

De quels leviers les caisses alimentaires disposent-elles pour inciter les commerces existants à aller vers plus de durabilité ?

PAULINE PRÉVOST

MOTS-CLÉS : PAYSAGES ALIMENTAIRES, CAISSES ALIMENTAIRES, LEVIERS, DURABILITÉ, TRANSFORMATION

Les environnements ou paysages alimentaires, qui désignent l'ensemble des commerces alimentaires et établissements de restauration dans un espace donné, apparaissent depuis quelques années comme un élément structurel à modifier pour changer les comportements alimentaires des consommateurs et ainsi contribuer à la transformation du système alimentaire (Brocard & Saujot, 2022). Mais il n'est pas facile d'agir sur ces paysages. D'autant que dans certains quartiers, les lieux proposant une offre alimentaire saine peuvent être inexistantes (déserts alimentaires, Cummins & Macintyre, 2002), rares (bourbiers alimentaires, Rose *et al.*, 2009) ou inaccessibles pour certains (mirages alimentaires, Short *et al.*, 2007).

Dans le même temps, les initiatives de sécurité sociale de l'alimentation (SSA), qui fleurissent depuis le début des années 2020, mettent en avant leur volonté de travailler à l'accessibilité de tous à des produits alimentaires de qualité malgré des paysages alimentaires parfois très inégaux.

Face à ce double enjeu, cette synthèse analyse la manière dont les initiatives de SSA cherchent à embarquer de nouveaux commerces afin de transformer les environnements alimentaires et ainsi permettre à leurs adhérents d'accéder à des produits de qualité sans avoir besoin de changer complètement leurs lieux de consommation.

Ce travail se concentre sur les caisses alimentaires (CA) de Montpellier, Cadenet, la Gironde, Lyon

et Grenoble. Pour les quatre premières, car ce sont des initiatives parmi les plus anciennes, qui ont dépassé les phases d'émergence de projet et qui ont donc pu s'intéresser aux questions de transformation de l'existant – nous verrons que ce sont des préoccupations qui sont rapidement identifiées mais prises en compte assez tard dans les expérimentations. Pour l'expérimentation grenobloise, il s'agissait d'avoir le regard d'une initiative plus récente.

LES CAISSES ALIMENTAIRES : UN BON OUTIL POUR TRANSFORMER LES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES ?

La sécurité sociale de l'alimentation : un outil pour transformer l'agriculture et l'alimentation

Depuis 2019 s'est mis en place un collectif national pour une SSA, qui défend l'intégration de l'alimentation dans le régime général de la Sécurité sociale tel qu'il a été imaginé à la sortie de la guerre en 1946. La volonté de ce collectif est de transformer le système alimentaire pour sortir d'une logique de marché et faire de l'alimentation un sujet collectif qui se traite de manière démocratique, d'accompagner le développement d'une agriculture plus respectueuse du vivant tout en soutenant les agriculteurs et de permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Comme sa grande sœur, la SSA repose sur trois piliers (Sécurité Sociale de l'Alimentation, 2026a) :

- l'universalité, puisque la SSA est imaginée comme une aide budgétaire distribuée à l'ensemble des Français sans distinction (souvent comprise entre 100 et 150 euros par personne et par mois selon les initiatives), ce qui la différencie de l'aide alimentaire ;
- la cotisation, puisque le mécanisme serait financé par la création d'une nouvelle cotisation sociale ;
- le conventionnement démocratique, qui a été pensé comme un outil pour sélectionner collectivement des producteurs, transformateurs et distributeurs sur la base de critères sociaux, environnementaux et de qualité, et qui apparaît à ce titre comme un vecteur potentiel de transformation de notre système alimentaire.

