



# HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#3 - Juin 2022

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



## Une nouvelle centrale frigorifique : un investissement responsable et économique...

HUGUIER FRÈRES vient de remplacer la production frigorifique négative et positive de son site de transformation de viande du Chêne, à côté d'Arcis-sur-Aube. Cette nouvelle centrale frigorifique est particulièrement respectueuse de l'environnement.

En effet, HUGUIER FRÈRES a fait le choix d'une nouvelle installation utilisant l'ammoniac ( $\text{NH}_3$ ), un composé dit inorganique (non-carboné) comme fluide frigorigène (de transport de chaleur ou de froid). Grâce à un potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone proche de zéro, l'ammoniac est un fluide frigorigène très respectueux de l'environnement.

L'ancienne installation utilisait un fluide frigorigène de type hydrofluorocarbures (carboné) en partie responsable de la destruction de la couche d'ozone.

### Économie d'énergie

De plus, l'ammoniac est l'un des fluides frigorigènes les plus économes en énergie. Il permet ainsi à HUGUIER FRÈRES une économie de 25% sur sa consommation d'électricité et de pas moins de 80% sur la consommation de gaz !

### Respect de l'environnement

Contrairement à l'ancienne installation, la nouvelle installation n'utilise pas de fluide frigorigène caloporteur de type hydrofluorocarbures (HFC) directement en cause dans la destruction de la couche d'ozone, qui favorisait l'effet de serre et donc le réchauffement climatique. Avec l'ammoniac, HUGUIER FRÈRES a fait un choix sûr et durable pour l'avenir.

**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.*