contodeo

un pour tous tous pour un

LE LIEN DES ÉPICIERS DE FRANCE

24 JUIN 2026 #9

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

Sommaire de ce numéro

Edition Spéciale Contodeo

Nouvelle solution d'encaissement

Edito

Page 1

Contodeo

Encaisser partout, simplement, efficacement

Page 2

Pouvoirs Publics

La Fédération impose la voix du terrain

Page 3

Gourmet Selection

Une édition 2026 très réussie

Pages 4 - 5 - 6 - 7 - 8

Avantages adhérents :

AG2R et Opéra Énergie aux côtés des épiciers

Page 9

epiciersdefrance.org

L'édit

Chères adhérentes, chers adhérents,

Notre Fédération franchit une nouvelle étape.

Ce mois de juin l'a montré avec force : les Épiciers de France ne sont plus seulement un réseau de commerçants passionnés. Ils sont une profession organisée, écoutée, reconnue et désormais pleinement engagée pour défendre l'avenir de notre métier.

Cette dynamique, nous la devons d'abord à vous, adhérents, qui faites vivre chaque jour nos commerces et nos territoires. Nous la devons aussi à nos partenaires, toujours plus nombreux, que nous remercions pour leur confiance et leur engagement à nos côtés. Leur soutien nous permet de proposer des services, des solutions et des avantages concrets au bénéfice des épiciers indépendants.

Nous tenons également à remercier les organisateurs du salon Gourmet Selection, qui constitue chaque année un véritable temps fort pour notre profession. Ce rendez-vous incontournable permet de nous retrouver, d'échanger, de valoriser notre métier et de rappeler la place essentielle des épiciers dans la filière alimentaire. Nous revenons largement sur cette édition dans ce numéro.

Partout, le même constat s'impose : l'épicerie indépendante est bien plus qu'un commerce. Elle nourrit, elle conseille, elle anime, elle relie. En ville comme dans les villages, elle apporte un service essentiel, une présence humaine et une réponse concrète aux besoins du quotidien.

Mais pour continuer à peser, nous devons être plus nombreux.

La Fédération ne sera forte que si chaque épicier s'en empare, en parle autour de lui et invite ses confrères à nous rejoindre. Chaque nouvelle adhésion renforce notre capacité à défendre la profession, à négocier des avantages utiles, à porter nos propositions auprès des institutions et à accompagner les commerces sur le terrain.

Notre force, c'est vous. Vos magasins, vos expériences, vos idées, vos difficultés, vos réussites. C'est cette réalité du terrain qui donne du poids à notre action.

Alors parlons de la Fédération. Faisons-la connaître. Invitons les épiciers indépendants à adhérer.

Parce que l'avenir de notre métier ne se décidera pas sans les épiciers.

Et parce qu'ensemble, nous sommes plus forts.

Un pour tous, tous pour un.

NOS PARTENAIRES PREMIUM

MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

AG2R LA MONDIALE

contodeo

AGIDRA Importateur de saveurs depuis 1928

Encaisser vos clients en magasin, en déplacement ou en ligne.

contodeo

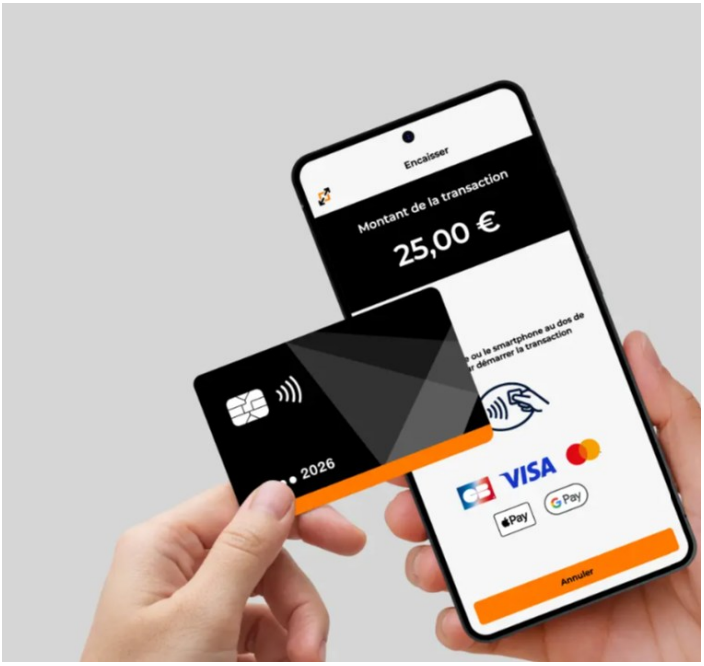
Découvrir Tap to Pay

Contodéo : une solution simple pour faciliter l'encaissement des épiciers

À l'occasion de Gourmet Selection, la Fédération des Épiciers de France a mis en avant la solution de son partenaire Contodéo, pensée pour répondre à un besoin très concret des commerçants : encaisser facilement, rapidement et partout.