Les réflexions du collectif pour une SSA se nourrissent de nombreuses expérimentations qui ont lieu à des échelles plus locales. Ces expérimentations mettent en avant leur volonté de travailler à l'accessibilité de tous à des produits alimentaires de qualité. Pour fonctionner, la plupart des initiatives de SSA se dotent d'une CA, à laquelle les citoyens peuvent adhérer, qui centralise les cotisations des participants et redistribue tous les mois une enveloppe budgétaire selon des modalités propres à chaque caisse (monnaie locale, remboursements des achats, etc.). Parallèlement, chaque initiative s'appuie sur un comité citoyen (CC) ou une assemblée citoyenne, composés d'adhérents à la caisse qui s'organisent collectivement pour décider de manière démocratique du fonctionnement de la caisse, notamment concernant les critères de conventionnement des lieux où pourront être dépensés les euros distribués par la caisse.

Le maillage territorial : un élément clé de la stratégie des caisses

Dans leur souci de s'adresser de manière égale à tous les adhérents, les CA se posent très tôt la question de l'accessibilité géographique. C'est ce qu'a rapporté un membre de la DALLE (Droit à l'alimentation locale et équitable), l'expérimentation grenobloise : « *L'important c'est de maille rapidement le territoire pour avoir le plus de commerces possibles* » et ainsi permettre aux adhérents de la caisse de pouvoir dépenser leur enveloppe en ayant du choix dans leurs lieux de

consommation, tout en évitant d'augmenter les temps de transport (Bar, 2026). C'est pourquoi le conventionnement a été pensé de manière à équilibrer au maximum les commerces d'un point de vue géographique pour que tout le monde y trouve son compte.

De la même manière, la caisse de Montpellier, qui existe depuis plus de trois ans, réfléchit encore à la meilleure manière de faire évoluer le conventionnement. À chaque vague d'entrée de nouveaux adhérents, la caisse réfléchit à une stratégie : faut-il d'abord cibler les lieux puis accepter de nouveaux expérimentateurs dans la zone ? Ou faut-il d'abord faire entrer de nouveaux adhérents et penser les lieux d'achat en fonction de leur localisation ? La disponibilité de l'offre alimentaire semble être une préoccupation majeure pour les CA.

Les commerces intégrés dans les caisses alimentaires

Pour cette raison, il est intéressant de recenser les lieux intégrés dans les différentes expérimentations. Ils peuvent être classés en quatre catégories : producteurs, transformateurs (boucheries, poissonneries, boulangeries ou encore traiteurs), distributeurs (épicerie et supermarchés) et restaurateurs (Figure 1).

Dans les CA enquêtées, il apparaît que les producteurs sont plutôt bien représentés, souvent regroupés sur des marchés de plein vent, ce qui permet de les identifier plus facilement et donc de faciliter leur intégration dans les dispositifs.

Les transformateurs sont eux aussi bien représentés. En les incluant, les CA cherchent à compléter l'offre alimentaire, pour ne pas simplement rester cantonnées aux traditionnels fruits et légumes.

La catégorie des distributeurs, plutôt diversifiée, allant de la petite épicerie de quartier aux supermarchés Biocoop, concentre une grande part de l'argent dépensé. À Montpellier, les distributeurs représentent jusqu'à 87 % des dépenses en MonA (la monnaie de la caisse alimentaire héraultaise). À première vue, il semblerait que les expérimentations de SSA favorisent les distributeurs, et notamment les supermarchés Biocoop, qui peuvent représenter jusqu'à 70-80 % des dépenses dans certains cas (Grenoble, Lyon, Gironde). Mais la réalité est à nuancer. Par exemple, à Lyon, même si les Biocoop concentrent

une grande partie des dépenses de la CA, ces dernières représentent la même part du chiffre d'affaires pour Biocoop que pour les petites épiceries (autour de 10-12 %). Elles représentent par ailleurs 5 % du total du chiffre d'affaires des producteurs. Cette répartition des dépenses s'explique par le fait que les consommateurs considèrent l'aspect « pratique » de ces lieux : une plus grande diversité de produits au même endroit permet de gagner du temps.

Il est intéressant de noter que certaines expérimentations ont conventionné des restaurants. Mais malgré un travail sur l'inclusion et l'accessibilité financière, un restaurant associatif conventionné à Lyon témoigne qu'un menu complet à 15 € reste encore trop cher pour les adhérents à la CA.

