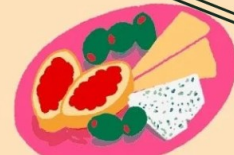




un pour tous tous pour un

LE LIEN DES ÉPICIERS DE FRANCE

20 MAI 2026 #8



Sommaire de ce numéro

Edition Spéciale Gourmet Selection

Edito

[Page 1](#)

Bouge Ton Coq

[Page 2](#)

Gourmet Selection - RDV au hall 7.2

[Page 3](#)

Interview exclusive - Directeur du Salon

[Page 4](#)

Meilleure Epicerie de France

et Best Of

[Page 5](#)

Programme Agora des Experts

[Page 6](#)

Rabelais - Dîner des Adhérents

[Page 7](#)

Actualités sociales

Augmentation du Smic

au 1er juin 2026

[Page 8](#)

epiciersdefrance.org



Quel bonheur de se retrouver à l'occasion de notre rendez-vous annuel.

Chaque année, le Salon Gourmet Selection est bien plus qu'un salon. C'est un moment à part. Un moment où l'on se retrouve, où l'on échange, où l'on prend le temps. Un moment où se reconstitue, tout simplement, la grande famille des Epiciers de France.

Quelle fierté, aussi, de représenter des adhérents comme vous : engagés, volontaires, exigeants. Des

Concrètement utile.

Parce que derrière les échanges, il y a vos préoccupations. Vos questions. Vos inquiétudes aussi.

Cette année, nous aurons à cœur d'y répondre.

Avec, notamment, une conférence dédiée à la facturation électronique. Un sujet qui concerne toutes les entreprises, et qui peut sembler complexe.

Pour en parler, nous aurons la chance d'accueillir Sébastien Rabineau, directeur du projet facturation électronique à la Direction Générale des Finances Publiques. Un interlocuteur directement au cœur de la réforme, qui viendra apporter des réponses



professionnels qui font vivre au quotidien une certaine idée du commerce, fondée sur le lien, la qualité et la proximité.

Le concours de la Meilleure Epicerie de France l'a, une nouvelle fois, prouvé. Il y a des lauréats, bien sûr. Mais au fond, vous avez tous gagné. Par votre engagement, votre exigence, votre capacité à faire vivre vos territoires. Vous pouvez être fiers de vous.

Mais ce rendez-vous est aussi utile.

concrètes, précises, sans détour.

Mais aussi une seconde conférence, tout aussi opérationnelle :

Le café en épicerie : un levier concret de développement du chiffre d'affaires.

Et si le café devenait un véritable moteur de croissance pour votre épicerie ?

À travers des exemples concrets et des retours d'expérience, cette intervention vous montrera comment structurer une

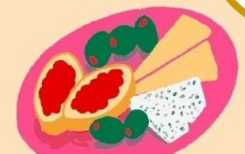
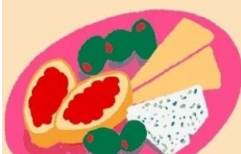
NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE



offre adaptée : mise en avant, dégustation, équipements... autant de leviers simples pour générer du chiffre d'affaires additionnel, créer du trafic et fidéliser votre clientèle.

Une approche pragmatique, directement applicable, pensée pour les épiciers de terrain.

Parce que notre rôle est là : vous accompagner, vous éclairer, et vous permettre d'avancer sereinement.

Alors oui, ce salon est un moment de convivialité. Mais c'est aussi un moment pour prendre de l'avance.

Nous serons nombreux. Et c'est ensemble que nous sommes les plus forts.

Au plaisir de vous retrouver les 7 et 8 juin prochains.



Le futur s'écrit au village

Quand Bouge ton Coq et les Épicier de France font cause commune pour la ruralité

Un nouveau partenariat au service des territoires ruraux

La Fédération des Épicier de France et Bouge ton Coq engagent un nouveau partenariat autour d'une ambition commune : redonner vie aux territoires ruraux en favorisant le retour du commerce de proximité.