Dans une épicerie, l'encaissement ne se limite pas au passage en caisse. Il peut se faire en boutique, en terrasse, sur un marché, lors d'une animation, en livraison ou à l'occasion d'un événement extérieur. Pour les épiciers indépendants, la simplicité et la souplesse sont donc essentielles.

Contodéo propose une solution moderne, accessible et mobile, adaptée aux réalités du commerce de proximité. Elle permet aux épiciers de gagner en fluidité, de sécuriser leurs ventes et d'éviter de perdre un achat faute de moyen d'encaissement adapté.



Sur le stand de la Fédération, les démonstrations ont permis aux adhérents de découvrir concrètement les usages possibles de cette solution dans leur quotidien. Une réponse pratique à des problématiques bien connues : files d'attente, encaissements hors caisse, déplacements, animations commerciales ou besoin d'un terminal complémentaire.

Ce partenariat illustre la volonté de la Fédération des Épiciers de France de proposer à ses adhérents des outils utiles, négociés et directement applicables sur le terrain.

Les adhérents peuvent se rapprocher de la Fédération pour découvrir les conditions négociées avec Contodéo ou contacter directement notre partenaire en suivant le lien : https://contodeo.com/inscription?partenaire=epiciersdefrance

NOS PARTENAIRES PREMIUM
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
AG2R LA MONDIALE
contodeo
AGIDRA Importateur de saveurs depuis 1928



La Fédération des Épiciers de France reçue par le ministre de la Ruralité

Notre Fédération des Épiciers de France, représentée par Alexis Roux de Bézieux, président, Aurélien Bertrand, vice-Président en charge des questions de Ruralité et Philippe Lajat, délégué général, a été reçue le mercredi 10 juin par Monsieur Michel Fournier, ministre de la Ruralité.

Cette rencontre a permis d'aborder la place des commerces alimentaires de proximité dans l'aménagement du territoire et leur rôle structurant dans les communes rurales.

La Fédération a rappelé que les épiceries indépendantes constituent, dans de nombreux territoires, un service essentiel pour les habitants. Elles assurent l'accès aux produits du quotidien, participent au maintien de services de proximité, contribuent à l'animation locale et jouent un rôle déterminant dans le lien social.

Au cours de cet échange, la Fédération a également présenté plusieurs pistes très concrètes pour améliorer la rentabilité des commerces de proximité, sans grever le budget de l'État. Ces propositions reposent sur des mesures opérationnelles, issues du terrain, destinées à renforcer durablement le modèle économique des épiceries indépendantes.

La Fédération a par ailleurs présenté son action en faveur du maintien et du développement des épiceries en ruralité, notamment auprès des collectivités territoriales et des porteurs de projets.

Partenaire agréé par l'ANCT - Agence nationale de la cohésion des territoires -, la Fédération des Épiciers de France entend poursuivre son engagement aux côtés des acteurs publics afin d'accompagner les projets d'installation, de reprise et de pérennisation des commerces de proximité dans les territoires.

La Fédération remercie Monsieur le Ministre et ses équipes pour leur écoute et la qualité des échanges.

La Direction Générale des Entreprises vient à la rencontre de la fédération des Epiciers de Fance au salon Gourmet Selection



À l'occasion du salon Gourmet Selection, deux représentants de la Direction générale des Entreprises sont venus à la rencontre de la Fédération des Épiciers de France.

Cet échange a permis d'aborder de manière concrète la situation actuelle de la profession, les attentes des commerces alimentaires indépendants et les enjeux rencontrés par les épiciers, qu'ils exercent en milieu urbain ou en ruralité.

La Fédération était représentée par Philippe Lajat, délégué général, accompagné de Catherine Mazel, épicière à Paris - Les Délices de Catherine - et d'Aurélien Bertrand, vice-président de la Fédération et épicier en ruralité et accompagnée par les équipes du Salon que nous remercions.

Cette rencontre a été l'occasion de faire remonter les préoccupations du terrain et d'identifier des interlocuteurs attentifs au sein de l'administration, avec lesquels la Fédération souhaite poursuivre un dialogue constructif au service de l'ensemble de ses adhérents.

