



2022

RAPPORT D'ACTIVITÉ



SOMM.

MAIRIE

P.03 LE MOT DU PRÉSIDENT

P.05 QUI SOMMES-NOUS ?

P.08 OÙ AGISSONS-NOUS ?

P.10 2022, PREMIÈRE ANNÉE COMPLÈTE
D'EXPLOITATION

P.11 2022 EN QUELQUES
CHIFFRES

P.15 NOTRE IMPACT SOCIAL

P.16 ACI (ATELIER CHANTIER D'INSERTION)

P.18 ECO-RESPONSABILITÉ

P.21 NOTRE CONSEIL
D'ADMINISTRATION

P.21 AXES DE DÉVELOPPEMENTS
2023/2024

P.22 NOS FINANCES

P.23 NOS PARTENAIRES

LE MOT DU PRÉSIDENT



**FRANÇOIS-XAVIER
DEBROSSE,**

Président de l'Association

“ Je suis un habitué de la SAM, L'accueil et la décoration... c'est chaleureux, familial et très accueillant. On ne pense pas à ce qui se passe à l'extérieur comme la plupart du temps. Tout va bien. ”

CETTE ANNÉE, JE SOUHAITE DONNER LA PAROLE AUX ACCUEILLIS DE LA MAISON DE L'AMITIÉ ET DE LA SALLE À MANGER NOS DEUX ASSOCIATIONS SŒURS : UNE AUTRE MANIÈRE D'ILLUSTRER LES FORMIDABLES INITIATIVES DES SALARIÉS ET BÉNÉVOLES. POUR CELA, J'AI PUISÉ DANS LES LETTRES DE L'ASSOCIATION ADRESSÉES, PAR MARIAM, À CHACUN D'ENTRE VOUS.

Après une journée au bord de la mer en Normandie : « Nous avons flâné au cœur de la bourgade. Nous sommes allés ramasser des coquillages que j'ai ramenés. Quand la mer s'est retirée, c'était génial. Quasi tout le monde s'est baigné. Moi, j'avais peur de tomber malade. On a bien mangé au restaurant, ils ne sont pas moqués de nous, j'ai aimé car il n'y avait pas d'alcool et les gars se sont tenus. Tout le monde parlait avec tout le monde, c'était une belle journée. On ne voulait pas partir. » a dit François. « Nous avons marché et sommes passés à travers le marché, en riant. C'est là qu'a commencé l'ambiance. Tout était surprise, on s'est laissé bercer. Tout le monde se parlait, on faisait des blagues. Je n'avais pas trop confiance en les autres, et maintenant, j'ai des amis. On était comme une famille. L'expérience était incroyable et il a fallu rentrer. On est rentré en rigolant. Finalement c'était tout le contraire de ce que j'avais imaginé au départ. » a dit Mohammed.

À propos de *La Salle à Manger* : « Je suis un habitué de la SAM. L'accueil et la décoration ... c'est chaleureux, familial et très accueillant. On est à l'aise, on est tranquille. On n'a pas de stress. On ne pense pas à ce qui se passe à l'extérieur comme la plupart du temps. Tout va bien. » a dit Issam.

Atelier Photo : « Très enrichissant. (...) Ça nourrit le cerveau et ça permet de sortir de notre quotidien et des routines de discussion. J'ai beaucoup aimé. » a dit Fabrice.

De retour du pèlerinage Mosaïque à Lourdes : « Je recommande. Tu y vas pour toi et les autres. Je vais toujours à l'hôpital chercher un malade et je m'occupe de lui. Ils choisissent le programme et je les accompagne. C'est un endroit pour donner. » a dit François.