À la Fédération, les enjeux de ruralité occupent une place essentielle. Nous accompagnons les porteurs de projet, les épiciers et les collectivités dans l'ouverture, la reprise et la pérennisation d'épicerie en milieu rural, notamment avec le soutien de l'ANCT – Agence nationale de la cohésion des territoires.

Mais sur certains territoires, les réponses classiques ne suffisent pas toujours. Faute de modèle économique immédiatement viable, ou de porteur de projet identifié, d'autres solutions doivent pouvoir être imaginées.

C'est tout le sens de l'action menée par Bouge ton Coq, qui accompagne la création d'épicerie participatives et de projets citoyens, fondés sur l'implication directe des habitants.

Nos approches sont complémentaires. Ensemble, nous souhaitons apporter des réponses concrètes aux villages qui veulent retrouver un commerce, recréer du lien local et renforcer la vie de leur territoire.

Ce partenariat marque une nouvelle étape dans notre engagement en faveur des ruralités, avec une conviction partagée : sans commerce, il n'y a plus de vie ; sans vie, il n'y a plus de territoire.



Philippe Lajat, Christophe Brochot et Alix Vaz (BougetonCoq)
Aurélien Bertrand, Alexis Roux de Bézieux, Emmanuel Brochot (BougetonCoq)



agence nationale de la cohésion des territoires

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE





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.

Salon du **fromage** ET DES produits laitiers PARIS DU 07 AU 09 JUIN 2026

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.



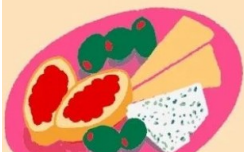
NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE



Interview Exclusive

Fernando Medina-Zenoff

Directeur du salon Gourmet Selection & du Salon du Fromage et produits laitiers



Le Salon Gourmet Selection est devenu un rendez-vous incontournable pour notre profession. Selon vous, qu'est-ce qui fait aujourd'hui sa singularité par rapport aux autres salons ?

Le Salon Gourmet Selection est avant tout un salon entièrement dédié à l'épicerie de qualité. C'est ce positionnement unique qui en fait aujourd'hui un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur. Les visiteurs peuvent y découvrir l'ensemble des univers de l'épicerie de qualité : épicerie salée, épicerie sucrée, cave et boissons, mais aussi non-alimentaire et services dédiés aux détaillants. Le salon rassemble une offre pointue, innovante et sélectionnée, pensée spécifiquement pour les professionnels en quête de différenciation et de nouvelles inspirations.

La grande nouveauté de cette édition est la tenue simultanée du Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Or, une majorité de nos adhérents ne connaît pas encore cet événement. Pouvez-vous nous présenter,

en quelques mots, ce qu'ils pourront y découvrir ?

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est le rendez-vous international incontournable des fromages et produits laitiers de qualité. Organisé tous les deux ans à Paris Porte de Versailles, il réunit les acteurs majeurs du secteur, en France comme à l'international. Pour cette édition, nous avons choisi de réunir pour la première fois le Salon Gourmet Selection et le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, deux événements complémentaires par leurs offres et leurs visiteurs. Les professionnels pourront ainsi enrichir leur sélection avec une large diversité de fromages et produits laitiers de qualité, venus de France et d'ailleurs.

Comme Gourmet Selection, le salon proposera également de nombreuses animations : conférences inspirantes, ateliers de dégustation, concours Grilled Cheese ou encore le prestigieux concours du plus beau plateau de Fromages – la Lyre d'Or. Autre avantage pratique : le salon se déroule jusqu'au mardi et se tient au niveau 1

l'accès au Salon du Fromage et des Produits Laitiers. 2 salons, 1 badge mais un sourcing maximum pour répondre aux demandes de vos clients.

Pour un épicier qui se déplace parfois de loin, avec peu de temps sur place, quels seraient vos conseils pour optimiser au maximum sa visite ?

