

Les événements et actions pour la profession.

Les Rabelais des jeunes talents Épiciers : tous les ans, 3 jeunes de chaque métier de l'alimentaire représenté au sein de la CGAD se voient récompenser pour leur parcours, leurs aptitudes professionnelles et leurs talents.

Gourmet Sélection : le rendez-vous professionnel de l'Épicerie fine et du bon goût.
Tous les ans en septembre à Paris.

Food'In Sud : le salon méditerranéen de la restauration & de l'hôtellerie.
Tous les 2 ans en janvier à Marseille.

Le Monde de l'Épicerie : magazine bimestriel consacré aux secteurs gourmets, et l'événement annuel **Les Épicures de l'Épicerie Fine**.

Sandwich & Snack Show : le salon de référence qui rassemble les professionnels de la restauration hors domicile et nomade.
Tous les ans en avril.

Nos partenaires.



le monde de
L'ÉPICERIE FINE



  @epiciersdefrance

www.epiciersdefrance.org



Fédération des Épiciers de France

23 rue des Lavandières Sainte-Opportune, 75001 Paris

Tél. : 01 55 43 31 75 ou 06 21 85 48 34

Email : contact@epiciersdefrance.org

www.epiciersdefrance.org

Photos © Épiciers de France - Charité de Gennevilliers



Ensemble plus fort !



La Fédération des Épiciers de France.

Un peu d'histoire : Le saviez-vous ? Les premiers statuts des épiciers remontent à 1311. Notre profession est alors contrôlée par un maître et 3 jurés, et a la responsabilité de faire respecter les consignes publiques en matière de poids et de balances. C'était en effet aux épiciers, avec les apothicaires, que revenaient la garde et le contrôle des poids.

Le rôle de l'épicier a évolué ! Qu'il soit épicier fin, ethnique, locavore, vrac, pratique (multiservices), en zone rurale ou urbaine, l'épicier reste l'un des premiers acteurs de la proximité. Fondée en 1947, la Fédération des Épiciers de France est l'organisation professionnelle qui représente et défend les 20 000 épiciers indépendants en France. Pour vous défendre, la Fédération des Épiciers de France prend en charge des missions de représentation, de services et de mise en valeur de notre profession.

Adhérer à la Fédération des Épiciers de France, c'est :

- ✓ **Rompre l'isolement** en rejoignant une communauté de professionnels,
- ✓ **Être accompagné** par des professionnels sur les aspects pratiques du métier au quotidien,
- ✓ **Bénéficier d'avantages exclusifs** (tarifs négociés sur les emballages, partenariats sur les caisses, l'énergie, la multi risque professionnels...).

Nos Missions !



Information & Accompagnement



Formation métier



Lien social



Représentation & Défense



Évolution du métier & Attractivité

Vos Avantages !

Avoir des outils pour être mieux armés.

- + **L'accompagnement juridique (gratuit car compris dans l'adhésion).**
- + **La défense de votre pouvoir d'achat** : des avantages tarifaires grâce à nos partenariats sur les emballages, l'énergie, l'assurance, le financement, l'équipement...
- + **L'information** : toutes les actualités du métier grâce nos newsletters. C'est aussi le partage des tendances du métier et de son évolution.
- + **Le web** : votre boutique présente sur l'**Annuaire des Épiciers de France** : un levier gratuit de votre visibilité.

Se former et former ses équipes dans un environnement en mouvement.

- + Un catalogue proposant **plus de 60 formations métiers** destinées aux salariés, aux chefs d'entreprise et aux porteurs de projet.
- + **L'accompagnement complet** pour une prise en charge administrative et financière des formations.
- + Des **parcours de formation** dédiés aux porteurs de projet.
- + Des **formations sur-mesure** pour votre entreprise.
- + **Des formats en présentiel, en distanciel (classe virtuelle) ou 100 % digital.**

Développer une communauté des épiciers.

- + **La mise en relation entre les épiciers adhérents** pour rompre l'isolement des chefs d'entreprise.
- + **Une boucle WhatsApp** réservée aux adhérents pour échanger en direct.
- + **Nouer des partenariats avec d'autres acteurs de proximité.**

Faire entendre sa voix auprès des décideurs.

- + La représentation des épiciers dans **les négociations avec les partenaires sociaux** au sein de la convention collective 3237 (commerce alimentaire spécialisé).
- + La voix des épiciers au sein des **instances professionnelles représentatives** (U2P, CGAD...).
- + **La représentation des épiciers auprès des pouvoirs publics** pour faire valoir nos singularités face à la distribution intégrée.
- + Vous représenter ou vous alerter sur **des points réglementaires.**

Promouvoir le métier.

- + **Des portraits d'épiciers** de tous horizons pour parler de la pluralité du métier.
- + Un **Observatoire de l'Épicerie** pour suivre les chiffres et les tendances du métier.
- + **Des actions conjointes** avec d'autres Fédérations.

Épiciers de France formation.

Implanté au cœur du 1^{er} arrondissement de Paris, notre centre de formation propose depuis plusieurs années des formations dédiées au métier de commerce alimentaire, destinées aux salariés aux chefs d'entreprises, et aux demandeurs d'emploi en quête de reconversion professionnelle.

Nos formations sont conçues pour chaque profil :

- **Salarié** : pour gagner en compétences (devenir chef de rayon autonome, formations thématiques)
- **Chefs d'entreprise** : pour vous accompagner dans le développement de votre entreprise
- **Porteur de projet** : pour acquérir les clefs du métier et de la création d'une épicerie
- **Plus de 60 formations et cycles de formation sont à notre catalogue** et nous l'enrichissons chaque année (nous concevons également des formations sur-mesure)

12 000

heures de formation dispensées*

1500+

professionnels formés*

130+

projets de nouvelle épicerie accompagnés*

* chiffres 2019-2021

Concrètes, pratiques et très opérationnelles, nos formations sont conçues et délivrées par des épiciers pour les épiciers. Notre équipe vous accompagne pour identifier les financements auxquels vous avez droit (Organismes, Pole Emploi, Agefice...).

Nos plus ?

- **Des formations sur-mesure** pour vous et selon votre cahier des charges
- Nos formations **en présentiel ou en distanciel** (classes virtuelles, formations à distance à votre rythme avec un accompagnement personnalisé [tutorat])
- Des formations sur le lieu de travail **AFEST** seront proposées en 2023

« Des formateurs qualifiés et concrets dans leurs explications. C'est un vrai accélérateur pour une personne dont le projet est finalisé. Après cette formation, il n'y a plus de place aux doutes mais place plutôt à la prise de décision parce qu'on se sent équipé mais surtout encadré par les formateurs et une fédération très mobilisée pour ses porteurs de projet et épiciers. Excellente formation que je recommande vivement ! »

— **Linda Leumassi**, stagiaire du Parcours Porteurs de Projet en 2021



Épiciers de France Formation

23 rue des Lavandières Sainte-Opportune, 75001 Paris
Tél. : 01 55 43 31 75
Email : lcastanie@epiciersdefrance.org
www.epiciersdefrance.org