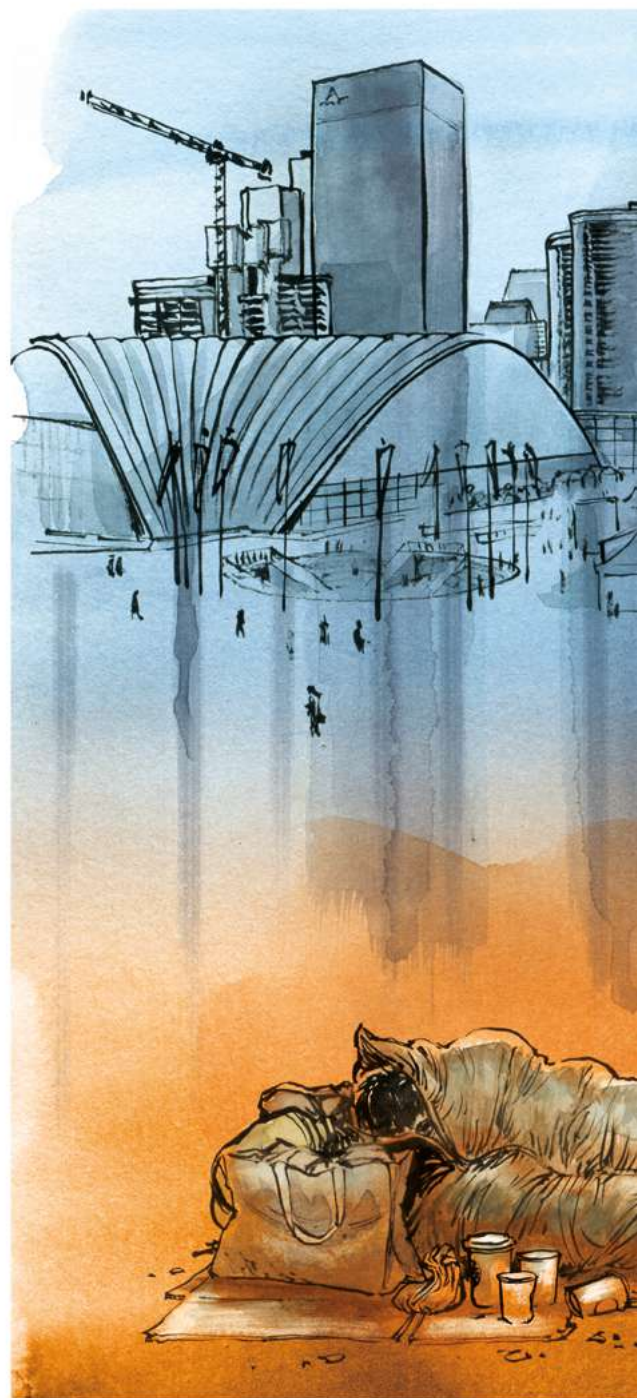
Après les visites des expositions « Pharaon des deux terres, l'épopée africaine des rois de Napata » au Louvre et « Allemagne années 1920, aux sources de la modernité » au Centre Pompidou : « Bonne initiative de la MDA, ça

nous instruit. J'ai eu l'occasion de voir la statue de Napata que j'avais vue dans les livres d'histoire à l'école. J'ai pu la voir en réalité. » a dit Junior. « C'est la première fois que je suis allé au centre Pompidou. Quand je regardais à la TV, je ne comprenais pas pourquoi les gens aimaient aller voir des expositions. J'ai compris qu'il y a des choses derrière et qu'il faut lire dans les tableaux. (...) Grâce aux photographes, on a pu retracer l'histoire passée et comparer les changements d'hier et aujourd'hui », nous a dit Slimani.

Tous ces témoignages, que nous aurions pu compléter avec par exemple ceux des participants aux parties de Football à l'Urban Soccer ou aux les Ateliers de Français, reflètent l'atmosphère de *La Maison de l'Amitié* et de *La Salle à Manger*.

J'AIMERAIS REMERCIER CHALEUREUSEMENT :

- **Antoine de TILLY**, notre directeur
Stéphanie Taltasse, directrice d'exploitation
Hélène Borreill, responsable finances et développements et **Nicolas Baudrier**, Chef de service de *La Maison de l'Amitié* qui font un travail formidable avec leurs équipes,
- **Les adhérents** pour leur fidélité et leur soutien,
- **Les bénévoles** pour leur implication et leur fidélité
- **Les salariés** pour leur engagement et leur confiance,
- **Les partenaires de La Maison de l'Amitié** qui nous soutiennent depuis de nombreuses années et en particulier ceux qui nous ont accompagnés pour le lancement de *La Salle à Manger*.



