



Paroles d'épiciers ruraux qui réussissent.

*Comment accrocher clefs du succès et clef des champs sur le même trousseau.*

Avec offre épicerie fine comme clef de voûte





## SOMMAIRE

1 – Contexte

2 – Que nous apprennent les épiciers ruraux ?

3 – Quelques clefs de succès

4 – En quoi ces éléments peuvent vous intéresser ?

5 - Verbatims



# CONTEXTE



Une démarche de la Fédération des Epiciers de France pour **contribuer aux politiques de revitalisation des cœurs de villes et de communes rurales**

## Objectif :

doter les porteurs de projet, les Maires et les équipes municipales de retours d'expériences (données qualitatives et quantitatives) de « **ce qui marche** »

Parcours personnels et motivations

Caractéristiques du lieu et environnement

Quelle offre d'épicerie et pourquoi

Les soutiens des équipes municipales

Identifier les clefs de succès et les moyens de lever les difficultés  
**employés par les épicier(e)s indépendants qui réussissent**





# QUELQUES UNES DE NOS SOURCES VIVES



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

Epicier(e)s	Village	Nbre d'âmes
Isabelle Cheval Aurélien Bertrand Philippe Gaboriaud	Espeyrac (Aveyron) Laroque de Fa (Corbières) Trizac (Cantal)	< 1 000
Nadine Afonso Franck Simon Eric Champion	Bussang (Vosges) Belleneuve (Côte d'Or) Aÿ (en Champagne)	[1 000 – 5 000]
Hélène Gesta Yann Guiguen	Lourdes (Pyrénées) St Ouen (Ile de France)	5 000 <

Bussang



Espeyrac



Aÿ



Laroque de Fa



Trizac



# UN SPECTRE LARGE D'EPICERIES



Offre multiservices  
(épicerie, dépôt de pain,  
dépôt gaz, poste...), voire  
épicerie mobile (camion)

Offre épicerie associant  
épicerie fine, terroir, local  
en harmonie avec les  
autres commerces

Offre d'épicerie dédiée  
produits fins  
Ou  
Thématique



Aurélien, Philippe

Franck, Nadine, Isabelle

Yann, Eric, Hélène

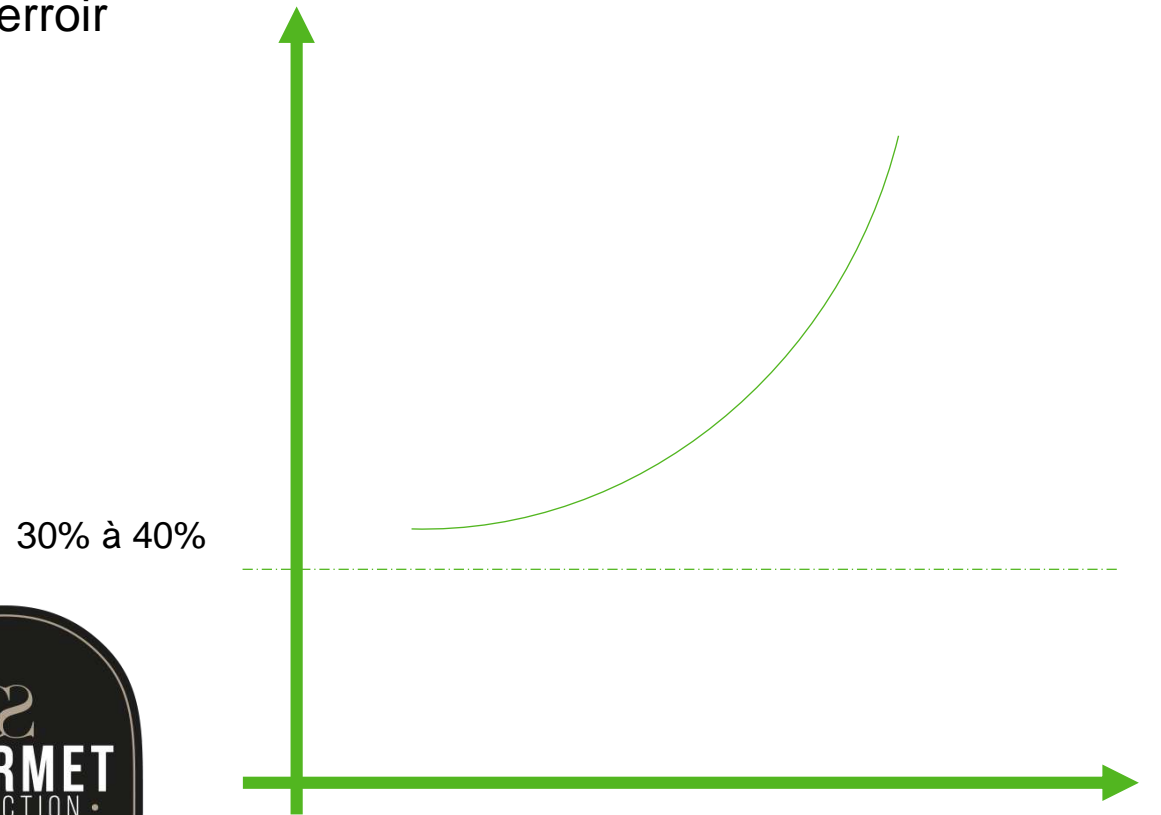
Toutefois des constantes fortes (notre discussion)