FIGURE 1. TYPES D'ACTEURS CONVENTIONNÉS PAR CAISSE

	Montpellier	Lyon	Cadenet	Gironde
Producteur	30	17	2	19
Transformateur	11	4	0	13
Distributeur	19	6	1	9
Restaurant	0	2	0	2
Total *	60	29	3	43

* le nombre d'acteurs a pu évoluer depuis le décompte fait en janvier 2026

(Source : auteure)

Les critères de conventionnement : un difficile contrôle à l'entrée

Pour être conventionné, un lieu (producteur, transformateur, distributeur, restaurateur) doit respecter les critères définis par le CC, qui est l'instance démocratique au cœur des CA. Les participants à ces instances décident collectivement du fonctionnement de leur caisse. Ils sont notamment en charge de définir les critères de conventionnement des commerces. Pour chaque expérimentation, le comité définit ses propres critères mais en respectant certains principes. En effet, « une initiative qui se revendique d'une sécurité sociale de l'alimentation doit travailler conjointement le droit à l'alimentation, le droit des producteurs et productrices d'alimentation (dans la production agricole comme dans la production agro-alimentaire) et le droit de l'environnement,

pour aller vers un droit à l'alimentation durable » (Sécurité Sociale de l'Alimentation, 2026b). Cet extrait de la charte des dynamiques locales rappelle qu'une des volontés de la SSA est de participer à la transformation du système alimentaire. C'est pourquoi, avec des spécificités (conventionnement du lieu et/ou des produits) et déclinés de manière différente selon les initiatives enquêtées, les critères de conventionnement recoupent souvent les thématiques suivantes¹ :

- accessibilité et inclusivité (d'un point de vue temporel, spatial et social) ;
- transparence et juste rémunération des producteurs (soutien aux producteurs) ;
- pratiques agricoles durables ;
- qualité nutritionnelle et gustative (produits bruts et peu transformés, nutritifs pour la santé, etc.) ;
- localité, saisonnalité et circuits courts ;
- modèle économique, gouvernance et éthique (bien-être au travail, transparence des marges, etc.).

Ce processus d'élaboration des critères prend du temps, parce qu'il repose sur une compréhension du contexte et des enjeux par tous les participants, et qu'il doit être construit et accepté démocratiquement. Cette étape est appelée « phase d'encapacitation ». Elle dure de longs mois en début de projet et vise à sensibiliser et former les membres du CC aux enjeux d'alimentation durable, de justice sociale et de démocratie alimentaire pour qu'ils puissent ensuite définir ensemble leurs propres règles pour leur caisse.

Une fois les critères établis et validés, ils sont déclinés dans une grille d'évaluation qui sera utilisée comme outil pour décider ou non du conventionnement d'un lieu.

Le casse-tête d'une offre satisfaisante et complète

Ce qui est apparu au cours des différents entretiens, c'est qu'une fois que les critères et la grille d'évaluation sont opérationnels, il est difficile de déroger à la règle. Par exemple, à Lyon, un éleveur n'a pas été conventionné parce que ses pratiques dites « paysannes » n'ont pas convaincu l'ensemble du CC. Il est plus facile de faire confiance

1. Critères de conventionnement retrouvés dans les initiatives enquêtées.

aux choix d'un distributeur ou à un label tel que « agriculture biologique » ou encore « Nature et progrès » que de se mettre d'accord entre non-experts sur ce qui est acceptable ou non, durable ou non.

Et lorsque le CC arrive à se mettre d'accord pour parfois assouplir les règles, notamment pour essayer de satisfaire le plus grand nombre d'adhérents, cela ne signifie pas que la partie est gagnée, que les choses évoluent de manière durable sur le terrain. En effet, toujours à Lyon, une boucherie halal proposant une viande de qualité mais située hors du périmètre de la CA a été conventionnée pour permettre à plus d'adhérents de pouvoir acheter de la viande. L'initiative a été très bien reçue par ces derniers. Mais malheureusement, après quelque temps, la boucherie a demandé à être déconventionnée, parce que cette nouvelle clientèle, souvent plus populaire, ne « correspondait pas à l'image » de ce commerce haut de gamme.

