un pour tous tous pour un

LE LIEN DES ÉPICIERS DE FRANCE

13 JANVIER 2026 #4

Epiciers de France
27 avenue d'Eylau
75016 Paris
06 21 85 48 34
contact@epiciersdefrance.org

Sommaire de ce numéro :

Edito
Page 1 & 2

Avantages adhérents : agenda – carnet de commandes 2026
Page 2

Salon Gourmet Selection 2026 7-8 juin 2026 - Paris
Page 3

Accréditation ANCT Rabelais à l'Elysée
Page 4

Salon Tavola 2026 15-17 mars 2026 - Coutrai (Belgique)
Page 5

Avantages adhérents : formations 2026
Page 6

epiciersdefrance.org

L'édito

Chères consoeurs, Chers confrères,

2025 restera comme une année marquante pour la Fédération des Épiciers de France. Jamais la Fédération n'avait rassemblé autant d'adhérents depuis 2020, et jamais les épiciers indépendants n'avaient bénéficié d'une telle visibilité. Cette dynamique témoigne de la vitalité de la profession et de la confiance accordée à notre organisation.

2026 s'annonce comme une année particulièrement riche en accompagnements concrets. **La Fédération des Épiciers de France a été accréditée par l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT),** établissement public chargé d'accompagner les collectivités locales dans leurs projets de développement. Cette reconnaissance permettra à la Fédération d'intervenir aux côtés des collectivités territoriales et des porteurs de projets, afin d'accompagner la création, la reprise et la pérennisation de commerces alimentaires de proximité, essentiels à la vitalité locale et au lien social.

Cette année sera également rythmée par les grands rendez-vous de la profession.

L'édition 2026 de Gourmet Selection se tiendra les dimanche 7 et lundi 8 juin, en concomitance avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, à Paris Expo – Porte de Versailles. Deux événements professionnels pour un rendez-vous commun placé sous le signe de la qualité et du commerce de proximité, offrant encore davantage d'opportunités de découvertes et de business aux exposants comme aux visiteurs.

À l'international également, la Fédération renforce sa reconnaissance avec un nouveau partenariat noué avec **Tavola, le salon de...**

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

AG2R LA MONDIALE

MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

...référence des professionnels du fine food, où qualité, goût et inspiration se rencontrent, organisé à Courtrai, en Belgique.

Dans ce contexte dynamique, 2026 sera aussi l'occasion de se retrouver lors de notre dîner annuel, organisé le dimanche 7 juin, en marge de Gourmet Selection. Un moment privilégié pour échanger autrement, renforcer les liens et faire vivre l'esprit du collectif.

À toutes celles et ceux qui s'engagent chaque jour pour faire vivre le commerce alimentaire indépendant, nous adressons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année. **Un pour tous, tous pour un.**

Avantages adhérents !

Succès fou pour l'Agenda-Carnet de Commandes 2026

Traditionnellement offert en début d'année, l'Agenda des Épiciers de France a fait peau neuve en 2026 pour devenir un véritable agenda-carnet de commandes, conçu à la demande de nos adhérents pour accompagner leur activité au quotidien.

Cette année, l'envoi était particulièrement généreux. Chaque adhérent a reçu plusieurs cadeaux utiles et engagés :
– une vitrophanie de notre partenaire Cartes Bancaires CB, pour afficher fièrement le soutien de la grande famille des épiciers de France au réseau de paiement français — trois fois moins fraudé que ses concurrents américains et dix fois moins cher pour les commerçants,
– le catalogue de formation 2026,
– ainsi que le pin's officiel de la Fédération.

Autant de marqueurs forts d'appartenance à un réseau professionnel uni, engagé et tourné vers l'avenir.

Ces attentions ont rencontré un accueil enthousiaste, comme en témoignent les nombreuses photos reçues de la part de nos adhérents.
Nous vous proposons d'en découvrir une sélection ci-dessous

Découvrez les autres photos sur nos réseaux sociaux

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

AG2R LA MONDIALE
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

L'édition 2026 de Gourmet Selection se tiendra les dimanche 7 et lundi 8 juin, en concomitance avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris expo - Porte de Versailles.

2 événements professionnels pour un rendez-vous commun placé sous le signe de la qualité et du commerce de proximité, qui offriront encore plus d'opportunités de découvertes et business aux exposants comme aux visiteurs.

Focus partenaire

Gourmet Selection 2026

Magazine A Goût Sûr – L'épicerie en mouvement

Le regard expert de Gourmet Selection pour anticiper 2026

Pensé comme le prolongement éditorial du salon **Gourmet Selection, le Magazine A Goût Sûr** décrypte les grandes évolutions de l'épicerie de qualité et accompagne les professionnels face aux enjeux de demain. Tendances 2026, analyses économiques, conseils merchandising, stratégies digitales, reportages et sélections de produits : cette première édition condense le meilleur de l'écosystème gourmet pour aider **épiciers, producteurs, distributeurs et commerces de bouche** à dynamiser leur offre et séduire leurs clients. Véritable observatoire du secteur, le Magazine A Goût Sûr met en lumière celles et ceux qui réinventent l'épicerie, entre **savoir-faire, tendances et créativité**, dans l'esprit du salon **Gourmet Selection, rendez-vous incontournable de l'épicerie de qualité**.

