

SAINT-JULIEN-
LES-VILLAS

Deux vaches attaquées par un chien fugueur P. 4

L'Est éclair

Mardi 20 septembre 2022 • 1,40 € • 25328

WWW.LEST-ECLAIR.FR

DYMATEC
Troyes

Jusqu'au
31 Octobre

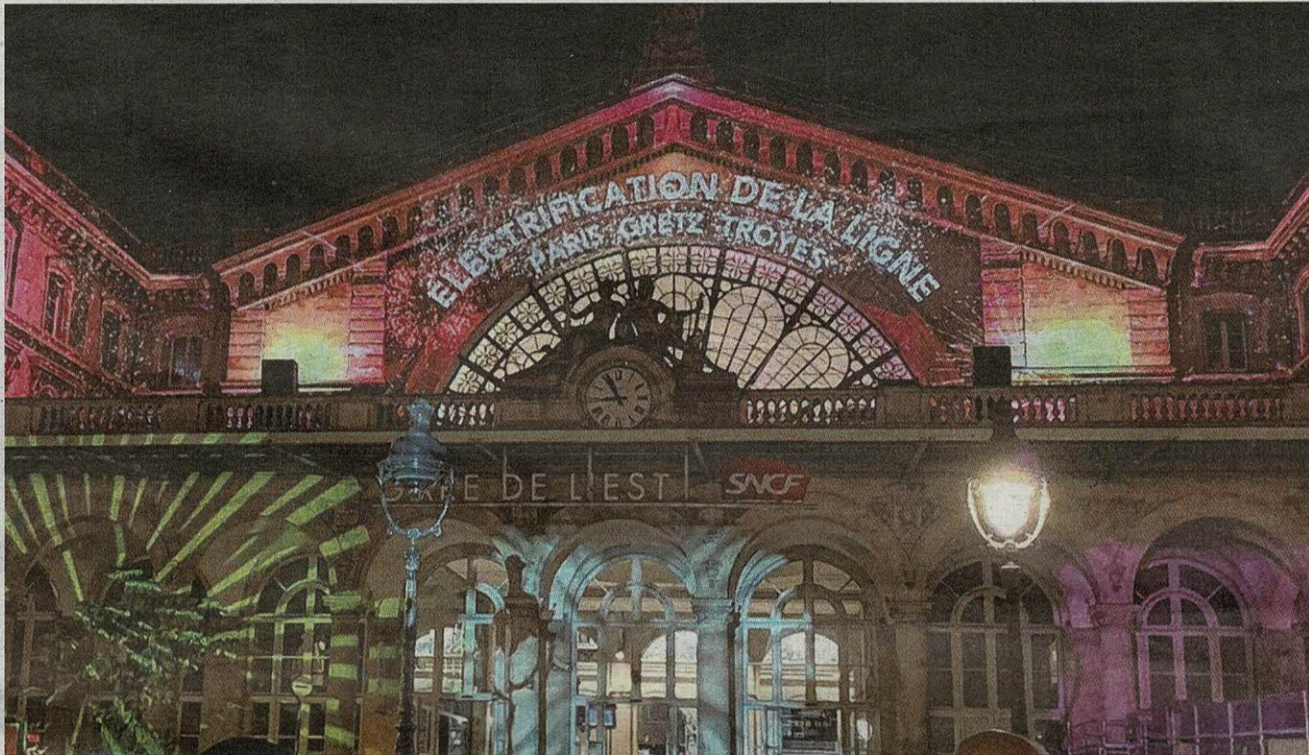
Fenêtres • Pergolas • Portails • Automatismes • Volets • Portes de Garage

Les températures châtent...
Les prix aussi!

-30% **-40%**

03 25 42 46 98
www.dymatec-troyes.fr

186 Avenue Pierre Brossolette - TROYES



Un son et lumière sur la façade de la gare de l'Est était organisé à Paris hier soir pour marquer la fin de la première phase de travaux. Photo Mattéo CLOCHARD

LIGNE 4

UN TRAIN ÉLECTRIQUE, ÇA SE FÊTE !