Pour optimiser sa visite, qu'elle se déroule sur une ou deux journées, nous conseillons aux visiteurs de préparer leur venue en amont car l'édition 2026 rassemblera près de 260 entreprises et 400 marques : demander son badge en amont, identifier les exposants à rencontrer et préparer son parcours grâce à la liste [disponible ici](#), planifier des rendez-vous via la nouvelle plateforme de Rendez-vous d'affaires, repérer les produits nouveaux proposés, consulter le programme des animations et repérer les temps forts correspondant à leurs besoins.

Pour les accompagner, nous mettons à disposition un article dédié à la préparation de la visite, avec plusieurs conseils pratiques pour gagner du temps et profiter pleinement du salon.



7 & 8 juin 2026
 PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 7.2
 TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE GRATUIT !

du Pavillon 7, juste en dessous de Gourmet Selection, permettant ainsi d'optimiser facilement sa visite. Le badge de Gourmet Selection permet

[Cliquez ici : https://www.salon-gourmet-selection.com/fr-FR/actualites/Newsroom/preparer-visite-gourmet-selection-2026](https://www.salon-gourmet-selection.com/fr-FR/actualites/Newsroom/preparer-visite-gourmet-selection-2026)

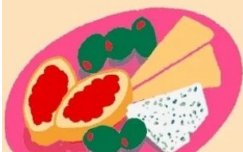
NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE



Concours de la Meilleure Épicerie de France 2026 : les lauréats sont dévoilés

La Fédération des Épicier de France félicite l'ensemble des lauréats du concours de la Meilleure Épicerie de France 2026, organisé dans le cadre du salon Gourmet Selection.

Cette nouvelle édition met une fois encore à l'honneur des épicerie indépendantes qui, partout en France, font vivre les terroirs, valorisent les producteurs et défendent une épicerie de qualité.



**Rendez-vous
pour la remise des prix
le lundi 8 juin 2026
11:15 - 12:15**

À travers leur exigence de sourcing, leur ancrage territorial et leur passion du métier, ces épicerie illustrent toute la richesse et la diversité de notre profession.

Les lauréats seront récompensés lors du salon Gourmet Selection, les 7 et 8 juin 2026, à Paris Expo Porte de Versailles. Une belle occasion de venir rencontrer celles et ceux qui font vivre l'épicerie indépendante partout en France.

La Fédération remercie également Gourmet Selection pour l'organisation de ce concours, qui contribue à valoriser le travail des épicier et à donner de la visibilité à notre métier.

Découvrir les lauréats :

<https://www.salon-gourmet-selection.com/fr-FR/temps-forts/la-meilleure-epicerie-de-france/Laureats-2026>

LA MEILLEURE ÉPICERIE DE FRANCE

Découvrez les lauréats 2026 !



GOURMET
Selection

07-08 JUIN 2026
Paris Expo - Porte de Versailles
Pavillon 7.2

**Médaille d'Or
Le Comptoir Corrézien (Paris)**

**Médaille d'Argent
La Ferme (Aude)**

**Médaille de Bronze
L'F by Dominique Ferrero (Corse du Sud)**

**Coup de Coeur du Jury
Repas de Cave (Calvados)**

**Prix de l'épicerie rurale
L'empreinte (Maine-et-Loire)**

Concours Best Of : Dégustez les produits lauréats à l'épicerie de Gourmet

Attendu à chaque édition, le Concours Best Of du salon Gourmet Selection met à l'honneur les nouvelles créations qui transforment notre quotidien grâce à leur saveur unique et leur originalité. Ce concours célèbre l'innovation et le talent des producteurs et fabricants qui redéfinissent l'épicerie fine et de qualité.

Le concours récompense les produits qui se distinguent par leur capacité à surprendre, à émerveiller et à séduire les palais les plus exigeants. Une occasion en or pour les exposants de mettre en lumière leurs dernières nouveautés et d'attirer l'attention des épicier et distributeurs.