Téléchargez le Magazine A Goût Sûr : https://www.salon-gourmet-selection.com/fr-FR/actualites/etudes-et-tendances/magazine-a-gout-sur

Gourmet Selection, L'épicerie de qualité à son salon.
Dimanche 7 et lundi 8 juin 2026
à Paris Expo - Porte de Versailles.

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

AG2R LA MONDIALE

MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

ÉPICIERS DE FRANCE

Sur le terrain

La Fédération des Épiciers de France désormais accréditée par l'Agence Nationale de Cohésion des Territoires (ANCT)

Excellente nouvelle en ce début d'année 2026 : cette accréditation nous permet désormais d'intervenir directement auprès des collectivités et des porteurs de projets souhaitant créer ou relancer des épiceries multiservices, en particulier en milieu rural.

Cette reconnaissance nationale vient saluer le travail mené depuis plusieurs années par la Fédération, avec une approche à la fois concrète, pragmatique et ancrée dans la réalité du terrain, au service des élus locaux et des entrepreneurs de proximité.

Elle permettra aux collectivités et aux porteurs de projet de bénéficier d'un accompagnement premium par les équipes de la Fédération, depuis l'étude du business plan jusqu'à six mois après l'ouverture du commerce.
Pour les collectivités, cela inclut notamment l'étude de l'aménagement du local commercial ou encore la possibilité d'être accompagnées dans la sélection du meilleur profil de porteur de projet, afin de sécuriser la réussite du futur commerce.

agence nationale de la cohésion des territoires

Cette accréditation confirme aussi l'importance stratégique de l'épicerie dans la reconquête des territoires : un commerce de proximité, créateur de lien social, de services et de dynamisme économique.
Un rôle que la Fédération porte et défend dans tous les grands rendez-vous institutionnels : tables rondes du Salon des Maires, congrès de la CGAD ou encore salons professionnels comme Gourmet Selection.
Une nouvelle étape majeure qui affirme la place de notre Fédération comme acteur de référence de la revitalisation des territoires

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie à l'Élysée

La profession a récemment vécu un moment particulièrement fort. À l'occasion de la traditionnelle galette des Rois organisée à l'Élysée, nos trois lauréats des **Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie** ont été accueillis dans un cadre exceptionnel, symbole de la reconnaissance accordée aux métiers de l'alimentation de proximité.

Cette invitation souligne le dynamisme et le professionnalisme d'une nouvelle génération d'épiciers, passionnée, engagée et pleinement investie dans la qualité des produits comme dans la transmission des savoir-faire. À travers ces parcours exemplaires, c'est l'ensemble de la filière qui est mise en lumière, et plus largement les valeurs de la gastronomie française portées au quotidien par les commerces de proximité.

La Fédération des Épiciers de France salue également le rôle essentiel des structures formatrices, épiceries adhérentes, qui accompagnent ces jeunes talents dans leur parcours : Taste Gourmet Saint-Raphaël, Thé Ma Pistache et La Bourriche du Bassin.

Ce temps fort, à la fois prestigieux et inspirant, rappelle que la relève est bien présente et qu'elle contribue activement au rayonnement de notre patrimoine culinaire.

La Fédération remercie la Présidence de la République pour cette invitation, ainsi que la CGAD – Confédération Générale de l'Alimentation en Détail pour l'organisation de ce rendez-vous fédérateur.

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS
AG2R LA MONDIALE
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Focus partenaire

TAVOLA 2026 – Le rendez-vous incontournable du fine food européen

15, 16 et 17 mars 2026 – Kortrijk Xpo, Courtrai, Belgique

Dans un contexte où les consommateurs recherchent toujours plus de qualité, de goût et de sens, **Tavola s'est imposé comme le salon de référence du food premium en Europe**. Chaque année, il réunit ce que le secteur compte de plus inspirant : producteurs d'exception, marques fortes, jeunes pépites, concepts innovants et tendances de fond. **Pour les épiciers indépendants, les épiceries fines, les porteurs de projet et les commerces de bouche ambitieux, Tavola est un rendez-vous stratégique pour sourcer de nouveaux produits différenciants, rencontrer des fournisseurs européens, identifier les tendances qui feront le commerce de demain et prendre une longueur d'avance sur la concurrence**.

Tavola n'est pas un salon généraliste. C'est un salon de sélection, pensé pour celles et ceux qui veulent se démarquer. Répartis sur cinq halls, plus de 450 exposants venus de 15 pays y présentent des grands classiques premium, des recettes artisanales, des marques de distributeurs créatives et de nombreuses nouveautés, avec près de 40 % de nouveaux exposants à chaque édition. La dimension internationale est particulièrement marquée en 2026 avec, pour la première fois, des stands collectifs d'Italie, du Liban et du Japon. **Pour un épicier, c'est une opportunité rare de comparer, goûter, négocier et repérer des pépites en un seul lieu**.