L'électrification entre Paris et Nogent-sur-Seine a été inaugurée hier. L'occasion de mettre en avant une ligne plus écologique, plus fiable et plus qualitative. P. 2 ET 3

CAHIER ÉCONOMIE

Huguier Frères,
121 ans et toujours
des projets PAGES CENTRALES

ROYAUME-UNI

Le dernier adieu
à la reine Elizabeth

P. 36-37 ET ÉDITO EN DERNIÈRE PAGE



JUSQU'À
-40%*
SUR LES VÉLOS

*voir conditions
et offres sur site

GRAND DESTOCKAGE D'USINE

LES 23 ET 24 SEPTEMBRE 2022
DE 9 H À 18 H

CYCLEUROPE

161, rue Gabriel Péri - 10100 ROMILLY-SUR-SEINE

Bianchi

GITANE

PEUGEOT
CYCLES

3 782921 101406 09200

200724812



Toute l'actu économique de votre région est sur notre site

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Huguier Frères remet les couverts

Huguier a eu la bonne idée d'investir 1,2 M€ dans une centrale frigorigène qui réduit de 100 % sa facture de gaz et 25 % sa facture d'électricité. L'entreprise s'apprête maintenant à agrandir son site du Chêne, près d'Arcis-sur-Aube.

P. II & III



Le billet de Bruno DUMORTIER



L'euthanasie des rentiers, c'est maintenant

Pour se protéger de l'inflation, les rentiers vont devoir... dépenser !

L'inflation ne sera pas transitoire. Les banques centrales espéraient que la rareté de certains biens prendrait fin avec l'épidémie. Raté, elle s'est aggravée avec la guerre en Ukraine. Pire, les prix de l'énergie l'alimentent dans toute l'économie. Ce n'est plus seulement l'automobile ou le bâtiment qui sont exposés à une inflation galopante, c'est toute l'économie. Même le consommateur, avant d'avoir acheté le moindre bien ou service, a déjà pris un coup derrière la tête avec sa facture d'énergie.

Une inflation qui va faire beaucoup de perdants. Parmi les ménages les plus démunis comme parmi les entreprises qui ne pourront pas ajuster leur prix à temps, mais aussi parmi les rentiers ! Eux qui se plaignaient de la faiblesse des taux d'intérêts depuis des années vont découvrir l'impact d'une inflation galopante sur leurs avoirs. Même s'ils parviennent à obtenir un taux nominal de 2 % de leurs placements, les 8 % de l'inflation grignoteront d'autant la valeur de leur capital. C'est ce qu'on appelle l'euthanasie des rentiers. Quand les taux réels deviennent négatifs. Et là, ils vont transi-

toirement être méchamment négatifs. Leur seule échappatoire, c'est toujours la même en période d'inflation : « Buy assets ! », achetez des biens ! À long terme, actions, appartement ou oeuvre d'art devraient suivre l'inflation. Mais pas tous les biens et pas tout suite car les prix vont être, parallèlement, affectés par le renchérissement du crédit bancaire. Si bien qu'il est urgent de ne pas se précipiter et de se rattacher à la boussole de tout épargnant : le long terme. Qui, pour la première fois depuis 20 ans, ne peut plus être seulement monétaire.

VIANDES

Huguier Frères : la vénérable centenaire retrouve l'appétit

Née en 1901, la vénérable centenaire aiguise à nouveau ses canines. Après avoir investi 1,2 M € dans une centrale frigorifique sans gaz et décroché le label rouge pour sa filière porc, Huguier Frères s'apprête à agrandir son site du Chêne, près d'Arcis-sur-Aube.

