de la coopérative sous le numéro 05/34-02-05 conformément au décret exécutif n° 459/1996, et son agrément a été renouvelé par arrêté n° 21 du 20/03/2023 délivré par la Direction des Services Agricoles de la wilaya de Batna sous le numéro 21-01-05.

La coopérative assure la production des aliments indispensables au bétail : volailles, lapins, ovins et bovins. Elle assure également l'élevage avicole dédié à la production de poulet de chair ainsi que la production d'œufs de consommation, grâce à la maîtrise intégrale du cycle de production de chaque produit, soutenue par des investissements modernes et de haute technologie.

Parmi les atouts majeurs de la coopérative figure sa contribution active à l'augmentation de la consommation locale de viandes blanches et d'œufs à des prix compétitifs, grâce à la maîtrise rigoureuse de la qualité des produits conformes aux normes internationales et au contrôle vétérinaire permanent assuré par les services de la santé animale de la Direction des Services Agricoles de la wilaya de Batna.

1. IDENTITÉ INSTITUTIONNELLE

Dénomination Sociale	Coopérative Agricole Avicole ERRAKHA WA IZDDIHAR (التعاونية الفلاحية الرخاء والازدهار لتربية الدواجن)	Forme Juridique	Coopérative Agricole de Production & Transformation
Siège	Aïn Yagout, Wilaya de Batna (05), Algérie	Localisation GPS	35.844912, 6.358922 • Aïn Yagout
Téléphones Siège	05.50.47.83.52 • 05.50.68.01.17 • 06.61.51.51.30	Courriel Officiel	coop.errakhaa.izddihar@gmail.com
Régime Sanitaire & Vétérinaire	Contrôle permanent des services vétérinaires assermentés	Certification Rituelle	Abattage 100% Halal

2. DONNÉES GÉNÉRALES

+23 Ans

D'EXPÉRIENCE

Agréé

PAR L'ÉTAT ALGÉRIEN

120+

EMPLOYÉS

07

UNITÉS DE PRODUCTION

4

POINTS DE VENTE
OFFICIELS

3. LES 4 PILIERS D'EXCELLENCE DE LA COOPÉRATIVE

Nutrition 100% végétale adaptée à la croissance

Surveillance Vétérinaire

Abattage 100% Halal

Élevage bioclimatique protégé et sécurisé



Unité 01 — Unité de Production Aliment Bétail & Volailles

Fabrication contrôlée d'aliments sains pour le bétail et les volailles, combinant céréales sélectionnées et analyses en laboratoire pour garantir des apports nutritionnels optimaux.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Production d'aliments sous deux formes physiques :
Farineux calibré & Granulé thermisé
- Conditionneur à vapeur et presse de granulation pour une digestibilité maximale sans gaspillage
- Formules spécialisées : Démarrage, Croissance, Finition, PFP 1, PFP 2, Préponde et Repro : Ponte
- Batterie de silos verticaux ventilés avec contrôle thermique informatisé

Unité 02 — Unité Repro (Chair – Ponte) / أمهات الدواجن

Cette unité élève des reproducteurs sélectionnés dans deux espaces distincts : les Bâtiments d'élevage repro-chair et les Bâtiments d'élevage repro-ponte, afin de produire des œufs à couvrir féconds de haute qualité pour notre couvoir.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Bâtiments d'élevage repro-chair (conduite parentale pour la filière chair)
- Bâtiments hermétiques sous pression d'air filtré et sas sanitaire haute biosécurité
- Bâtiments d'élevage repro-ponte (sélection et gestion parentale pour la filière ponte)
- Collecte soignée, tri et désinfection immédiate des œufs à couvrir

Unité 03 — Couvoir & Incubation Moderne (وحدة التحضين)

Le couvoir assure la production de poussins pondeuses et chair grâce à des machines d'incubation modernes et des machines d'éclosion de précision régulant la température et l'hygrométrie.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Production de poussins pondeuses et chair de haute vitalité
- Machines d'éclosion en zone stérile assurant un taux d'éclosion optimal
- Machines d'incubation électroniques à régulation thermique et hygrométrie
- Tri minutieux, vaccination vétérinaire certifiée et transport en camions climatisés