**Rendez-vous pour la remise des prix
le dimanche 7 juin 2026 - 11:30 - 12:30**



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



AG2R LA
MONDIALE



L'Agora des Experts de Gourmet Selection

Comme chaque année, la Fédération des Épiciers de France est pleinement engagée aux côtés de Gourmet Selection pour faire de l'Agora des Experts un véritable temps fort au service des épiciers indépendants.

À cette occasion, notre Fédération organise deux tables rondes pensées pour répondre aux enjeux concrets de la profession : mieux comprendre les évolutions réglementaires, identifier des leviers de développement, échanger avec des intervenants de qualité et repartir avec des solutions directement utiles en magasin.

Ces rendez-vous illustrent la mission de la Fédération : accompagner les épiciers au quotidien, défendre leurs intérêts, leur donner accès aux bonnes informations et les aider à progresser dans leur activité tout en maîtrisant leurs charges.

Des conférences pratiques, accessibles et tournées vers le terrain, pour permettre à chacun d'anticiper les changements et de renforcer la performance de son épicerie.



Dimanche 7 juin à 15h15 : Le café en épicerie : un levier concret de développement du chiffre d'affaires

Et si le café devenait un véritable moteur de croissance pour votre épicerie ?

Cette conférence propose de découvrir comment structurer une offre café adaptée à votre point de vente : mise en avant, dégustation, équipements... autant de leviers simples pour générer du chiffre d'affaires additionnel.

À travers des exemples concrets et des retours d'expérience, vous repartirez avec des idées directement applicables pour valoriser votre offre, créer du trafic et fidéliser votre clientèle.

Une intervention résolument pratique, pensée pour les épiciers qui souhaitent développer leur activité avec des solutions accessibles et efficaces.

Lundi 8 juin à 14h15 : Facturation électronique : mode d'emploi pour les épiceries

Avec la participation exceptionnelle de Sébastien Rabineau, directeur du projet Facturation électronique au sein de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFiP)

La facturation électronique devient une obligation pour toutes les entreprises. Mais concrètement, qu'est-ce que cela change pour une épicerie de proximité ?

Cette conférence propose un décryptage clair et accessible de la réforme, pour en comprendre les enjeux et les impacts sur votre activité.

Vous pourrez également poser toutes vos questions à un interlocuteur directement impliqué dans la mise en œuvre de cette réforme au sein des pouvoirs publics, pour obtenir des réponses précises et fiables.

Une intervention pensée pour les professionnels de terrain, afin d'anticiper sereinement cette transition et en faire un véritable levier de modernisation.

Facturation électronique

TABLE RONDE

Lundi 8 juin à 14h15

Facturation électronique : mode d'emploi pour les épiceries

Sébastien Rabineau
Directeur du projet facturation électronique au sein de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFiP)
avec Alexis Roux de Bézieux & Aurélien Bertrand

GOURMET Selection

07-08 JUIN 2026
Paris Expo - Porte de Versailles
Pavillon 7.2

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



AG2R LA MONDIALE



Candidatez pour les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie



La 14e édition des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie est lancée, une nouvelle fois orchestrée par la CGAD. Elle se tiendra dans la prestigieuse Salle Gaveau à Paris le 23 septembre prochain. Chaque métier de la CGAD (nos métiers de bouche) peut mettre en valeur ses apprentis les plus talentueux.

Valorisons ensemble l'implication et l'envie de progresser de nos apprentis. Les Rabelais de la Gastronomie sont une belle reconnaissance pour ces jeunes.

2024 et 2025 sont venus récompensés l'implication, le professionnalisme et le sourire de Charlène, Safia, Fiona, Augustine et Julien, futurs épiciers et épicières.

En 2026 : peut-être est-ce le vôtre ?

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 15 juin 2026 : mettez en lumière vos jeunes talents et offrez-leur la chance de représenter le métier des épiciers !