# CE QU'ILS EXPRIMENT



Proportion de l'offre alimentaire en épicerie fine / terroir



Taille de la commune /  
Intensité concurrentielle

Rappel de quelques constats :

**se différencier** de l'offre des grandes surfaces locales → **tous** proposent une offre de **produits locaux, des produits qualitatifs, des produits fins**, aux côtés d'une offre plus classique de dépannage.

Une **offre différenciée par segment de clientèle** (locaux, touristes de passage, camping-car, randonneurs, vacanciers...)

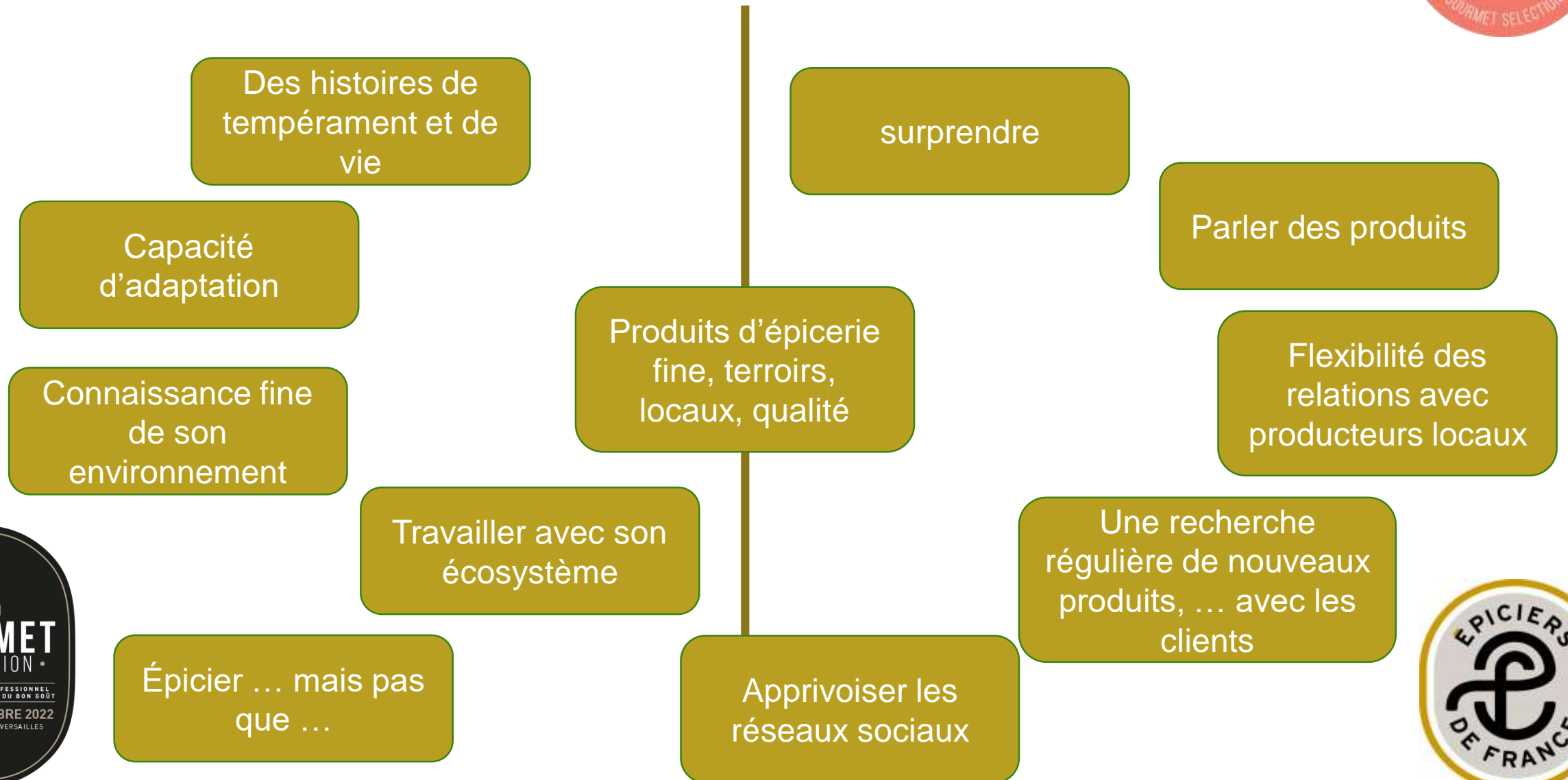
**Adapter ses prix** (marges différenciées)