Unité 04 — Centre d'Élevage Poulettes Démarrées & Production d'Oufs

Ce centre s'articule autour de deux pôles d'élevage complémentaires : les Bâtiments d'élevages poulettes démarrées et les Bâtiments de production d'œufs de consommation, alliant régulation bioclimatique automatisée et ponte saine.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Bâtiments d'élevages poulettes démarrées (croissance contrôlée et suivi de vitalité)
- Hangars bioclimatiques régulés avec contrôle informatisé de l'ambiance 24h/24
- Bâtiments de production d'œufs de consommation (ponte suivie et ramassage quotidien automatisé)
- Conditionnement, calibrage automatique et livraison sous chaîne du froid directe

Unité 05 — Centre d'Élevage Poulet Chair (تربية دجاج اللحم)

Ce centre assure la conduite rigoureuse et le suivi de croissance des volailles de chair dans des hangars bioclimatiques modernes régulés 24h/24. Nourri exclusivement avec des céréales saines 100% végétales et suivi quotidiennement par des vétérinaires, le cheptel est acheminé directement à l'abattoir.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Bâtiments d'élevages de poulets de chair en ambiance bioclimatique régulée 24h/24
- Suivi vétérinaire assurant permanent et respect strict des normes de bien-être avicole
- Alimentation 100% végétale de précision issue de notre propre moulin sans farines animales
- Acheminement direct et programmé vers l'abattoir avicole moderne sous traçabilité intégrale

Unité 06 — Abattoir Avicole Moderne (المذبح العصري)

Notre abattoir moderne dispose de bâtiments ultra-propres et parfaitement isolés. Il comprend un tunnel de refroidissement rapide, des chambres froides, une salle de découpe moderne et des camions frigorifiques pour garantir une volaille fraîche et 100% Halal sous contrôle vétérinaire.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Bâtiments ultra-propres, résistants à la corrosion et parfaitement isolés thermiquement
- Chambres froides modernes pour un stockage sécurisé et salle de découpe hygiénique
- Tunnel de refroidissement rapide pour préserver la fraîcheur de la volaille
- Flotte de camions frigorifiques & abattage 100% Halal sous contrôle et cachet vétérinaire

Unité 07 — Transformation des Viandes Blanches & Charcuterie (الكاشير)

Toutes les phases de manipulation sont effectuées dans un environnement extrêmement propre afin de réduire les risques de contamination. Notre unité dispose de chambres froides, d'une salle de stockage sécurisée et de camions frigorifiques garantissant une volaille et une charcuterie fraîches 100% Halal.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Phases de manipulation en environnement extrêmement propre pour éliminer tout risque de contamination
- Flotte de camions frigorifiques assurant une livraison sous chaîne du froid stricte
- Chambres froides modernes et salle de stockage sécurisée thermo-régulée
- Lignes de découpe fine et fabrication de charcuterie avicole 100% Halal sans additifs nocifs



NOTRE CYCLE DE PRODUCTION INTÉGRÉ

مخطط دورة الإنتاج الفلاحي المتكامل

FILIÈRE AVICOLE D'EXCELLENCE • DE LA NUTRITION À LA TABLE • BATNA

I Notre Cycle de Production Intégrée

UNITÉ 01

Unité de Production Aliment Bétail

Farineux calibré & granulé thermisé, analyses de laboratoire et silos informatisés. Zéro sous-produit animal.



UNITÉ 02

Unité Repro (Chair – Ponte)

Bâtiments repro-chair et repro-ponte sous biosécurité stricte. Œufs féconds à haut taux d'éclosion.



UNITÉ 03

Couvoir

Machines d'incubation & éclosion électroniques de précision. Poussins vigoureux et vaccination certifiée.



⚡ BIFURCATION EN 2 FILIÈRES COMPLÉMENTAIRES APRÈS LE COUVOIR



UNITÉ 04

Centre d'Élevage de Poussins Poulettes Démarrées

Démarrage et conduite optimale des poussins et poulettes issus du couvoir en ambiance bioclimatique régulée avant transfert au centre de ponte.



UNITÉ 04

Centre Poule Pondeuse

Bâtiments poules pondeuses en ambiance bioclimatique 24h/24, ramassage automatisé, mirage électronique et calibrage de précision.



