



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#5 - Juillet 2023

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



Nouvelle gamme label Rouge : HUGUIER FRÈRES, plus que jamais la qualité et le local sont au menu !

HUGUIER FRÈRES poursuit sa route vers toujours plus de qualité... avec un approvisionnement toujours local !

L'entreprise intègre en effet désormais dans son offre une toute nouvelle gamme de porc siglée label Rouge :

rôtis de porc (longue, filet, échine, épaule), échine, araignée, travers, chipolatas, filet mignon, côte de porc...

Très concrètement, le label Rouge, c'est...

- Des porcs ont plus de place au quotidien dans la porcherie
- Une alimentation fabriquée directement avec les céréales de la ferme rattachée à la porcherie, mélangé à des lactosérums des fromageries aubois et marnaises
- Des porcs âgés de 182 jours minimum
- Des ballons et jouets mis à disposition des porcs pour les divertir !
- Une porcherie équipée d'espace de brumisation des porcs pour leur bien-être

Afin de lui assurer un approvisionnement en viande 100% local, HUGUIER FRÈRES a noué **un partenariat avec un éleveur de porcs de Montsuzain dans l'Aube.**

La nouvelle gamme de porc label Rouge est disponible dans les 8 magasins de proximité HUGUIER FRÈRES : Mailly le Camp, Troyes-Écrevolles, Troyes-Saint-Germain, Reims, Châlons-en-Champagne, Vitry-le-François, Meaux et Saint-Dizier.

Décerné par l'État, qui l'attribue sur avis de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), le label Rouge est un sigle français qui permet d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité bien supérieur en comparaison à des produits similaires. Le label Rouge est une preuve solide d'engagement, du producteur jusqu'au consommateur. Son attribution est soumise à un triple audit annuel très strict de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion), pour l'élevage, l'abattoir et Huguier Frères en tant que transformateur. Créé en 1965, le label Rouge jouit d'une excellente notoriété auprès des consommateurs qui le plébiscitent.



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.*