**Assumer des rôles « hors commerce »** (entraide, indications pratiques et tourisme...)

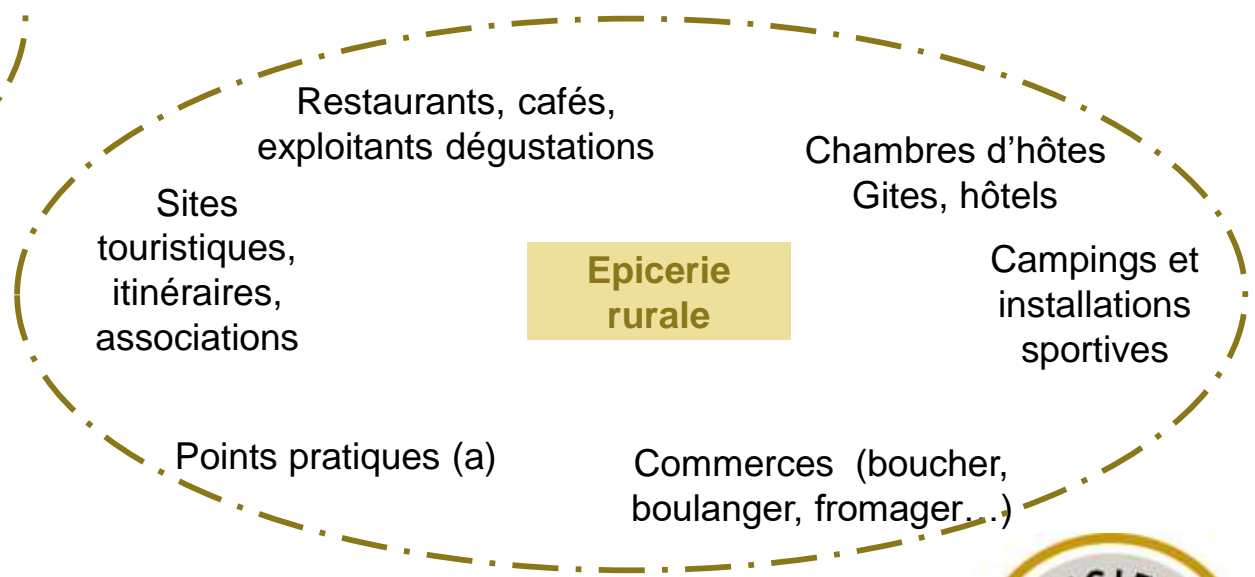
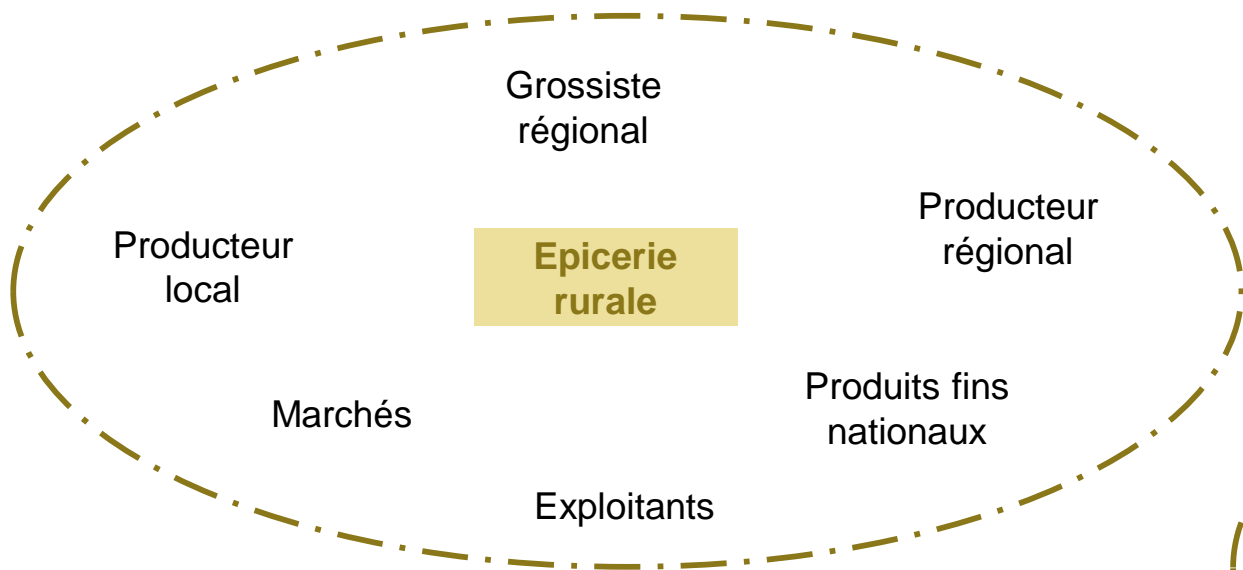




