

Alimentaire. Circuits courts, partenariats locaux, sobriété énergétique et labellisation, une PME familiale et centenaire à découvrir.

Huguier Frères montre la voie

En plus de 120 années d'existence, l'entreprise Huguier Frères a eu le temps de s'inscrire comme un acteur majeur de la transformation et distribution de viandes et charcuterie, en particulier dans l'Aube et dans la Marne. Avec 110 salariés et un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros en 2020, Huguier Frères a toujours pris soin de diversifier ses marchés. D'une part 19 points de vente de proximité, répartis en huit magasins en direct et 11 revendeurs. Et d'autre part le marché des collectivités comme les cantines scolaires par exemple, et des professionnels tels que les restaurateurs. « C'est parce que nous avons des marchés bien différenciés que nous avons pu traverser la crise sanitaire et poursuivre nos projets », explique Agathe Huguier, directrice commerciale de la PME auboise. Depuis toujours, l'entreprise s'est toujours approvisionnée auprès d'éleveurs locaux. C'était la raison d'être de la boucherie et de l'abattoir de village créés par Jules Huguier et son fils, en 1901, à Mailly-le-Camp. Une pratique fixée dans son ADN et



Agathe Huguier devant la grande carte des partenariats locaux de l'entreprise auboise.

que l'entreprise auboise a maintenue jusqu'ici, alors que les 5^e et 6^e générations continuent de faire grandir la PME familiale. Aujourd'hui, Huguier Frères peut compter sur une cinquantaine d'éleveurs partenaires, essentiel-

lement dans l'Aube mais aussi la Marne et la Haute-Marne. C'est ainsi que des cantines scolaires aux professionnels de la restauration en passant par les consommateurs, nombreux sont ceux qui auront pu consommer local, et en

circuit court, bien avant que le concept ne revienne sur le devant de la scène. L'entreprise qui avait aussi créé sa propre marque, va encore plus loin aujourd'hui, grâce notamment à l'homologation Label Rouge. « Nous venons d'obtenir le Label Rouge sur le porc et le bovin de race charolaise », précise la dirigeante de l'entreprise. Une reconnaissance de qualité et de respect des animaux rendue possible justement par cette habitude de travailler en partenariat et en circuit court. Par exemple, pour la viande de porc il a fallu aussi que l'éleveur voisin soit dans les clous du cahier des charges ainsi que l'abattoir. Des atouts supplémentaires à l'heure où la restauration collective, notamment scolaire, doit augmenter la part de produits locaux, bio et labellisés dans les repas fournis. Huguier Frères n'entend pas s'arrêter là et a déjà programmé une extension de plus de 500 m² du site de transformation de viande de Le Chêne. Une priorité pour continuer l'expansion de l'entreprise, en ayant toujours en tête la volonté de densifier le maillage local.

Dans cette optique, la création d'un neuvième magasin, du côté d'Épernay, pourrait se concrétiser après la réalisation de l'extension.

PERFORMANCE TECHNOLOGIQUE ET SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

Hasard de l'actualité, le site de transformation de viande du Chêne vient d'être équipé d'une centrale frigorifique dotée d'une technologie plus performante, respectueuse de l'environnement, et bien sûr beaucoup plus sobre en énergie. Un bel exemple au moment même où le gouvernement demande aux entreprises de réduire leur consommation énergétique. « Grâce à cet investissement, nous avons déjà réduit notre facture énergétique de 37 % par rapport à l'ancien équipement », fait remarquer Agathe Huguier. Mais chez Huguier, on aime avant tout garder une longueur d'avance.

L'entreprise envisage déjà l'implantation de panneaux photovoltaïques pour devenir, à terme, autonome dans ses besoins en électricité.