



un pour tous tous pour un

LE LIEN DES ÉPICIERS DE FRANCE

11 MARS 2026 #6

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

Sommaire de ce numéro :

Edito

[Page 1](#)

Épicures 2026 - 23 mars - Paris

Salon AREA Normandie

[Page 2](#)

Échanges ministère

Réforme REP Emballages

[Page 3](#)

Salon Gourmet Selection 2026

7-8 juin 2026 - Paris

La Meilleure Épicerie de France

[Page 4](#)

Protection sociale avec AG2R

[Page 5](#)

Salon Tavola 2026

15-17 mars - Courtrai (Belgique)

[Page 6](#)

Aides Apprentissage 2026

[Page 7](#)

epiciersdefrance.org



L'édito

Chères consœurs, chers confrères,

Avec l'arrivée du printemps, la saison des salons professionnels reprend. Pour les épicerie indépendantes, ces rendez-vous jouent un rôle essentiel : ils permettent de découvrir de nouveaux producteurs, d'identifier des produits différenciants et surtout de constituer et renouveler une offre produits capable de se démarquer en magasin.

Dans un contexte où les consommateurs recherchent toujours plus de qualité, d'authenticité et de singularité, la capacité à faire évoluer son assortiment est devenue un véritable levier pour dynamiser son commerce, enrichir ses rayons et fidéliser sa clientèle.

Plusieurs rendez-vous importants rythmeront ce mois de mars :

- **TAVOLA 2026**, du 15 au 17 mars à Kortrijk Xpo (Courtrai, Belgique) ;
- le **Salon des Épicures de l'Épicerie Fine**, le lundi 23 mars 2026 au Pavillon Gabriel à Paris ;
- le **Salon des épicerie fines et réseaux spécialisés** – AREA Normandie, le lundi

30 mars 2026 à Caen.

Trois occasions de repérer les tendances, rencontrer les producteurs, enrichir l'offre des épicerie indépendantes, mais aussi de se retrouver entre épiciers et échanger sur les évolutions de notre métier. Ces rendez-vous vous sont présentés plus en détail dans les pages intérieures de cette newsletter.

D'autres salons sont également au programme d'ici la fin de l'année, avec notamment notre traditionnelle rencontre entre adhérents organisée en marge du salon **Gourmet Selection** les 7 et 8 juin prochains.

**LUNDI
23 MARS
2026**

Pavillon Gabriel
Paris

**RENDEZ-
VOUS**



**PRIX
ÉPICIERS
DE L'ÉPICERIE FINE**

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



AG2R LA
MONDIALE



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



23 MARS 2026
Pavillon Gabriel
Paris

VOTRE INVITATION EN LIGNE

[Cliquez ici](#)



Retrouvez la fédération au salon Epicures de l'Épicerie Fine le 23 mars 2026 au Pavillon Gabriel - Paris

Pour cette 13^e édition, la Fédération des Epiciers de France sera présente au Salon des Épicures de l'Épicerie Fine, le 23 mars 2026 au Pavillon Gabriel à Paris, et invite ses adhérents à participer à cet événement prestigieux.

Venir au Salon des Épicures, c'est :

- Rencontrer les lauréats des Prix Épicures et découvrir les produits qui font référence dans la profession.
- Échanger avec des commerçants et entrepreneurs qui ont su faire la différence et comprendre leurs choix stratégiques.

- Identifier les concepts qui fonctionnent : commerce mixte, site marchand, concept mono-produit, cave sans alcool, torréfaction artisanale.

- Découvrir des sélections exigeantes de produits français et internationaux pour enrichir son offre.

- Développer son réseau avec l'ensemble des acteurs de la filière.

- Anticiper les tendances de consommation qui feront l'épicerie fine de demain.

[Téléchargez ici votre invitation et retrouvons-nous le lundi 23 mars 2026 sur le stand de la fédération sur notre emplacement historique.](#)



Retrouvez la fédération au Salon des épicerie fines et réseaux spécialisés le 30 mars à Caen (Normandie)

Une semaine après les Epicures 2026 (où nous nous retrouverons) se tient la seconde édition du Salon des épicerie fines et réseaux spécialisés organisé par l'AREA Normandie. Une occasion unique de rencontrer les producteurs adhérents labellisés Saveurs de Normandie Noir & Or : des produits de qualité spécialement conçus pour nos épicerie indépendantes et non distribués en GMS.

Votre Fédération sera présente.