HUGUIER EN CHIFFRES

- 2 800 tonnes de viandes par an (porc, bœuf, agneau, veau)
- 50 éleveurs-partenaires dans l'Aube et départements limitrophes
- 20 M€ de chiffre d'affaires dont 45% en magasin Huguier, 35% en collectivité (cantines scolaires), 12% en grandes surfaces, 8% chez les grossistes.
- 145 salariés dont 100 au Chêne (75 en production de viandes), 20 à Mailly (traiteur et charcuteries pâtisseries), et 25 dans les magasins.
- 8 magasins Huguier à Troyes-Ecrouves, Saint-Germain, Mailly-le-Camp, Châlons, Reims, Frignicourt-Vitry, Meaux, Saint-Dizier.
- 100 t par an de bourguignon
- 87 t par an de steak et viande hachée

THIERRY PÉCHINOT

Les confinements à répétition ont pourtant bien failli lui couper l'appétit. Sauvé par le click & collect de ses huit magasins à son nom, le boucher-charcutier-traiteur industriel d'Arcis-Le Chêne retrouve enfin l'appétit. Durant l'été 2021, Huguier a d'abord investi 1,2 M€ dans une toute nouvelle centrale frigorifique qui lui permet aujourd'hui de maîtriser la flambée de sa facture énergétique. « On a fait le choix d'une nouvelle installation utilisant l'ammoniac (NH₃), un composé non-carboné comme fluide frigorifique de transport de chaleur ou de froid. L'ammoniac est un fluide frigorifique respectueux de l'environnement et économe en énergie. Il nous a permis de faire une économie de 25% sur notre consommation



« Notre centrale frigorifique nous a permis de faire une économie de 25% sur notre consommation d'électricité, et de 100% sur celle de gaz ».

Agathe Huguier, directrice générale Huguier Frères.

d'électricité, et de 100% sur celle de gaz car notre eau chaude était alimentée par une chaudière gaz. L'ancienne installation utilisait un fluide frigorifique de type hydrofluorocarbures (HFC carboné) en partie responsable de la destruction de la couche d'ozone», rappelle Agathe Huguier qui réfléchit déjà à d'autres investissements écoresponsables qui peuvent s'avérer très vite rentables. « On va faire une étude pour installer sur notre terrain du Chêne une centrale photovoltaïque de 250 kW sur 1 500 m² pour notre autoconsommation ».

DU COCHON LABEL ROUGE ET BIENTÔT DU BŒUF

Autre signe de l'appétence retrouvée de la vénérable centenaire, la poursuite de sa montée en gamme. L'entreprise vient de décrocher le label rouge pour sa filière porc. Premier client de l'abattoir de Troyes, la société auboise a su tisser un véritable partenariat avec les éleveurs aubois et marnais.



Après l'été pourri de 2021, l'été 2022 a favorisé les barbecues et les ventes de saucisses et merguez.

Plus de 90% des 2 800 tonnes de viandes commercialisées chaque année par Huguier proviennent de la région dans un rayon de 150 km autour d'Arcis-sur-Aube. ADN de l'entreprise depuis sa création, le circuit court est plus que jamais d'actualité.

Après avoir lancé en 2009 son label « Les Viandes des plaines champenoises » pour valoriser le modèle en circuit court de sa production, Huguier se convertit désormais au label rouge. « Le label « plaines champenoises » n'est pas reconnu au niveau national. On s'engage dans ce label rouge pour répondre aux demandes des magasins et collectivités, notamment en raison de la loi Egalim qui impose des viandes labellisées. Le label rouge est également reconnu par le grand public mais ce n'est pas un label de proximité », rappelle Agathe Huguier.

« On travaille surtout avec des éleveurs de la région, et notamment avec la porcherie montardoise de la