D'autres CC témoignent que face à la complexité de la question de l'inclusion, certains types de commerces sont préférés à d'autres. Ainsi, conventionner des poissonneries permet plus d'équité que les boucheries parce que la question des préférences culturelles se pose moins.

Face à leur volonté de satisfaire la demande des adhérents de manière juste et équitable, les CA se questionnent sur la manière de prendre en compte les quartiers où il est difficile, voire impossible, de trouver une offre alimentaire saine et de qualité.

RETOUR SUR LES LEVIERS DE TRANSFORMATION IDENTIFIÉS

Pour cela, il est intéressant de voir que des outils et des dispositifs ont été pensés par les CA ou par d'autres acteurs pour inciter les commerces existants à faire évoluer leurs pratiques.

Le conventionnement par palier : un vrai levier de transformation

L'un des premiers leviers qui a pu être identifié est celui du conventionnement par paliers. Il s'agit de mettre en place plusieurs taux de prise en charge en fonction du respect des critères de conventionnement. Par exemple, en Gironde, si le lieu coche trois critères sur cinq, 50 % du prix des produits est couvert par l'argent distribué par la caisse. S'il

coche quatre des cinq critères, alors 75 % du montant est pris en charge. Les commerces peuvent y voir une façon de gagner de nouveaux clients. En effet, cette incitation économique à une transformation pour gagner de nouveaux clients semble être une belle opportunité pour embarquer des commerces vers plus de durabilité. Mais changer ne s'improvise pas, il faut savoir comment s'y prendre. Une commerçante approchée par le Collectif local de l'alimentation de Cadenet (CLAC) a déclaré : « OK, moi je veux bien participer, mais vous m'aidez à progresser ».

L'accompagnement personnalisé : une réelle nécessité

Jusqu'à présent, l'accompagnement des commerces engagés dans les initiatives de SSA s'est limité aux aspects techniques d'intégration d'un nouveau moyen de paiement, pour impacter au minimum les professionnels. Cependant, en 2024-2025, la Ville de Montpellier a mis en place un dispositif pour soutenir la transition écologique de la restauration commerciale. À ce titre, cinq restaurants d'un même quartier ont été accompagnés par l'association Food Index for Good (FIG), qui s'appuie sur l'évaluation des émissions de gaz à effet de serre pour valoriser les bénéfices économiques d'une démarche environnementale. Sara C., la propriétaire de l'un des restaurants, a fortement mis en avant les bénéfices de cet accompagnement : « Un diagnostic personnalisé, l'élaboration d'une feuille de route avec une liste d'actions à mettre en place, un suivi régulier pendant six mois et une boîte à outils » (Chalouah, 2026). Déjà sensible à ces enjeux, Sara C. a également insisté sur la nécessité d'être dotée d'outils : liste de fournisseurs engagés, outils pour la gestion des déchets alimentaires, etc., afin de favoriser cette transition.

De la même manière que les caisses alimentaires forment et accompagnent les CC tout au long des expérimentations, elles pourraient aussi former et accompagner les commerces existants pour les embarquer dans le projet et les outiller pour aller vers des pratiques plus durables.

Penser des outils pour les professionnels

À Montpellier, un projet de caisse d'investissement dédiée aux lieux conventionnés est en train de voir le jour. Il s'appuie sur des cotisations versées par les lieux de vente et des subventions

versées par le fonds d'aide TerraSol (FASOL)² avec l'objectif de créer un dialogue et une solidarité entre professionnels pour qu'ils décident en commun de l'utilisation de ces fonds.

Cet outil organisationnel pourrait permettre de financer des outils plus opérationnels. Par exemple, une réflexion est menée pour développer un logiciel afin de mutualiser la logistique. Cela permettrait de réduire les coûts logistiques pour les producteurs et ainsi diminuer les prix d'achat pour les distributeurs. À terme, le développement d'un tel outil pourrait permettre d'intégrer de nouveaux commerces qui bénéficieraient de ces prix « optimisés », et ainsi les inciter à aller vers des approvisionnements plus durables.