La Date : lundi 30 mars 2026

Le Lieu : Caen - Caisse Régionale du Crédit Agricole

Horaires : 14h – 17h30

Les informations pour s'inscrire via le lien ci-joint : <https://www.area-normandie.fr/actualite/save-the-date-2nde-edition-du-salon-des-epicerie-fines-reseaux-specialises-le-30-mars-prochain/>

Gourmet Selection viendra présenter les dernières tendances de l'épicerie fine. Inscrivez-vous !



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Sur le terrain

REP emballages : la Fédération des Épiceries de France mobilisée auprès du ministère

La **Responsabilité Élargie du Producteur (REP)** pour les emballages ménagers est un dispositif qui vise à financer la collecte, le tri et le recyclage des emballages mis sur le marché.

Concrètement, les entreprises qui distribuent des produits emballés ou qui mettent des emballages à disposition de leurs clients doivent contribuer financièrement à ce système et en déclarer les volumes.

Pour les commerces de proximité, cela signifie notamment devoir **identifier et déclarer les emballages utilisés au quotidien** (sacs de caisse, emballages pour fruits et légumes, papiers d'emballage pour les produits à la coupe, etc.), avec des obligations administratives qui peuvent s'avérer lourdes pour de très petites entreprises.

Le 2 mars dernier, **Alexis Roux de Bézieux**, président de la Fédération des Épiceries de France, a échangé avec le cabinet du ministre de la Transition écologique afin de faire remonter les difficultés rencontrées par les épiceries indépendantes.

Lors de cet échange, la Fédération a rappelé la réalité économique des épiceries indépendantes : il s'agit le plus souvent de petites entreprises, avec un ou deux salariés, réalisant un chiffre d'affaires généralement compris entre 200 000 et 300 000 € par an, et dont le dirigeant travaille souvent bien au-delà de 50 heures par semaine.



Dans ces conditions, certaines obligations liées à la REP emballages apparaissent aujourd'hui difficilement applicables, notamment lorsqu'il s'agit de suivre et déclarer précisément le nombre d'emballages utilisés au quotidien.

Face à cette situation, **la Fédération des Épiceries de France a formulé plusieurs propositions concrètes** afin de simplifier le dispositif :



- Faire collecter cette contribution par les fabricants ou distributeurs d'emballages, qui disposent déjà des données sur les volumes vendus ;
- Mettre en place une contribution calculée sur le chiffre d'affaires, plus simple à gérer pour les petits commerces ;
- Adapter les obligations déclaratives pour les petits commerces, avec des seuils plus réalistes tenant compte du chiffre d'affaires ou du nombre de tickets de caisse.

Ces propositions visent un objectif simple : permettre la mise en œuvre des politiques environnementales tout en tenant compte de la réalité économique des commerces de proximité.

La Fédération des Épiceries de France poursuivra son travail auprès des pouvoirs publics afin que les dispositifs réglementaires applicables aux commerces alimentaires soient plus simples, plus justes et mieux adaptés aux petites entreprises.

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Salon DU
FROMAGA
ET DES
produits laitiers
PARIS
DU 07 AU 09 JUIN 2026

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.

Épicerie et fromages de qualité : une synergie gagnante au service de votre offre

Les 7 et 8 juin 2026, Gourmet Selection se tiendra à Paris Expo Porte de Versailles (Pavillon 7.2), en concomitance avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers (du 7 au 9 juin, Pavillon 7.1). Un seul badge vous permettra d'accéder aux deux événements.

Cette synergie entre épicerie fine et univers fromager répond à une réalité de marché forte : avec 26,5 kg consommés par habitant chaque année et plus de 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires, le fromage constitue un levier stratégique pour enrichir l'offre et générer des ventes additionnelles cohérentes.

Concrètement, cette tenue simultanée vous permet de :

- Structurer des assortiments complémentaires
- Identifier des accords gourmands créateurs de valeur
- Optimiser vos achats en comparant les offres sur un même site
- Anticiper les tendances grâce aux concours et conférences professionnels
- De nombreuses enseignes ont déjà intégré cette approche globale, faisant du fromage un levier d'attractivité et de différenciation.

En un seul déplacement, élargissez votre sourcing, développez votre réseau et construisez une offre plus experte, plus cohérente et plus rentable.

Rendez-vous en juin 2026 pour penser votre offre dans toutes ses dimensions !