UNITÉ 05

Centre d'Élevage Poulet Chair

Conduite rigoureuse en ambiance régulée 24h/24 et alimentation 100% végétale saine avant transfert direct à l'abattoir.



UNITÉ 06

Abattoir

Bâtiments ultra-propres et isolés thermiquement, abattage rituel manuel, ressuage rapide et chaîne du froid continue sous contrôle vétérinaire permanent.



UNITÉ 07

Unité de Transformation des Viandes Blanches et la Charcuterie

Découpe fine en milieu stérile, chambres froides modernes et charcuterie avicole saine 100% Halal sans additifs nocifs.



DISTRIBUTION DIRECTE

Distribution Directe & 4 Magasins Officiels

Convergence directe des deux filières (œufs extra-frais et volailles certifiées) ravitaillant quotidiennement nos 4 magasins agréés à Batna via notre flotte frigorifique dédiée, du producteur au consommateur sans intermédiaire.



RÉSEAU DE DISTRIBUTION & 4 POINTS DE VENTE OFFICIELS

شبكة التوزيع المباشر و4 نقاط بيع رسمية معتمدة

VENTE EXCLUSIVE DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR • BATNA

NOS 4 POINTS DE VENTE OFFICIELS AGRÉÉS À BATNA

DISTRIBUTION DIRECTE & VENTE DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

La Coopérative Agricole ERRAKHA WA IZDDIHAR commercialise l'ensemble de ses productions à travers son réseau exclusif de 4 magasins agréés à Batna, approvisionnés quotidiennement en flux tendu par notre flotte frigorifique dédiée sans intermédiaire.

Point de Vente — Cité El-Riad

Adresse : Cité El-Riad, Batna (05)

Horaires : 07h30 — 18h30 (Du Samedi au Jeudi)

Disponibilité : Viande de poulet, ailes de poulet, foies de poulet, abats de poulet, merguez de poulet, œufs, cachir poulet, escalopes de poulet, marinés de poulet

Point de Vente — Cité El-Zohour

Adresse : Cité El-Zohour (En face de la Faculté de Médecine), Batna (05)

Horaires : 08h00 — 17h00 (Du Samedi au Jeudi)

Disponibilité : Viande de poulet, ailes de poulet, foies de poulet, abats de poulet, merguez de poulet, œufs, cachir poulet, escalopes de poulet, marinés de poulet

Point de Vente — Rue Ali Sari

Adresse : Rue Ali Sari, Batna (05)

Horaires : 08h00 — 18h00 (Du Samedi au Jeudi)

Disponibilité : Viande de poulet, ailes de poulet, foies de poulet, abats de poulet, merguez de poulet, œufs, cachir poulet, escalopes de poulet, marinés de poulet

Point de Vente — Cité Hamla 3

Adresse : Cité Hamla 3, Batna (05)

Horaires : 08h30 — 19h00 (Du Samedi au Jeudi)

Disponibilité : Viande de poulet, ailes de poulet, foies de poulet, abats de poulet, merguez de poulet, œufs, cachir poulet, escalopes de poulet, marinés de poulet



بطاقة تقنية

تقديم

تم إنشاء التعاونية الفلاحية لتربية الدواجن ببلدية عين ياقوت، دائرة المعذر، ولاية باتنة، بمقرر رقم 1561 المؤرخ في 09/12/2003، والمتضمن اعتماد التعاونية تحت رقم (05/34-02-05) في إطار المرسوم التنفيذي (n° 459/1996)، وتمت إعادة اعتمادها بمقرر رقم 21 المؤرخ في 20/03/2023 الصادر عن مديرية الفلاحة لولاية باتنة تحت رقم (21-01-05).

حيث تقوم التعاونية بإنتاج الأعلاف الضرورية للأنعام، دواجن، أرانب، أغنام وبقر. كما تقوم بتربية الدواجن الخاصة بإنتاج دجاج اللحم، وكذا إنتاج بيض الاستهلاك، من خلال تحكمها في مسار الإنتاج الخاص بكل منتج، وهذا لامتلاكها استثمارات حديثة ومتطورة تكنولوجيا.

