



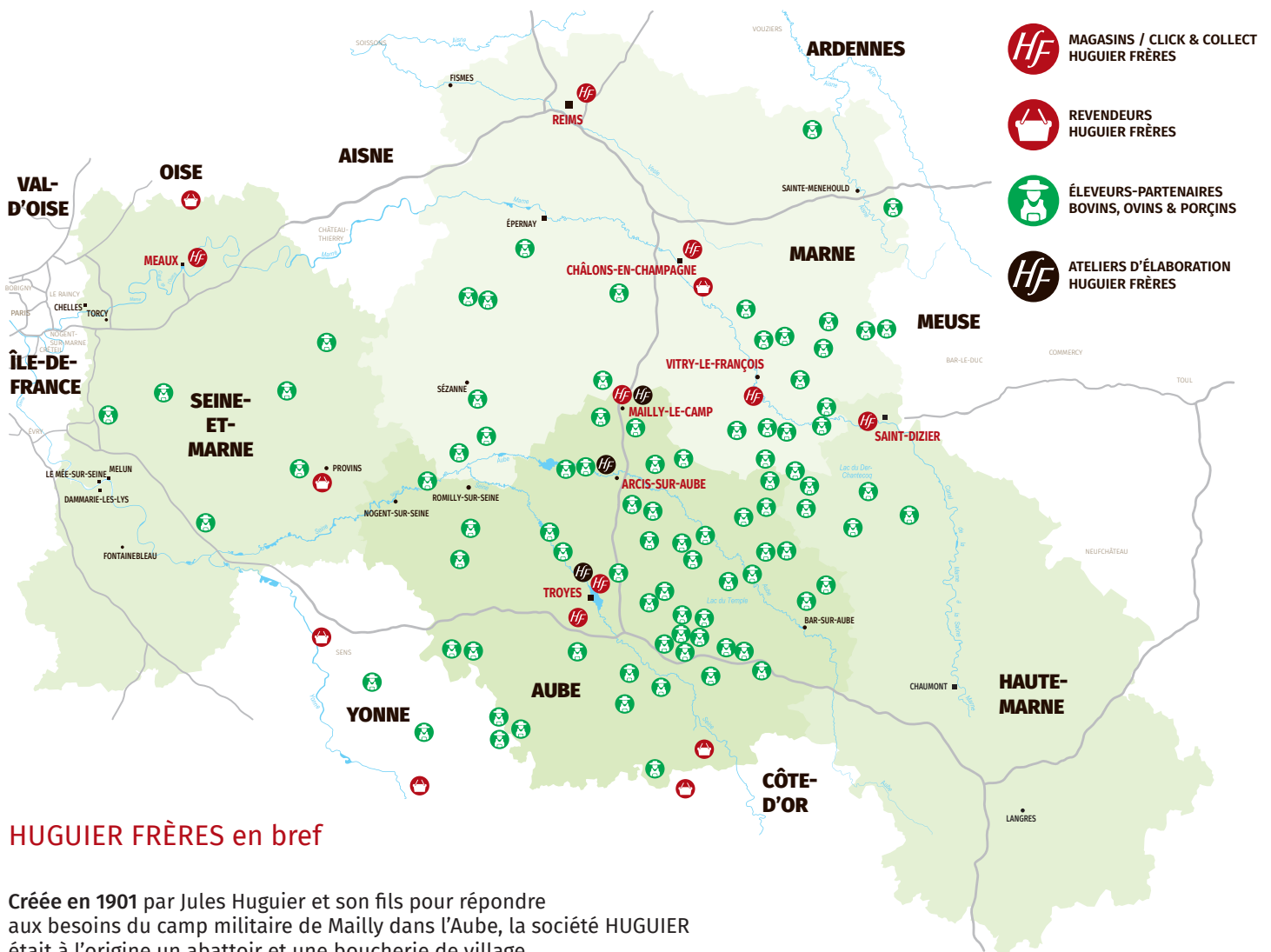
# HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#1 - Avril 2022

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



-  MAGASINS / CLICK & COLLECT HUGUIER FRÈRES
-  REVENDEURS HUGUIER FRÈRES
-  ÉLEVEURS-PARTENAIRES BOVINS, OVINS & PORCINS
-  ATELIERS D'ÉLABORATION HUGUIER FRÈRES

## HUGUIER FRÈRES en bref

Créée en 1901 par Jules Huguier et son fils pour répondre aux besoins du camp militaire de Mailly dans l'Aube, la société HUGUIER était à l'origine un abattoir et une boucherie de village.

Aujourd'hui, HUGUIER FRÈRES est une PME familiale spécialisée dans la transformation de viandes de boucherie locales. L'entreprise propose également une gamme de charcuteries et de plats préparés sous la marque LES GOURMANDISES CHAMPENOISES.

HUGUIER FRÈRES est présent tout particulièrement sur 4 départements : l'Aube, la Marne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne.

Les produits sont vendus aux particuliers dans l'une de ses 8 boutiques : Mailly le Camp, Troyes-Écrevolles, Troyes-Saint-Germain, Reims, Châlons-en-Champagne, Vitry-le-François, Meaux et tout récemment ouverte en 2021, Saint-Dizier.

L'entreprise commercialise également ses produits auprès des professionnels - restaurants, grossistes en produits alimentaires, cuisines centrales, collectivités publiques et privées... - ainsi qu'en grandes surfaces alimentaires.

Enfin, HUGUIER FRÈRES est particulièrement fier de fournir des cantines scolaires locales. En effet, la mise en place de tels partenariats de proximité confirme, s'il en était besoin, le positionnement historique du "circuit court", fait dès 1901 par Jules Huguier !

**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.