



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#2 - Mai 2022

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



HUGUIER FRÈRES : une belle histoire industrielle et familiale de plus de 120 ans, qui se développe régionalement à partir de l'Aube !

- 1901** Création à Mailly-le-Camp (Aube, 10) de la société Huguier par Jules Huguier et son fils. L'entreprise est à l'origine un abattoir et une boucherie de village.
- 1920** Robert et Maurice, petits fils de Jules, prennent les commandes. HUGUIER FRÈRES, ce sont eux. Maurice développe l'activité de charcuterie. L'activité reste artisanale et locale. Les camps militaires de Champagne-Ardenne commencent à être clients.
- 1950** Les six enfants de Robert viennent tour à tour renforcer l'équipe familiale. L'activité se développe avec les armées et sur le plan départemental avec des livraisons aux cantines scolaires et aux collectivités.
- 1970** Développement de nouvelles activités : pâtisserie charcutière et plats cuisinés. HUGUIER FRÈRES est reconnue comme le spécialiste régional des buffets campagnards.
- 1980** Ces années marquent le début de grands travaux pour la mise en conformité vis-à-vis des directives et normes européennes.
- 1988** Ouverture du magasin des Écrevolles avec présentation des produits HUGUIER FRÈRES en libre service, une innovation pour le commerce de détail, qui sera reconduit sur les magasins suivants au fil des ouvertures (Châlons, Reims, Frignicourt).
- 1990** Les investissements se poursuivent et permettent d'augmenter le périmètre d'action de l'entreprise familiale.
- 2004** Transformation de la boucherie de détail de Mailly et création d'un magasin libre service à l'identique des Écrevolles.
- 2007** Mise en service d'un nouvel atelier de 3.000 m² sur la zone d'activité de La Raccroche dans la Communauté de Communes d'Arcis-sur-Aube afin de poursuivre la croissance dans de bonnes conditions.
- 2012** Agrandissement et rénovation des ateliers historiques de Mailly, désormais spécialisés dans les plats cuisinés et la pâtisserie charcutière).
- 2015** Extension de l'atelier de La Raccroche à 4.000 m².
- 2016** Déménagement du magasin des Écrevolles dans le nouvel ensemble commercial multi-activités construit à proximité, afin de mieux accueillir les clients dans un espace de vente plus spacieux (600 m² au lieu de 250 m²).
- 2017** Ouverture du magasin de Meaux (Seine-et-Marne).
- 2019** Lancement de la vente en click & collect pour l'ensemble des magasins.
- 2020** Installation d'une nouvelle centrale frigorifique économe en énergie et respectueuse de l'environnement
- 2021** Ouverture du magasin de Saint-Dizier (Haute-Marne)

La 5^{ème} génération est aujourd'hui aux commandes :

- Agathe (commercial, marketing),
- Alexandre (industrie, production).
- Jérôme et Bertrand les secondent sur l'activité des magasins

La 6^{ème} génération est déjà en place... :

- Antoine (marketing, communication), arrivé en 2018,
- Olivia (vente), arrivée en 2021.

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
- pâton de pâte brisée, pâton de pâte feuilletée.