[Vous êtes adhérent aux Epiciers de France ? Gourmet Selection vous offre un badge gratuit en cliquant ici !](#)

[Lire l'intégralité de l'article](#)



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Focus partenaire

Focus Partenaire : Protection sociale AG2R LA MONDIALE

1. Pouvez-vous nous présenter AG2R LA MONDIALE ?

Spécialiste de la protection sociale et patrimoniale en France, AG2R LA MONDIALE assure les particuliers, les entreprises et les branches, pour protéger la santé, sécuriser le patrimoine et les revenus, prémunir contre les accidents de la vie et préparer la retraite. Le Groupe compte plus de 15 millions d'assurés et accompagne 500.000 entreprises au quotidien. Avec près de 15.000 collaborateurs, AG2R LA MONDIALE est présent sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin.

Doté d'une gouvernance paritaire et mutualiste, le Groupe cultive un modèle de protection sociale unique qui conjugue étroitement rentabilité, solidarité et performance. Dans le cadre de l'action sociale AG2R Agirc-Arrco et AG2R Prévoyance, et plus globalement de son engagement sociétal, AG2R LA MONDIALE œuvre au quotidien pour le bien-vieillir au plus près des besoins des personnes et des territoires.

2. Pourquoi ce partenariat avec la Fédération des Épiciers de France ?

Partenaire historique des métiers de l'alimentaire, AG2R LA MONDIALE accompagne depuis de nombreuses années les entreprises et les salariés de la branche du Commerce de détail alimentaire spécialisé dans leur protection sociale. C'est naturellement que le Groupe s'est engagé aux côtés de la Fédération des Épiciers de France, partageant avec elle des valeurs fortes et communes.

Par leur savoir-faire, leur proximité avec la clientèle, leur engagement passionné et leur ancrage territorial, les épiciers contribuent chaque jour à la vitalité de nos territoires et au rayonnement de l'artisanat français.

Pour AG2R LA MONDIALE, il n'y a pas de bien-travailler sans bien-vivre. C'est pourquoi, le Groupe est fier de s'engager aux côtés de la Fédération afin de soutenir l'attractivité des métiers de bouche et d'accompagner la croissance économique de ces entreprises qui réjouissent les papilles des Français.

3. Qu'est-ce que ce partenariat apporte concrètement aux adhérents ?

Grâce à ce partenariat, les épiciers bénéficient d'un accompagnement concret, durable et pleinement adapté aux spécificités de leur branche. Des solutions en santé et en prévoyance, pensées pour répondre à leurs besoins, sont mises en œuvre afin de favoriser la pérennité du secteur et de construire ensemble une protection sociale plus robuste et solidaire, au regard des enjeux de demain.

AG2R LA MONDIALE met notamment à disposition des entreprises et salariés de la branche, un espace dédié aux garanties conventionnelles négociées par les partenaires sociaux : <https://www.ag2rlamondiale.fr/conventions-collectives-nationales/commerce-de-detail-alimentaire-specialise>



AG2R LA MONDIALE

Épargne
Retraite
Santé
Prévoyance

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Focus partenaire

TAVOLA 2026 - 15, 16 et 17 mars 2026 - Kortrijk Xpo, Courtrai, Belgique
Salon professionnel de l'alimentation fine et des boissons de haute qualité

Dans un contexte où les consommateurs recherchent plus que jamais authenticité, goût et qualité, les épicerie fines jouent un rôle clé. Elles sont les lieux où l'on découvre, où le produit raconte une histoire. Pour accompagner cette exigence et continuer à se démarquer, Tavola s'impose comme le rendez-vous incontournable des professionnels du fine food.

Du 15 au 17 mars 2026, à Kortrijk Xpo (Courtrai en Belgique), Tavola réunit tout ce qui fait la valeur ajoutée d'une épicerie fine performante : une sélection pointue de produits premium, des producteurs passionnés, des nouveautés à fort potentiel commercial et une vision claire des tendances du marché.



Du 15 mars au 17 mars 2026

Salon professionnel Courtrai (Belgique)

Pourquoi Tavola est particulièrement pertinente pour les épiciers et commerces spécialisés ?

Une sélection qualitative, pensée pour la différenciation en magasin. Depuis plus de 40 ans, Tavola défend une ligne claire : seuls les produits alimentaires au positionnement

qualitatif affirmé ont leur place sur le salon. Pour les épicerie fines, cela signifie un gain de temps considérable et la garantie de découvrir des références qui font sens sur le point de vente : produits artisanaux, spécialités régionales, marques premium, innovations gourmandes et concepts différenciants.

Parmi les plus de **450 exposants** provenant de 15 pays, près de 40 % sont de nouveaux participants, offrant à chaque édition une véritable opportunité de renouveler son assortiment et de surprendre une clientèle exigeante.