Si plusieurs leviers de transformation ont pu être identifiés, il est intéressant de voir que leur activation n'est pas facile et que cette difficulté de mise en action est liée à la forme que prennent aujourd'hui les expérimentations de SSA.

DES FREINS INHÉRENTS À LA NATURE DES CAISSES ALIMENTAIRES

Des expérimentations limitées dans le temps

Inciter économiquement (via le conventionnement par paliers) les commerces existants à se transformer pour proposer une offre plus durable semble être une bonne idée. Mais en réalité, cette idée se heurte au caractère expérimental des CA. En effet, il est coûteux et risqué, sans garantie de durée, de changer ses approvisionnements pour aller vers des produits plus durables et donc plus chers. Et alors que le conventionnement par paliers et les potentiels nouveaux clients qu'il induit pourrait convaincre les commerces de se lancer, il est légitime de se demander ce qui se passera au moment de l'arrêt de l'expérimentation. Que deviendront ces nouveaux clients lorsque leur pouvoir d'achat se retrouvera amputé ?

Car même si les expérimentations permettent de changer les habitudes alimentaires des adhérents, qui sont heureux de pouvoir mieux consommer, l'arrêt de l'aide budgétaire aura probablement pour conséquence de freiner les achats tels que pratiqués via la caisse. C'est

en tout cas ce que prévoient 59 % des adhérents de la CA de Lyon, qui pensent déjà à la fin de leur expérimentation (aujourd'hui prévue fin 2026) et qui déclarent qu'il ne sera pas facile pour eux de continuer leurs nouvelles pratiques alimentaires, même si 75 % disent en avoir l'intention.

Des priorités concentrées sur l'existant évident

Comme il faut conventionner rapidement pour avoir une offre alimentaire satisfaisante, il apparaît que les lieux conventionnés dans les différentes expérimentations sont tous considérés comme « proches » du projet. En effet, qu'il s'agisse de producteurs installés en agriculture biologique ou de distributeurs qui ne vendent que du bio, de saison, en vrac, etc., les lieux conventionnés sont toujours des endroits qui étaient engagés avant leur intégration au projet et qui n'ont pas eu, ou très peu, à changer leurs pratiques.

À Montpellier, la stratégie de conventionnement s'est appuyée sur trois catégories :

- l'existant évident, c'est-à-dire les lieux « proches » du projet comme décrits précédemment ;
- l'existant qu'on peut amener à faire évoluer, c'est-à-dire les lieux qui ne correspondent pas aux critères mais qui pourraient être accompagnés pour se transformer et ainsi se rapprocher du projet ;
- la création de nouveaux points de vente.

Après trois années d'existence, la CA héraultaise a conventionné une soixantaine de lieux, tous faisant partie de la catégorie « existant évident », et a collaboré avec la mairie pour travailler à l'ouverture de nouveaux espaces dans des quartiers où l'offre alimentaire n'était pas satisfaisante. Ces maisons de l'alimentation solidaire (MAS), nouveaux lieux de démocratie alimentaire, sont et seront des points de vente qui pourront être conventionnés parce qu'ils correspondent aux critères établis par le CC. La participation à la création de ces MAS témoigne bien de la volonté de la caisse de faire évoluer les paysages alimentaires et de s'implanter dans des quartiers où une offre alimentaire « saine » n'est pas forcément accessible. Interrogées sur les lieux existants qu'il faudrait accompagner pour les faire aller vers plus de durabilité, les personnes travaillant pour la caisse

2. Le projet TerraSol a gagné un appel à projet de la Banque des Territoires et a pour ambition de bâtir un territoire alimentaire solidaire à Montpellier.

de Montpellier ont mis en avant la difficulté d'aller rencontrer des commerces pour leur dire que « *ce qu'ils font n'est pas bien* » (Levallois, 2026). C'est pourquoi, les différentes caisses ont choisi de se concentrer dans un premier temps sur « l'existant évident », voire de créer de nouveaux lieux pour certaines, avant d'essayer de transformer les commerces existants. De ce fait, la prise en compte tardive de ces lieux peut ne jamais avoir lieu, au vu de la longévité limitée des caisses.