ومن مزايا التعاونية أنها تساهم في رفع معدل استهلاك اللحوم البيضاء والبيض في السوق المحلية بأسعار تنافسية، بفضل التحكم في نوعية المنتج الخاضع للمقاييس الدولية والمراقبة البيطرية الدائمة التي توفرها مصالح الصحة الحيوانية التابعة لمديرية الفلاحة لولاية باتنة.

1. بطاقة الهوية المؤسسية

التسمية الاجتماعية	التعاونية الفلاحية الرخاء والازدهار لتربية الدواجن (Coopérative ERRAKHA WA IZDDIHAR)	الشكل القانوني	تعاونية فلاحية للإنتاج والتحويل والتوزيع المباشر
المقر	بلدية عين ياقوت، ولاية باتنة (05)، الجزائر	الإحداثيات الجغرافية	Aïn Yagout ▪ 6.358922, 35.844912
أرقام الاتصال	05.50.68.01.17 ▪ 05.50.47.83.52 06.61.51.51.30	البريد الإلكتروني الرسمي	coop.errakhaa.izdihar@gmail.com
نظام المراقبة البيطرية	إشراف وتواجد دائم للبيطرة المعتمدين والمصالح البيطرية الولائية	شهادة الذبح الشرعي	ذبح 100% حلال وفق الشريعة الإسلامية

2. بيانات عامة

4	07	120+	معتمد	23+ سنة
نقاط بيع رسمية	وحدات إنتاجية	موظف وعامل	من طرف الدولة الجزائرية	من الخبرة

3. ركائز التميز وميثاق الجودة للتعاونية

مراقبة وإشراف بيطري دائم	تغذية نباتية 100% متكيفة مع النمو
تربية بيومناخية محمية وأمنة	ذبح شرعي 100% حلال



الوحدة 01 — وحدة انتاج اغذية الانعام

تنتج الوحدة مختلف أنواع أعلاف الدواجن والماشية في شكلين رئيسيين: **أعلاف مسحوقة (Farineux)** وأعلاف **محبة ومعالجة بالبخار (Granulé)** بتغذية نباتية 100% طبيعية خالية من أي بروتينات حيوانية أو هرمونات.

نقاط القوة للوحدة :

- إنتاج الأعلاف في شكلين: أعلاف مسحوقة (Farineux) ومحبة بالبخار (Granulé)
- تشكيلة متخصصة للدواجن: Démarrage, Croissance, Finition, PFP 1/2, Préponde, Repro : Ponte
- نظام وزن وخط إلكتروني فائق الدقة للمكونات الأساسية والدقيقة
- صوامع تخزين معدنية عمودية بنظام تهوية ومراقبة حرارية

الوحدة 02 — وحدة إنتاج بيض التفريخ (أمهات دجاج اللحم والبيض)

تتولى وحدة إنتاج بيض التفريخ تربية أمهات الدواجن لإنتاج بيض تفريخ ممتاز ومخضب عالي الجودة الوراثية والصحية، وتضم مباني لتربية أمهات دجاج اللحم ومباني لتربية أمهات دجاج البيض في بيئة بيترية معزولة ومحمية.

نقاط القوة للوحدة :

- مباني لتربية أمهات دجاج اللحم (-Bâtiments d'élevage repro-) (chair)
- مباني لتربية أمهات دجاج البيض (-Bâtiments d'élevage repro-) (ponte)
- مباني معزولة تماماً بنظام تهوية مصفاة ومراقبة حرارية ومعايير تعقيم SAS
- تزويد حصري ومباشر لفقاسة التعاونية المركزية ببيض تفريخ عالي الخصوبة

الوحدة 03 — وحدة التحضين

حاضنة صناعية متطورة مخصصة لإنتاج صيصان دجاج البيض واللحم (Poussins d'un jour)، مزودة بماكينات تحضين حديثة وماكينات تفقيس متطورة تخضع لتحكم حراري وهيدرومتري دقيق ورعاية بيترية مستمرة.