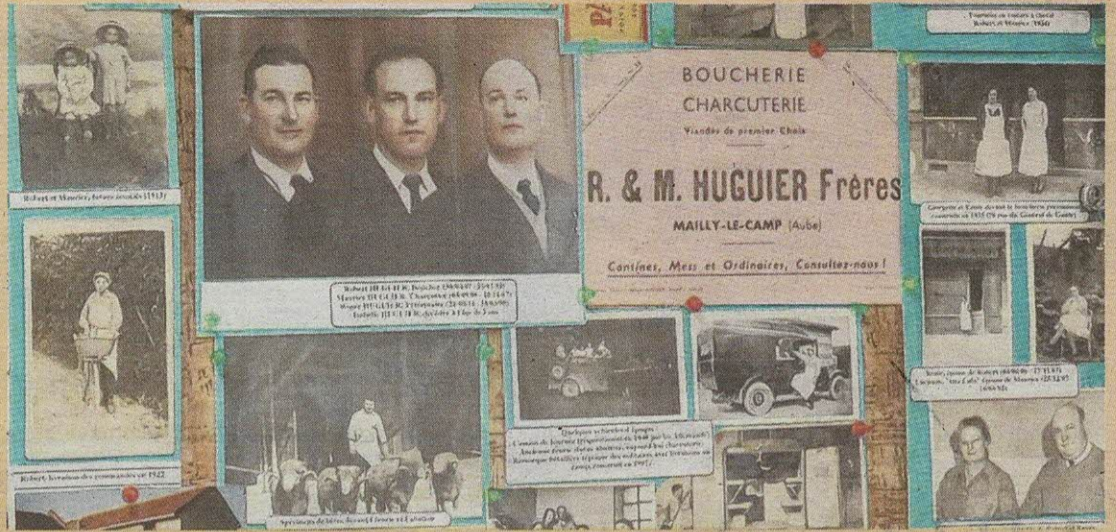
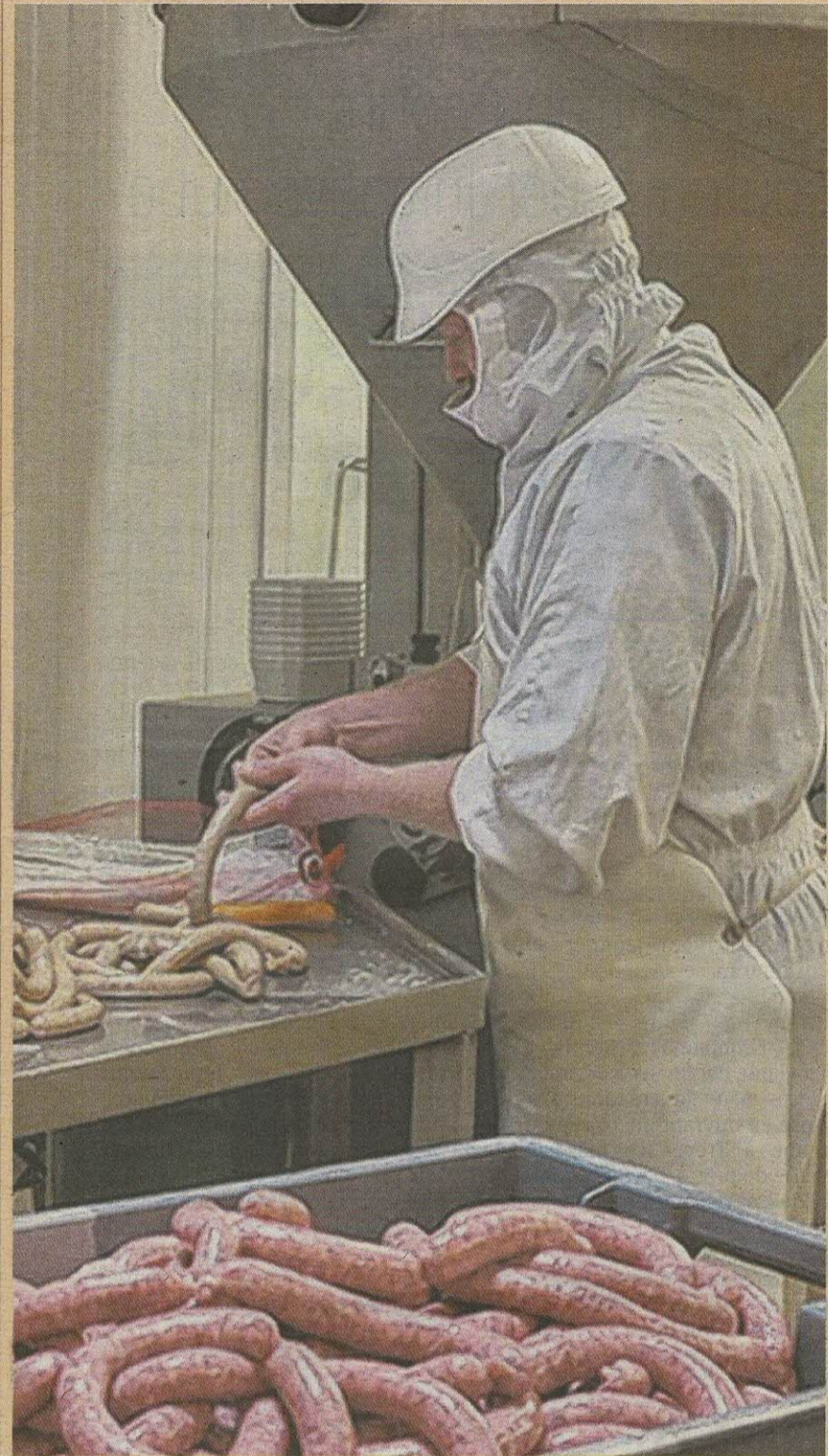
société De Promontval à Montsu-zain, qui est à 15 km. Promontval a construit un deuxième bâtiment spécifique pour le label rouge. Il nous envoie 350 cochons par semaine. On essaie actuellement, ajoute Agathe Huguier, de mettre en place le label rouge sur le bœuf, mais il n'y a pas d'éleveurs label rouge. On a trouvé un accord avec le groupe Bigard installé à Vitry-le-François pour nous fournir en bœuf à partir de 2023 », précise encore Agathe Huguier qui dirige cette PME familiale créée par son aïeul Jules Huguier en 1901.