Des expérimentations orientées

« consommateurs »

Aujourd'hui, ce qui ralentit la prise en compte des commerces existants dans les expérimentations de SSA enquêtées, c'est le fait que les dispositifs sont centrés sur les consommateurs. Qu'il s'agisse des CC composés exclusivement de consommateurs ou de l'attention portée au soutien et à l'accompagnement des adhérents pendant la longue phase d'encapacitation puis tout au long du projet, le consommateur est au cœur des expérimentations. Ce parti pris vient du fait que les initiatives cherchent à développer le concept de démocratie alimentaire présenté en 1996 par Tim Lang. Ce concept « *représente la revendication des citoyens à reprendre le pouvoir sur la façon d'accéder à l'alimentation, dans la reconnexion entre celle-ci et l'agriculture* » (Paturel & Ndiaye, 2019).

Ce choix de prioriser les consommateurs fait que les solutions sont orientées pour eux. Pour pouvoir satisfaire au plus vite leurs attentes, les CA conventionnent les commerces qui sont déjà engagés dans des démarches de durabilité et qui n'ont pas besoin de changer leur façon de faire. C'est ce qui a été remonté de l'expérimentation girondine : « *Il n'y a pas eu d'évolution des pratiques des producteurs, distributeurs depuis leur intégration dans la caisse* » (Lucas, 2026). Et les commerces qui seraient intéressés à l'idée de rejoindre l'aventure de la SSA ne sont intégrés que s'ils correspondent aux critères de conventionnement.

Il y a bien eu des tentatives, notamment en Gironde, au cours desquelles les professionnels ont été invités aux CC. Mais dans ce cas, ils n'ont pas de pouvoir de décision, leur apport est simplement consultatif. Il est intéressant toutefois de préciser que les commerces aujourd'hui intégrés dans les expérimentations sont dans

l'ensemble « soulagés » de ne pas être trop impliqués (Acclimat'Action, 2025). En effet, les CA fournissent généralement une solution « clé en main » et gratuite qui doit peser au minimum sur les commerces conventionnés pour les convaincre et lever leurs réticences. L'idée étant toujours d'avoir le plus de lieux possibles afin de satisfaire les consommateurs le plus vite possible.

Cependant, tous les commerces ne se font pas entendre. Comme dit précédemment, les lieux intégrés sont les lieux qui n'ont pas besoin de changer. Mais que se passerait-il si les CA prenaient le temps de former et accompagner plus de commerces, de les écouter et de les inclure dans les instances de gouvernance pour entendre la voix de tous les types de commerces ? Peut-être que les inclure en tant que professionnels mais aussi en tant que consommateurs pourrait apporter de nouveaux éclairages et venir nourrir le concept de « démocratie alimentaire » ?

Certaines CA interrogées, comme à Montpellier ou en Gironde, ont fait remonter leurs difficultés à les intégrer (pas assez de temps, autres engagements militants, pas d'intérêts économiques durables dans le temps, etc.). Car oui, les consommateurs qui participent au CC reçoivent une certaine forme de contrepartie via l'aide budgétaire mensuelle. Mais pour les commerçants, les gains ou contreparties restent flous et potentiels alors que les changements qui leur sont demandés doivent être profonds et pérennes.

CONCLUSION

L'enjeu de la transformation des paysages alimentaires est aujourd'hui réfléchi et adressé à différentes échelles. Que ce soit du côté des collectivités, des chercheurs ou du monde associatif, l'accent est mis sur la nécessité de changer l'environnement pour changer les comportements de consommation alimentaire. Et si les CA semblent occuper une place de choix pour aider à la transformation des systèmes alimentaires et des modes de consommation, la mise en pratique semble beaucoup moins aisée.

Pour transformer les commerces existants, les CA ont plusieurs cordes à leur arc. Qu'il s'agisse du conventionnement par paliers, qui permet d'inciter les commerces à se lancer, de l'expertise dans l'accompagnement de publics divers, qui permet de sensibiliser et faire comprendre

les enjeux de la durabilité tout en prenant en compte les contraintes et impératifs des professionnels, ou encore de la capacité des CA à travailler en réseau, qui permet de mettre en relation des acteurs divers pour développer partenariats et outils.