نقاط القوة للوحدة :

- إنتاج صيصان دجاج البيض واللحم (Production de poussins) (pondeuses et chair)
- ماكينات تحضين متطورة (Machines d'incubation) بتقليب آلي ومراقبة دقيقة للأكسجين
- ماكينات تفقيس حديثة (Machines d'éclosion) في غرف معقمة تحت ضغط إيجابي
- تلقح بيطري معتمد وفرز دقيق ونقل مكثف إلى مزارع التربية



الوحدة 04 — مركز تربية فرخ الدجاج البيوض و انتاج بيض الاستهلاك

يرتكز المركز على قطبين رئيسيين: **مباني تربية فرخات المنطلقة (Poulettes démarrées)** ومباني إنتاج بيض الاستهلاك (**Bâtiments de production d'œufs de consommation**) المزودة بنظام بيومناخي آلي 24/7 لضمان بيئة صحية ورعاية بيطرية مستمرة.

نقاط القوة للوحدة :

- مباني تربية فرخات المنطلقة (Bâtiments d'élevages poulettes démarrées)
- مباني إنتاج بيض الاستهلاك (Bâtiments de production d'œufs de consommation)
- مباني مناخية آلية مزودة بنظام ذكي للتحكم الحراري والتهوية على مدار الساعة
- خطوط جلي وتصنيف وتعبئة آلية دقيقة للبيض الطازج وتوزيع تحت التبريد

الوحدة 05 — مركز تربية الدجاج اللحم

مركز متطور مخصص لتربية وتسمين دجاج اللحم في حظائر بيومناخية آلية معزولة ومتحكم في بيئتها 24/7، مع رعاية بيطرية يومية دائمة وتغذية نباتية 100% طبيعية من إنتاج مطحنتنا قبل تحويلها المباشر للمذبح العصري.

نقاط القوة للوحدة :

- حظائر بيومناخية آلية مجهزة بنظام ذكي للتحكم الحراري والتهوية على مدار 24 ساعة
- تغذية نباتية 100% طبيعية متوازنة خالية تماماً من البروتينات الحيوانية أو الهرمونات
- متابعة بيطرية يومية دائمة ورعاية وقائية مطابقة لأعلى معايير الأمان الحيوي
- نقل مبرمج ومباشر لقطعان دجاج اللحم إلى المذبح العصري التابع للتعاونية

الوحدة 06 — المذبح العصري للدواجن (المذبح الحلال)

مذبح عصري متطور مجهز بمبانٍ فائقة النظافة، مقاومة للتآكل ومعزولة حرارياً. يضمن ذبحاً يدوياً شريعياً 100% حلال تحت إشراف وختم مستمر للطبيب البيطري المعتمد.

نقاط القوة للوحدة :

- مباني عصري، فائقة النظافة، مقاومة للتآكل ومعزولة حرارياً
- نفق تبريد سريع للحفاظ على طراوة وجودة لحوم الدواجن
- غرف باردة حديثة وقاعة تقطيع مطابقة لأعلى معايير النظافة
- أسطول شاحنات تبريد وذبح يدوي شرعي 100% حلال بختم وفحص الطبيب البيطري

الوحدة 07 — وحدة تحويل اللحوم البيضاء وصناعة الكاشير

وحدة رائدة مخصصة للتقطيع الصناعي الدقيق وصناعة الكاشير والشاركيوتري الفاخرة، تُجرى كافة مراحل المناولة داخل غرف بيضاء فائقة النظافة والتعقيم في ضغط إيجابي لحماية المنتجات من أي تلوث.

نقاط القوة للوحدة :

- تنفيذ كافة مراحل المناولة في بيئة فائقة النظافة لحماية المنتجات من التلوث
- غرف باردة حديثة وقاعة تخزين مبردة بأحدث تجهيزات العزل والتبريد
- أسطول شاحنات تبريد مجهزة لنقل وتوزيع المنتجات في ظروف صحية مثالية
- تقطيع صناعي دقيق وصناعة كاشير بلحم دجاج طبيعي 100% حلال دون مواد ضارة



دورة الإنتاج المتكاملة

الوحدة 01

وحدة انتاج اغذية الانعام

أعلاف مسحوقة (Farineux) ومحببة بالبخر (Granulé) وصوامع مهواة، خالية تماماً من البروتينات الحيوانية.

الوحدة 02

وحدة إنتاج بيض أمهات (اللحم - البيض)

مبانٍ مخصصة لتربية أمهات دجاج اللحم ودجاج البيض بيئة معقمة ومحمية بيطرياً لإنتاج بيض تفريخ ممتاز.