La Fédération des Épiciers de France se félicite de ces échanges et poursuivra son action pour porter la voix des épiciers indépendants auprès des pouvoirs publics.

NOS PARTENAIRES PREMIUM
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
AG2R LA MONDIALE
contodeo
AGIDRA Importateur de saveurs depuis 1928

Gourmet Selection 2026 : le bilan d'une édition estivale réussie



Les 7 et 8 juin 2026, Gourmet Selection a réussi son pari : changer de saison sans perdre son identité. Pour cette première édition estivale, organisée en colocalisation avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, le rendez-vous a confirmé son rôle incontournable pour tous les professionnels de l'épicerie fine, du goût et des produits de qualité.

Avec 5 500 professionnels, 270 exposants, 360 marques représentées et près de 50 % de nouveaux exposants, le salon a démontré une nouvelle fois la vitalité du secteur. La proximité avec le Salon du Fromage a également permis de favoriser les échanges entre filières et d'ouvrir de nouvelles perspectives pour les commerces de bouche.

Cette édition a aussi mis en lumière les talents et les initiatives qui renouvellent l'épicerie de qualité. Les concours Best Of et La Meilleure Épicerie de France ont récompensé des produits, des concepts et des commerces engagés, porteurs de savoir-faire, d'innovation et de lien avec les territoires.

Côté commerces, La Meilleure Épicerie de France 2026 a distingué cinq adresses : Le Comptoir Corrézien à Paris, médaille d'or ; La Ferme à Carcassonne, médaille d'argent ; L'F by Dominique Ferrero à Porticcio, médaille de bronze ; Repas de Cave à Dives-sur-Mer, coup de cœur du jury ; et L'Empreinte à Corzé, lauréate du Prix de la Ruralité.

Une fierté supplémentaire pour notre profession : l'ensemble de ces épiceries distinguées sont désormais membres de la Fédération des Épiciers de France. Ce mouvement témoigne de la dynamique collective qui se construit autour de notre réseau, au service de la reconnaissance, de la valorisation et de la défense du métier d'épicier indépendant.

Pour la Fédération des Épiciers de France, Gourmet Selection reste un moment essentiel : un lieu de rencontres, de valorisation du métier, de partage d'expériences et de mise en avant des épiceries indépendantes. Dans un secteur en pleine évolution, le salon rappelle combien l'épicerie de qualité continue de se réinventer, portée par des femmes et des hommes passionnés, attachés au conseil, à la proximité et aux produits qui ont du sens.

Rendez-vous est déjà donné les 13 et 14 juin 2027 à Paris Expo Porte de Versailles.





NOS PARTENAIRES PREMIUM
MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
AG2R LA MONDIALE
contodeo
AGIDRA
Importateur de saveurs


GOURMET
Selection




GOURMET
Selection


GOURMET
Selection



Agora des Experts : Retour sur les conférences

Notre Fédération a eu l'honneur d'organiser deux conférences à l'Agora des Experts, qui ont rencontré un beau succès auprès des visiteurs du salon.

La première, consacrée au thème « Le café en épicerie : un levier concret de développement du chiffre d'affaires », était animée avec notre formatrice Alice Frémont, dirigeante de Cafémétrie, aux côtés de deux adhérents de la Fédération : Vianney Hautbois, de l'épicerie fine Au Temps des Cerises, et Pascal Mièvre, de l'épicerie fine Rive Gauche.

La seconde conférence portait sur un sujet majeur pour l'avenir de nos commerces : « Facturation électronique : mode d'emploi pour les épiceries ». À cette occasion, nous avons eu le privilège d'accueillir Sébastien Rabineau, directeur du projet facturation électronique à la DGFIP. La grande qualité de son intervention, la clarté de ses explications et sa parfaite connaissance du sujet ont permis d'apporter aux épiciers des réponses précises, concrètes et directement utiles pour anticiper cette réforme importante.

Aux côtés de **Sébastien Rabineau** (*au centre de la photo*), cette conférence réunissait également Alexis Roux de Bézieux, président de la Fédération des Épiciers de France, ainsi qu'Aurélien Bertrand, vice-président en charge de la ruralité. Ils ont tenu à se faire les porte-parole des adhérents



non présents, en relayant les interrogations pratiques des épiciers face à la mise en œuvre prochaine de la facturation électronique.