Contactez-nous pour en savoir plus ou candidater : plajat@epiciersdefrance.org (Philippe) - 06 21 85 48 34



Dîner des adhérents - Dimanche 7 juin à 19 h en marge de Gourmet Selection

À l'occasion du salon Gourmet Selection, la Fédération des Epiciers de France invite ses adhérents à participer à son dîner annuel, qui se tiendra le dimanche 7 juin 2026.

Ce rendez-vous convivial est devenu un temps fort de la vie de notre réseau. Il permet aux épiciers venus de toute la France de se retrouver, d'échanger librement sur leurs expériences, leurs projets, leurs réussites et les défis du quotidien.

Au-delà du salon, ce dîner est aussi l'occasion de renforcer les liens entre professionnels partageant les mêmes valeurs : l'attachement au commerce de proximité, la défense des producteurs, la qualité des produits et le rôle essentiel des épiceries dans les territoires.

Nous espérons vous retrouver nombreux pour ce moment d'échange et de convivialité entre adhérents.



Pour vous inscrire, cliquez sur le lien suivant

<https://forms.gle/Ubiz8YGi7XLzzJZZ9>



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE



RÉMUNÉRATIONS

REVALORISATION DU SMIC AU 1^{ER} JUIN 2026

En raison de la hausse de l'indice des prix à la consommation (+2 %), le SMIC est automatiquement revalorisé.



Revalorisation du SMIC au 1er juin 2026 : ce que les épiciers doivent retenir

À compter du 1er juin 2026, le SMIC sera automatiquement revalorisé de 2,41 %, en raison de la hausse de l'indice des prix à la consommation. Cette revalorisation est confirmée par les services de l'État.

Le SMIC horaire brut passera ainsi de 12,02 € à 12,31 €. Pour un salarié à temps plein sur la base de 35 heures, le SMIC mensuel brut s'élèvera à 1 867,02 €, contre 1 823,03 € précédemment. Le SMIC net mensuel est estimé à 1 477,93 €.

Pour les épicerie employeuses, cette évolution implique une vigilance immédiate sur les paies de juin. Il convient notamment de vérifier les salariés rémunérés au SMIC, les temps partiels, les apprentis ou alternants dont la rémunération est calculée en pourcentage du SMIC, ainsi que les éventuelles grilles conventionnelles applicables.

LES NOUVEAUX MONTANTS	
SMIC HORAIRE BRUT	
12,02 € avant	→ 12,31 € au 1 ^{er} juin 2026
SMIC MENSUEL (pour 35h/semaine)	
1 823,03 € brut avant	→ 1 867,02 € brut au 1 ^{er} juin 2026
1 443,11 € net avant	→ 1 477,93 € net au 1 ^{er} juin 2026
Soit une hausse de 43,99 € brut / mois et 34,82 € net / mois	

À MAYOTTE	
SMIC horaire brut :	9,56 € au 1 ^{er} juin 2026
SMIC mensuel brut :	1 449,93 € contre 1 415,05 € précédemment
Soit une hausse de 34,88 €	

Cette hausse représente 43,99 € brut supplémentaires par mois pour un salarié à temps plein rémunéré au SMIC. Elle doit donc être anticipée dans les charges de personnel, en particulier pour les commerces de proximité déjà confrontés à la hausse des coûts d'exploitation.

La Fédération des Épiciers de France invite ses adhérents à se rapprocher de leur cabinet comptable ou de leur gestionnaire de paie afin de s'assurer de la bonne application de ces nouveaux montants dès le mois de juin.

À retenir :

À partir du 1er juin 2026, aucun salarié ne devra être rémunéré en dessous de 12,31 € brut de l'heure.

Retrouvons-nous sur notre stand

7 & 8 juin 2026

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - PAVILLON 72

TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE GRATUIT !

Un pour tous, tous pour un - Le Lien des Épiciers de France - Newsletter mensuelle - Mai 2026

Rédaction, graphisme et mise en page : Mon Lien Local - Aurélien Bertrand EI

Crédits photos : Fédération des Épiciers de France, Aurélien Bertrand, Gourmet Selection

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

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire



AG2R LA MONDIALE

