



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#4 - Juin 2022

Contact : Antoine ROYER, 06 99 23 03 71
antoine.royer@huguiier-freres.fr



HUGUIER FRÈRES privilégie le "local" et le "circuit court"

En circuit court depuis 1901 !

À sa création en 1901, HUGUIER FRÈRES était à la fois un abattoir et une boucherie de village.

Seul intermédiaire entre les éleveurs et ses clients, HUGUIER opérait déjà en circuit court !

Le local avait là toutes ses dimensions : élevage, abattage, transformation et consommation. Le commerce avec les camps militaires, qui a largement contribué au développement de la société, est resté sur cette stratégie orientée "local".

Partenaires des cantines locales et des professionnels de la région

Plus de 120 ans plus tard... HUGUIER est particulièrement fier de fournir des cantines scolaires locales perpétuant ainsi son positionnement historique en "circuit court".

Viandes brutes ou élaborés et charcuteries fabriquées sur le site de Le Chêne à partir de porcs de Région, HUGUIER propose ainsi de véritables partenariats de proximité aux cantines scolaires et privées, de même qu'aux professionnels : restaurants, traiteurs, boulangeries, boucheries-charcuteries, épicerie, rayons produits locaux en grande distribution... De l'éleveur au consommateur !

Charte d'engagement

Grâce à sa maîtrise du circuit court, seul intermédiaire entre l'éleveur et le consommateur, HUGUIER FRÈRES s'engage...

- en achetant ses animaux "sur pieds" de façon à garantir une traçabilité et une qualité optimales, tout en pratiquant des prix justes et attractifs,
- en respectant le bien-être animal, notamment en évitant de longs trajets aux animaux,
- en s'approvisionnant, en abattant et en distribuant ses viandes localement.

La tradition, la qualité, le goût...

HUGUIER FRÈRES sélectionne rigoureusement ses viandes en local (Aube, Marne, Haute Marne et départements limitrophes) afin de garantir des produits tendres et goûteux. Son attachement au tissu local confère à HUGUIER l'assurance de pouvoir acheter des bêtes de qualité grâce à un cahier des charges signé avec ses éleveurs partenaires.

Le nom de l'élevage et son département sont indiqués sur les emballages. Bovins, ovins et porcins, tous les élevages auprès desquels HUGUIER s'approvisionne sont engagés dans une démarche "Sans OGM".

Développement durable

HUGUIER FRÈRES s'inscrit dans une démarche volontaire de développement durable, à la fois par nature et par respect pour la beauté de son territoire.

Une manière également de pérenniser tous les acteurs de la filière viande de la région.

Viandes des plaines champenoises®

Marque spécifique créée par HUGUIER FRÈRES, VIANDES DES PLAINES CHAMPENOISES indique aux consommateurs que la viande provient d'éleveurs de la région auprès desquels HUGUIER s'approvisionne.

L'entreprise familiale appose cette marque sur toutes ses viandes répondant aux différents critères de sa charte d'engagement.



Siège social : Mailly-le-Camp

Ateliers de transformation :
Mailly-le-Camp et Le Chêne (Arcis)

Effectif : 110 salariés

CA 2020 : 19 M€

50 éleveurs-partenaires, essentiellement dans l'Aube et départements limitrophes

19 points de vente de proximité :

- 8 magasins HUGUIER FRÈRES, avec services "Click & Collect"
- 11 revendeurs

Recettes emblématiques de la Maison (les recettes d'Hubert) :

- tourte au jambon, bouchée à la reine
- saucisson à l'ail, boudin noir et merguez
- pâté de pâte brisée, pâté de pâte feuilletée.