UN NOUVEAU MAGASIN À ÉPERNAY ?

Un siècle plus tard, la vénérable centenaire est plus que jamais dans le coup. L'entreprise s'apprête même à investir en 2023 plus de 1 M€ pour agrandir son usine de production du Chêne. Plusieurs fois reportée en raison de la pandémie, cette extension de 500 m² vise à accueillir le conditionnement et l'étiquetage, ce qui

permettra de libérer de l'espace sur le site de transformation des viandes. « La boucherie est un peu à l'étroit » rappelle Agathe Huguier. « Cet agrandissement nous ouvrira des perspectives, souligne à ses côtés Antoine Royer, responsable marketing et communication. On pourra développer nos magasins. On réfléchit à une implantation sur Épernay ».

Les magasins sous enseigne Huguier génèrent aujourd'hui près de la moitié du chiffre d'affaires de la société. L'autre gros débouché est celui des ventes pour la Restauration hors foyer, c'est-à-dire les cantines scolaires et de collectivités. Au total, pour l'exercice clôturé fin septembre, la société arcisienne affiche un chiffre d'affaires qui dépassera les 20 M€. « C'est un chiffre en légère augmentation mais qui est en grande partie dû aux prix des matières premières qui a flambé. Le bœuf, rappelle Agathe Huguier, a pris +25%, le porc et la volaille +40%... » ■



UNE CENTENAIRE 100 % FAMILIALE

Il est loin le temps de la boucherie ouverte à Mailly-le-Camp par Jules Huguier en 1901. Reprise par son fils, ce sont en réalité ses deux petits-fils, Robert et Maurice, qui créeront dans les années 1920 « Huguier Frères ». L'entreprise se développera beaucoup dans l'après-guerre avec les militaires des camps de Mailly, Suippes et Mourmelon-le-Grand, et avec les bases aériennes de Reims, Nancy, Toul, Saint-Dizier... La PME qui compte 145 salariés est dirigée aujourd'hui par la 5e génération Huguier. Agathe Huguier, directrice générale et commerciale, est entourée d'Alexandre Huguier (production et achats), Jérôme Huguier (magasins de Troyes), Bertrand Huguier (pâtisserie-traiteur à Mailly et les 6 autres magasins), Antoine Royer (marketing et communication).



LE SUCCÈS DE LA VENTE DIRECTE

Si la PME arcisienne a bien résisté à la crise liée à la pandémie, elle le doit pour une grande part à son système de distribution qui privilégie ses magasins de vente directe, avec un système de click & collect. Si le premier magasin sous enseigne Huguier a été créé à Mailly-le-Camp dès la naissance de la société en 1901, les sept autres magasins ont vu le jour ces trente dernières années. Son concept de viandes et charcuteries sous vide qui permet une date limite de consommation (DLC) plus longue est désormais bien installé.