Que ce soit sur le café ou sur la facturation électronique, ces conférences se sont voulues très concrètes, avec de nombreux conseils pratiques, des bonnes pratiques directement applicables en magasin et des retours d'expérience utiles pour accompagner les épiciers dans leur développement et leurs obligations à venir.

Notre Fédération était également représentée lors de trois autres tables rondes, grâce à la participation de plusieurs adhérents et intervenants proches de notre réseau :

« Développer son chiffre d'affaires sans agrandir sa boutique : les clés d'un merchandising performant », avec Hélène Genter, notre formatrice en merchandising et scénographie commerciale.

« Épicerie et fromages de qualité : l'art de l'accord parfait », avec Émilie Hautbois, de l'épicerie Au Temps des Cerises.

Enfin, « L'histoire derrière le produit : la force du modèle italien », avec Max Contigiani, de l'épicerie Mangia Piano ! à Paris.

Ces différentes prises de parole ont confirmé la place grandissante de la Fédération comme acteur de terrain, capable d'apporter à la fois expertise, retours d'expérience et solutions concrètes aux épiciers indépendants.



Pour aller plus loin, les adhérents qui souhaitent se former, notamment avec **Hélène Genter** *(photo)* sur le merchandising ou Alice Frémont sur le café, peuvent contacter notre **responsable formation, Laurence Castanié, au 06 76 14 38 76.**

NOS PARTENAIRES PREMIUM
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
AG2R LA MONDIALE
contodeo
AGIDRA Importateur de saveurs depuis 1928

Nouveau partenariat avec les Brasseurs

Première, cette année ! Le Syndicat National des Brasseurs Indépendants est venu rendre visite à la Fédération lors de Gourmet Sélection 2026 (Sonia Rigal, DG du SNBi, aux côtés d'Alexis et d'Aurélien).



Membre de la CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation de Détail – confédération des métiers de bouche), le Syndicat des Brasseurs Indépendants partage avec notre Fédération un ADN proche, axé sur la passion pour nos métiers respectifs, un amour des bons produits, privilégier le local, l'indépendant, un soin apporté aux ingrédients, aux recettes, à l'innovation, au plaisir et l'envie de partager.

Il était assez naturel que nos deux organisations souhaitent collaborer.

L'été approche, les occasions de savourer de bonnes bières fraiches artisanales aussi. Et de les faire déguster à vos clients, avec le Brasseur comme conteur.

Nos deux Fédérations vont faciliter cela, et vous aider à identifier – en un clic - des Brasseurs Indépendants, passionnés, de votre région, et dont vous pourriez découvrir les produits.

La Maison d'Edition Le Rigal de la Bière édite l'Annuaire des Brasseries Artisanales et Régionales en France. La Bible du secteur, rééditée tous les ans.

- Des informations sur le marché brassicole et les tendances actuelles

- Une sélection de Brasseries Artisanales par région et par département (2 400 Brasseries répertoriées !)

- Une présentation de chaque Brasserie selon la gamme de bières produites, avec fiches, et renseignements et coordonnées

Ce qu'on y trouve AUSSI : un LIEN vers

- Des professionnels passionnés par leur métier, et attentifs au bien boire, et à la convivialité

- Des bières conçues avec soin, une sélection d'ingrédients, et des recettes uniques.

- Des produits locaux, issus d'une production locale, souvent non présente en Grande Surface

- Des occasions de concevoir des animations conviviales autour d'un produit de saison et du quotidien, avec ses histoires et ses traditions.

Première brique de collaboration entre nos deux Syndicats : un accès – gratuit - à l'annuaire en ligne des Brasseries Artisanales et Régionales en France est réservé à nos adhérent(e)s. Sur la partie privative de notre site.



C'est le moment de regarder où en est votre rayon houblon.

A consulter sans modération.

NOS PARTENAIRES PREMIUM
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
AG2R LA MONDIALE
contodeo
AGIDRA Importateur de saveurs depuis 1928

Atelier Dégustation des produits Best Of organisé par notre fédération au cœur de l'épicerie de Gourmet

Au cours du salon, les produits Best Of ont été mis à l'honneur à l'Épicerie de Gourmet, une épicerie reconstituée au plus près de la réalité du commerce de proximité.

Présidé par Vincent Ferniot, journaliste et chroniqueur gastronomique reconnu, le jury des Best Of distingue chaque année des produits qui se démarquent par leur goût, leur qualité, leur originalité, mais aussi par leur potentiel commercial en boutique. Au-delà de la simple récompense, cette sélection constitue un véritable repère pour les épiciers, en leur permettant d'identifier des nouveautés capables de séduire leurs clients, d'enrichir leur offre et de raconter de belles histoires autour des produits.