L'innovation occupe une place centrale avec le **concours Tavola d'Or**, qui met en lumière les produits à plus fort potentiel.
Tout au long du salon, les **Inspiration Talks** proposent des échanges avec des professionnels de premier plan autour de l'évolution du marché, de l'entrepreneuriat, des nouveaux comportements de consommation et des perspectives du secteur. C'est un moment précieux pour prendre du recul, nourrir sa réflexion et anticiper les mutations du commerce alimentaire.

Le **Tasting Hub** complète l'expérience en plaçant le goût au centre. Des dégustations guidées permettent de découvrir vins, spiritueux, cafés, thés, huiles d'olive et autres produits emblématiques du premium food, afin d'approfondir sa connaissance produit et d'affiner ses choix d'assortiment.

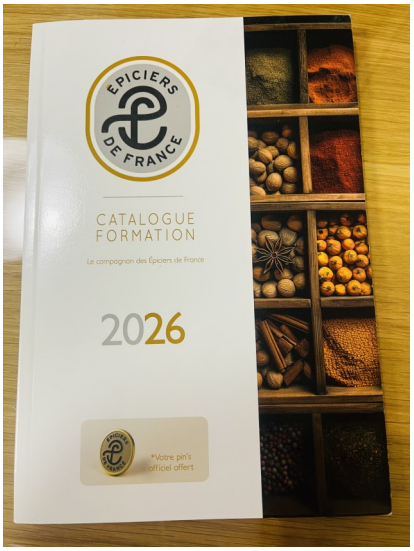
La Fédération des Épiciers de France recommande Tavola car ce salon est parfaitement aligné avec l'ADN de nos métiers : le goût, la qualité, la différenciation et la création de valeur. C'est le lieu idéal pour construire une offre premium, enrichir son assortiment, préparer ses nouveautés et donner à son commerce une vraie signature.

Tavola 2026 se tiendra à Kortrijk Xpo à Courtrai, en Belgique. Le salon est ouvert le dimanche 15 mars et le lundi 16 mars de 10h à 19h, et le mardi 17 mars de 10h à 18h. L'accès est réservé aux professionnels du secteur alimentaire. Le prix d'entrée est de 40 euros.

Les adhérents de notre fédération bénéficient d'une entrée offerte en cliquant ici

Notre conseil d'épicier à épicier est simple : bloquez dès maintenant Tavola dans votre agenda. Courtrai est une ville frontalière avec la France et le retour sur investissement d'une visite est considérable. C'est le type de salon dont on repart avec de nouvelles idées, de nouveaux produits, de nouveaux contacts et souvent avec ce sentiment très concret d'avoir trouvé ce qui fera la différence dans son magasin pour les mois à venir.

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS
AG2R LA MONDIALE
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



Catalogue de formation 2026 : une refonte pensée pour plus de clarté

Cette année, le catalogue de formation de la Fédération des Épiciers de France a été entièrement repensé pour offrir une lecture plus simple, plus fluide et plus efficace. L'objectif est clair : permettre à chaque professionnel d'identifier rapidement les formations adaptées à sa situation et de visualiser immédiatement les prérequis nécessaires pour rester en conformité réglementaire.

Les formations sont désormais organisées autour de grands axes :
– les formations obligatoires et réglementaires,
– les formations pour mieux gérer et piloter son commerce,
– les formations pour gagner en productivité et développer son chiffre d'affaires,
– les formations dédiées aux porteurs de projets et à la montée en compétences des équipes.

Ce nouveau catalogue a été conçu comme un véritable outil d'accompagnement, au service des épiciers d'aujourd'hui et de celles et ceux qui se lancent dans le métier.

Pour découvrir l'offre complète et vous inscrire : https://www.epiciersdefrance.org/formation

Dans l'attente des budgets OPCOMMERCE pour 2026, vous pouvez dès à présent nous solliciter pour engager une demande de prise en charge auprès de l'AGEFICE en vue de participer à de nouvelles formations à partir du mois de février.

L'ensemble de notre offre de formation est également consultable sur notre site, et nos équipes restent bien entendu à votre disposition pour :
- vous orienter vers les formations les plus adaptées à vos besoins,
- vous accompagner dans le montage et le suivi administratif de vos dossiers AGEFICE,
- et étudier toute demande spécifique, qu'il s'agisse de formations sur mesure ou de sessions intra-entreprise.

Notre objectif est de vous simplifier l'accès à la formation et de sécuriser vos démarches, afin que vous puissiez vous concentrer pleinement sur le développement de votre activité.

Contact : Laurence Castanié, lcastanie@epiciersdefrance.org ou 06 76 14 38 76

Un pour tous, tous pour un - Le Lien des Epiciers de France - Newsletter mensuelle - Janvier 2026
Crédits photos : Fédération des Épiciers de France, Aurélien Bertrand, Julien Mansion, CGAD, Présidence de la République

Vous souhaitez associer votre marque à la Fédération des Épiciers de France
et renforcer votre présence au cœur de la grande famille des épiciers indépendants ?
Construisons ensemble un partenariat sur mesure et créateur de valeur.
contactez : abertrand@epiciersdefrance.org