# CE QU'ILS EXPRIMENT



# LES ECOSYSTEMES DONT ILS PARLENT



(a) : la poste, essence, distributeurs, bornes électriques, parking, mairie





# METTRE EN VALEUR SON ECOSYSTEME - EXEMPLE





**« Les produits d'ailleurs font vendre les produits d'ici » , Aurélien**

**« il faut surprendre, étonner les clients » , Hélène, Nadine, Aurélien**

**« il m'a fallu longtemps convaincre (telle marque d'épicerie fine) de me livrer » , Nadine, Aurélien, Hélène**

**« Nous sommes des offices de tourisme relais » , Nadine, Eric, Hélène, Aurélien**

**« il faut aimer les gens » Isabelle, Aurélien**



25-26 SEPTEMBRE 2022  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

# QUE RETIRER DE CES TÉMOIGNAGES



## En quoi ces témoignages peuvent-ils vous intéresser ?

- Vous êtes **épicier** : comment tirer profit de l'expérience des autres
- Vous êtes **porteur de projet** : comment créer et se faire accepter dans vos écosystèmes
- Vous êtes **producteur (produits épicerie fine ou produits local / du terroir)** : les épiciers ruraux sont des clients potentiels sous-estimés (en direct et comme prescripteurs (écosystème)).

*La ruralité induit des enjeux de logistique et transport. Ils se résolvent de façon concertée.*







**B&C  
Epicerie**

**La  
Frigousse**

**Domi Bruni**

**Maison  
GrosJean**

**Chez Rinou**

**Les Oliviers  
BelleNeuve**

**MERCI**

**L'Estive**

**Local &  
Vous**

Alexis Roux de Bézieux, Président (06 74 57 72 26)  
Philippe Lajat, Délégué Général (06 21 85 48 34)

Fédération des Epiciers de France  
[www.epiciersdefrance.org](http://www.epiciersdefrance.org)



25-26 SEPTEMBRE 2022  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



**GOURMET**  
• SELECTION •

---

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL  
DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GÔT

---

**25-26 SEPTEMBRE 2022**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

**GOURMET**  
• SELECTION •

---

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL  
DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GÔT

---

**25-26 SEPTEMBRE 2022**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