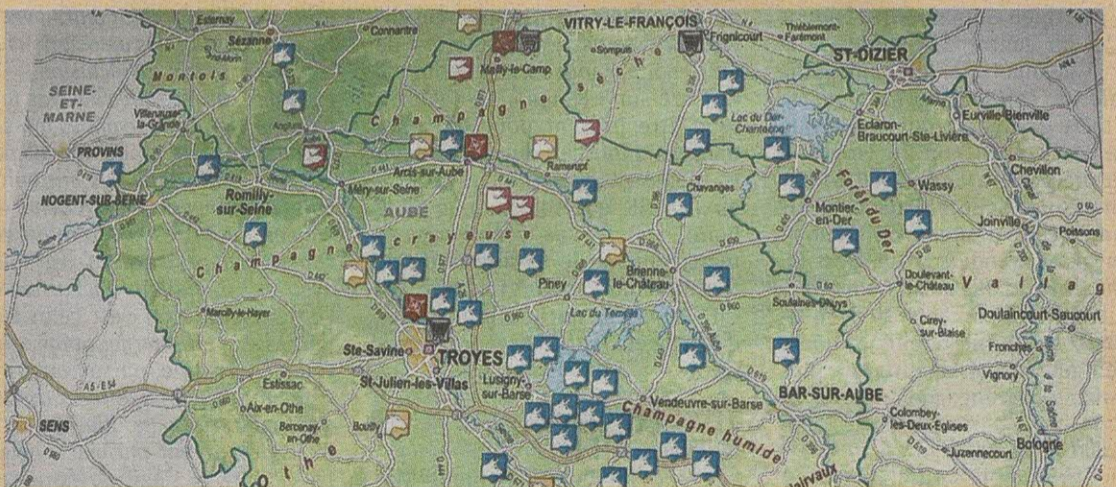
Trois tonnes de « grosse cochonne »



La chaleur estivale a boosté les barbecues et les ventes de saucisses, merguez, brochettes...

Outre son système de distribution privilégiant la vente directe, l'entreprise Huguier doit une bonne part de sa notoriété à la qualité de ses viandes et à certaines spécialités charcutières comme la tourte champenoise, la chipolata Orloff (poitrine fumée et emmental), la Gaillarde (saucisse à gros-grain de 400 g parfumée), la ballotine au cochon de lait... La « grosse cochonne », une saucisse géante, piquante et pur porc, est aussi un best-seller : du 1^{er} mars au 31 août dernier, Huguier en a vendu près de trois tonnes, et plus exactement 2 660 kilos !

« Après l'été pourri de 2021, on a eu un très bel été 2022 en termes de météo, analyse Agathe Huguier. La chaleur a boosté les ventes car les gens ont fait des barbecues. On a vendu beaucoup de saucisses, merguez, brochettes, chipolatas, viandes marinées... Depuis peu, on est passé en mode choucroute. Sur l'année, on cuisine plus de 20 tonnes de chou aubois de chez Larrique et plus de 10 t de produits fumés qui vont avec, dont 5 t de saucisses de Francfort et Strasbourg. Mais, ajoute Agathe Huguier, les produits les plus vendus en volumes restent le bourguignon (100t/an) et les steaks et viandes hachées (87t/an) ».



L'ADN DU CIRCUIT COURT

Le circuit court, Huguier en a fait son credo depuis toujours. Entièrement automatisée, son système de traçabilité lui permet de sortir des étiquettes avec le nom de l'éleveur qui l'a produit. Comme en témoigne la carte de ses éleveurs-partenaires (ci-dessus), Huguier se fournit dans un rayon de 150 km autour d'Arcis-sur-Aube, avec pour noyau dur d'approvisionnement une vingtaine d'éleveurs de l'Aube, de la Marne et de la Haute-Marne. Les porcs sont élevés au grain et les bovins de race à viande avec 85 % de charolaise et une maturation minimale de 8 jours.