الوحدة 03

وحدة التحضين

ماكينات تحضين وتفقيس متطورة لإنتاج صيغان دجاج البيض واللحم، مع الفرز والتلقيح البيطري المعتمد.

⚡ تفرع الدورة الإنتاجية إلى مسارين متكاملين بعد وحدة التحضين

الوحدة 04

مركز تربية الصيغان والفرخات المنطلقة

استقبال صيغان اليوم الأول والفرخات وتجهيزها فسيولوجياً في مبانٍ بيومناخية معقمة ورعاية بيطرية مستمرة قبل تحويلها لحظائر دجاج بيض الإستهلاك.

الوحدة 04

حظائر إنتاج بيض الإستهلاك

مبانٍ تربية الدجاج البيض بنظام بيومناخي آلي 24/7، رعاية بيطرية يومية، جي آلي مستمر وتعبئة فورية دون تخزين.

الوحدة 05

مركز تربية الدجاج اللحم

مبانٍ بيومناخية آلية 24/7 لرعاية وتسمين دجاج اللحم بتغذية نباتية 100% طبيعية قبل نقلها المباشر للمذب.

الوحدة 06

المذب العصري

مبانٍ فائقة النظافة ومعزولة حرارياً، نفق تبريد سريع، غرف باردة وقاعة تقطيع عصري تحت ختم بيطري دائم.

الوحدة 07

وحدة تحويل اللحوم البيضاء وصناعة الكاشير

مراحل تقطيع ومناولة في بيئة شديدة التعقيم لإنتاج كاشير وشاركيوتري فاخرة 100% حلال خالية من الملوثات.

التوزيع المباشر

التوزيع المباشر و 4 نقاط بيع رسمية

نقطة الالتقاء المشتركة للمسارين (بيض المائدة الطازج ولحوم الدواجن والكاشير المعتمد)، تموين يومي لنقاط البيع الـ 4 الرسمية للتعاونية بباتنة عبر أسطول مبرد مخصص، من المزرعة للمستهلك مباشرة دون أي وسيط.



شبكة نقاط البيع الرسمية المعتمدة بباتنة (4 نقاط بيع)

التوزيع والتسويق المباشر من المزرعة إلى المستهلك

تتولى التعاونية الفلاحية الرخاء والازدهار التسويق المباشر لكافة منتجاتها عبر شبكة رسمية تضم 4 نقاط بيع معتمدة بمدينة باتنة، يتم تموينها يومياً صباحاً بأسطول شاحنات التبريد التابع للتعاونية لضمان طزاجة استثنائية وأسعار تعاونية عادلة.

نقطة البيع — حي الزهور

العنوان : حي الزهور (مقابل كلية الطب)، باتنة (05)

التوقيت : 08:00 — 17:00 (من السبت إلى الخميس)

التوفر : لحم دجاج، أجنحة دجاج، كبد دجاج، أحشاء دجاج، مرقاز دجاج، بيض، كاشير دجاج، إسكالوب دجاج، دجاج متبل

نقطة البيع — حي الرياض

العنوان : حي الرياض، باتنة (05)

التوقيت : 07:30 — 18:30 (من السبت إلى الخميس)

التوفر : لحم دجاج، أجنحة دجاج، كبد دجاج، أحشاء دجاج، مرقاز دجاج، بيض، كاشير دجاج، إسكالوب دجاج، دجاج متبل

نقطة البيع — حي حملة 3

العنوان : حي حملة 3، باتنة (05)

التوقيت : 08:30 — 19:00 (من السبت إلى الخميس)

التوفر : لحم دجاج، أجنحة دجاج، كبد دجاج، أحشاء دجاج، مرقاز دجاج، بيض، كاشير دجاج، إسكالوب دجاج، دجاج متبل

نقطة البيع — شارع علي صاري

العنوان : شارع علي صاري، باتنة (05)

التوقيت : 08:00 — 18:00 (من السبت إلى الخميس)

التوفر : لحم دجاج، أجنحة دجاج، كبد دجاج، أحشاء دجاج، مرقاز دجاج، بيض، كاشير دجاج، إسكالوب دجاج، دجاج متبل