Lors de deux ateliers organisés le dimanche et le lundi, animés par Olivier Cano devant un public nombreux, l'équipe de l'épicerie rurale de Laroque-de-Fa a fait vivre ces produits par le conseil, la dégustation, l'échange et le contact humain. Aurélien, Magali, Charlène - lauréate Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie - et même une cliente fidèle de 87 ans ont participé à ces moments riches en échanges et en partage.

Une belle manière de rappeler que l'épicier ne vend pas seulement des produits : il les raconte, les fait goûter et crée du lien autour d'eux.

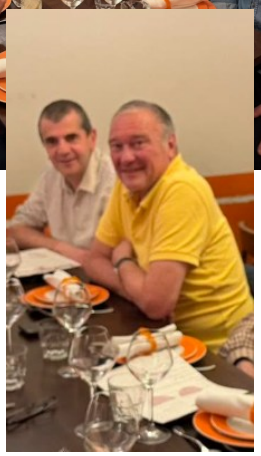
Repas des adhérents 2026

Une partie des adhérents présents sur les deux jours du salon se sont retrouvés le dimanche 7 juin au soir pour notre repas annuel. Ce moment a constitué un moment fort du salon, offrant aux Épiciers de France un temps convivial d'échanges, de partage d'expériences et de renforcement du lien qui unit notre réseau.









NOS PARTENAIRES PREMIUM
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
AG2R LA MONDIALE
contodeo
AGIDRA Importateur de saveurs depuis 1928

Avantage Adhérent : Bénéficiez d'un bilan social et patrimonial offert grâce à notre partenaire AG2R LA MONDIALE

Dans le cadre du partenariat conclu entre la Fédération des Épiciers de France et AG2R LA MONDIALE, les adhérents à jour de leur cotisation pourront bénéficier gratuitement d'un bilan de protection sociale et patrimoniale.

Cette étude personnalisée, d'une valeur de 1 500 €, permettra à chaque dirigeant de faire le point sur sa situation : protection sociale, prévoyance, santé, retraite, épargne, statut du chef d'entreprise ou encore transmission du patrimoine professionnel et personnel.

L'objectif est simple : aider les épiciers à mieux connaître leurs garanties actuelles, identifier d'éventuels besoins de protection et anticiper les grandes étapes de leur parcours professionnel et personnel.

Les équipes AG2R LA MONDIALE pourront prochainement prendre contact avec les adhérents concernés. Chaque adhérent restera naturellement libre de donner suite ou non aux préconisations qui pourraient lui être présentées.

Prix de l'énergie : des marchés plus stables, mais toujours sous surveillance Avec notre partenaire : Opéra Energie

Après plusieurs années de fortes tensions, les marchés de l'énergie retrouvent aujourd'hui un contexte plus stable. Les prix du gaz et de l'électricité restent bien inférieurs aux niveaux atteints pendant les crises énergétiques, grâce à des approvisionnements suffisants et une demande européenne plus modérée.

Malgré cette accalmie, plusieurs risques demeurent.

Les tensions au Moyen-Orient continuent de créer de l'incertitude sur les marchés du gaz et du pétrole, encore très fragile. En Europe, le niveau des stocks de gaz reste également sous haute surveillance, avec des réserves de GAZ particulièrement faible cette année.

Par ailleurs, l'évolution du marché carbone européen (EU ETS) et les tensions commerciales entre les États-Unis et l'Europe pourraient encore influencer à la hausse les prix de l'énergie dans les prochains mois.

Dans ce contexte, Opéra Énergie, partenaire de la Fédération des Épiciers de France, recommande d'anticiper les renouvellements de contrats afin de sécuriser les budgets et de saisir les opportunités de marché lorsqu'elles se présentent.

« Même si les prix ont retrouvé des niveaux plus raisonnables, les marchés restent sensibles aux événements géopolitiques et réglementaires.

Anticiper ses échéances permet de gagner en visibilité et d'éviter les décisions prises dans l'urgence et les mauvaises surprises », souligne Opéra Énergie.

Nos équipes vous accompagnent pour analyser votre situation, identifier les échéances à venir et construire une stratégie d'achat adaptée à votre activité. »

Contact : linda.saber@opera-energie.com - 04 82 29 68 19

Un pour tous, tous pour un - Le Lien des Epiciers de France - Newsletter mensuelle - Juin 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 PREMIUM