Mais pour activer pleinement ces leviers, les CA ont besoin de durer dans le temps. En effet, pour les commerces existants, pouvoir envisager une transformation sur le long terme est motivant puisque cela permet de faire les choses progressivement, s'adapter pas à pas, devenir robustes et ainsi diminuer les risques petit à petit.

Cette démarche pourrait être encouragée si les CA avaient plus de moyens à dédier aux commerces. En effet, si les commerces existants étaient considérés au même titre que les consommateurs, les CA pourraient les accompagner dans leur transformation, leur expliquer l'intérêt de ces changements, les sensibiliser aux enjeux environnementaux et de santé publique, leur parler de bénéfices à plus long terme et leur fournir des outils adéquats. C'est ce que semble démontrer la caisse montpelliéraine qui, depuis qu'elle a vu sa durée de vie prolongée grâce à de nouveaux financements de la Banque des Territoires, s'intéresse maintenant à développer des outils à destination des commerces pour essayer de répondre à leurs besoins et de renforcer la solidarité entre professionnels.

Et parce qu'il ne semble pas raisonnable d'attendre que les commerces alimentaires ferment en espérant que de nouveaux adoptent une démarche plus durable, il paraît essentiel d'accélérer la transformation des paysages alimentaires en s'attaquant à la question des commerces existants. Les CA peuvent prendre part à cette transformation, en accompagnant et en soutenant ces commerces dans la durée.

BIBLIOGRAPHIE

Acclimat'Action, SSA Gironde (2025). *Résultats scientifiques*. <https://caisse-alimentaire-ssa-gironde.fr/?R%C3%A9sultats>

Brocard, C. & Saujot, M. (2022). *Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?* IDDRI. https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Id드리/Etude/202304-ST0123-SNANC_1.pdf

Cummins, S. & Macintyre, S. (2002). A systematic study of an urban foodscape: The price and availability of food in Greater Glasgow. *Urban Studies*, 39(11), 2115-2130.

Paturel, D. & Ndiaye, P. (2019). *Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on ?* Chaire Unesco Alimentations du monde. <https://www.chaireunesco-adm.com/Democratie-alimentaire-de-quoi-parle-t-on>

Rose, D., Bodor, J.N., Swalm, C.M., Rice, J.-C., Farley, T.A. & P.L. Hutchinson (2009). *Deserts in New Orleans? Illustrations of Urban Food Access and Implications for Policy*. University of Michigan National Poverty Center / USDA Economic Research Service Research.

Sécurité Sociale de l'Alimentation (2026a). *Les trois piliers du mécanisme de SSA*. <https://securite-sociale-alimentation.org/la-ssa/les-trois-piliers-du-mecanisme-de-ssa/>

Sécurité Sociale de l'Alimentation (2026b). *Charte des dynamiques locales*. <https://securite-sociale-alimentation.org/les-dynamiques-locales/charte-des-initiatives-locales/>

Short, A., Guthman, J. & Raskin, S. (2007). Food Deserts, Oases, or Mirages? Small Markets and Community Food Security in the San Francisco Bay Area. *Journal of Planning Education and Research*, 26(3), 352-364.

Entretiens

Bar J., cofondateur de l'association Aequitaz, membre de l'expérimentation grenobloise de la SSA, entretien téléphonique le 17/02/2026.

Chalouah S., restauratrice engagée, entretien le 05/03/2026 à Montpellier.

Levallois K., animateur, CA de Montpellier, entretien téléphonique le 17/02/2026.

Lucas L., chargée de mission, collectif Acclimat'Action en Gironde, entretien téléphonique le 24/03/2026.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants dont les contenus ont enrichi l'analyse :

Boudet C., chargée de projet, Fédération régionale des Civism d'Occitanie, entretien téléphonique le 12/03/2026.

Eripret M., chargée de mission, Calim8 à Lyon, entretien téléphonique le 23/02/2026.

Gauthier E., animateur, association Au Maquis à Cadenet, entretien téléphonique le 28/01/2026.