Des nouveautés à fort potentiel commercial : Grâce au concours Tavola d'Or, le salon met en avant des innovations sélectionnées pour leur qualité gustative, leur savoir-faire et leur potentiel en magasin. Les produits primés et finalistes sont clairement identifiables et présentés dans un parcours inspirant, facilitant la découverte de nouveautés adaptées aux épicerie fines en quête de différenciation.

Une veille tendances ciblée pour le commerce de détail spécialisé : Au-delà des produits, Tavola propose une vision du marché à travers les Tavola Inspiration Talks, où des experts du retail et du foodservice partagent leurs analyses sur l'évolution des attentes consommateurs, la valorisation des produits premium et les nouveaux modèles de consommation. Des contenus concrets, directement transposables à la réalité des commerces spécialisés.

L'expérience du goût comme point de départ : Parce qu'un bon produit se découvre avant tout par le goût, le Tasting Hub permet aux visiteurs de participer à des dégustations guidées (vins, huiles d'olive, cafés, thés, spiritueux, etc.). Une opportunité idéale pour affiner sa sélection, enrichir son discours en magasin et renforcer le conseil client.

Un salon pensé pour une visite efficace : Tavola s'adresse exclusivement aux professionnels. Le site www.tavola-xpo.be permet de préparer sa visite à l'avance et de cibler les exposants pertinents pour les épicerie fines, afin de maximiser chaque moment passé sur le salon.

Une occasion unique pour les épiciers et commerces spécialisés de renforcer leur offre, d'anticiper les tendances et de continuer à faire la différence auprès de leurs clients.

Accès réservé aux professionnels du secteur alimentaire. Accès gratuit avec le code de la Fédération des Epicieriers de France : TA1116 ou [via ce lien](#)

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Sur le terrain

Apprentissage : ce que change le décret du 6 mars 2026 pour les employeurs

Un décret publié au Journal officiel le 7 mars 2026 précise les modalités de l'aide exceptionnelle accordée aux employeurs d'apprentis. Le dispositif est entré en vigueur le 8 mars 2026 et s'applique aux contrats d'apprentissage conclus jusqu'au 31 décembre 2026.

Pour les épiceries indépendantes et les très petites entreprises du commerce de proximité, la situation évolue peu dans la plupart des cas. Les employeurs continuent en effet de bénéficier de l'aide unique à l'apprentissage pour les contrats préparant à des diplômes de niveau CAP ou Bac professionnel, qui correspondent à la majorité des formations dans nos métiers.

Le décret du 6 mars 2026 concerne principalement l'aide exceptionnelle, qui s'applique lorsque le diplôme préparé est d'un niveau plus élevé (BTS, licence, master) et que l'entreprise ne peut donc pas bénéficier de l'aide unique.

Ce texte précise les montants de cette aide exceptionnelle ainsi que ses conditions de versement pour les contrats conclus en 2026.

Comme les autres aides à l'apprentissage, elle est versée par l'Agence de services et de paiement (ASP) et concerne la première année du contrat d'apprentissage.

	Entreprise de moins de 250 salariés	Différence par rapport à 2025	Entreprise de plus de 250 salariés	Différence par rapport à 2025
Niveau 3 (CAP/CS)	5000 €	=	2000	=
Niveau 4 (Bac/BP/BTM)	5000 €	=	2000	=
Niveau 5 (BTS/BM)	4500 €	- 500 €	1500	- 500 €
Niveau 6 et 7 (Licence et Master)	2000 €	- 3000 €	750	- 1250 €
Apprenti en situation de handicap, quel que soit le niveau de la certification préparé et la taille de l'entreprise	6000 €	=	6000 €	=

En vert : aide unique

En violet : aide exceptionnelle



Epiciers de France Formation

Dans un contexte économique en évolution, la **formation** permet de prendre du recul, d'actualiser ses connaissances et d'adapter ses pratiques au quotidien. Elle constitue un levier concret pour mieux comprendre les attentes des clients, structurer son activité et renforcer la pérennité de son commerce.

Se former, c'est investir dans des compétences utiles, directement applicables, au service de son activité et de son avenir professionnel.

Le calendrier des formations, régulièrement mis à jour, est disponible sur notre site internet et en cliquant ici, n'hésitez pas à le consulter.

Contact : Epiciers de France Formation : 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 - Mars 2026

Crédits photos : Fédération des Epiciers de France, Aurélien Bertrand, Gourmet Selection, Le Monde de l'Épicerie Fine

Vous souhaitez associer votre marque à la Fédération des Epiciers 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

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