QUI SOMMES-NOUS ?



LA SALLE À MANGER, UNE JEUNE ASSOCIATION NOURRIE D'UNE LONGUE HISTOIRE.

L'association à but non lucratif **La Salle à Manger** a été créée en février 2020 par le conseil d'administration d'une autre association de solidarité, implantée depuis 1998 sur le site de la Défense : **La Maison de l'Amitié** La Défense. Si **La Salle à Manger** a pu voir le jour c'est par ce qu'elle a été portée par **La Maison de l'Amitié** et imaginée comme une mission complémentaire à la sienne, auprès des plus fragiles du territoire.

L'objectif premier : créer un lieu de partage convivial au sein duquel nourrir sainement le corps et l'esprit.

NOTRE MISSION

UN PROJET À 4 DIMENSIONS AU CŒUR DE LA DÉFENSE :

- Accueillir pour 1 € les personnes en très grande précarité autour d'un repas fait maison, sain, équilibré et savoureux dans un quartier dépourvu de structures d'aide alimentaire.

- Rompre leur isolement en les accueillant dans un beau lieu, ouvert à tous et prônant la mixité sociale.

- Un lieu fréquenté par des clients et des bénévoles qui sont salariés, étudiants ou habitants du quartier de la Défense et ses alentours (Paris et autres villes du 92) .

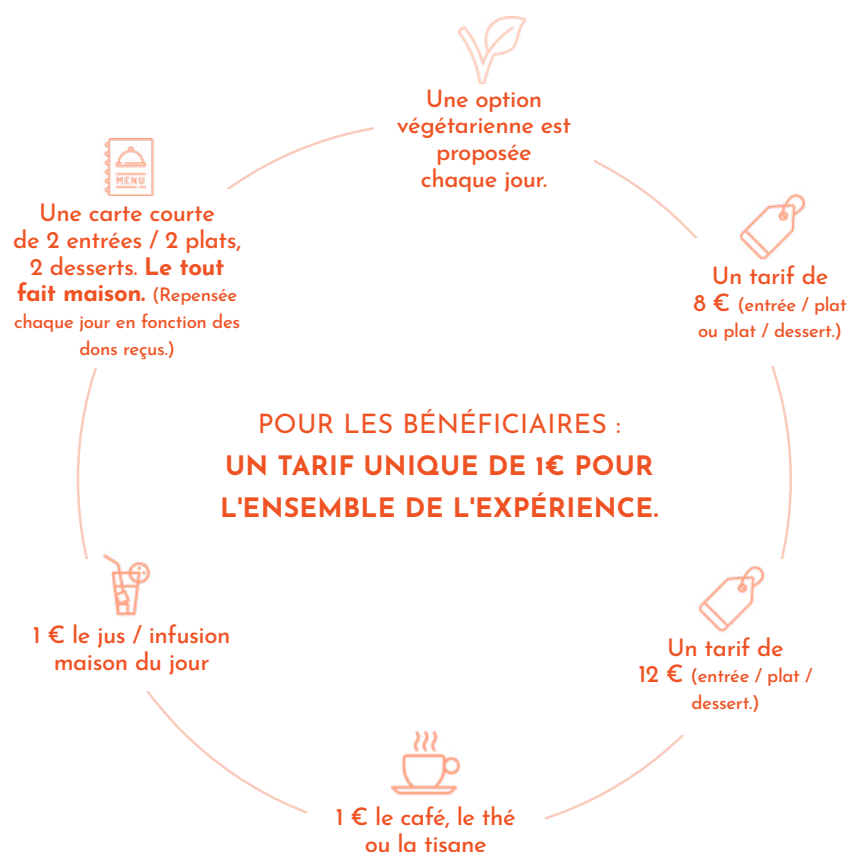
- Offrir un tremplin de réinsertion à des personnes éloignées de l'emploi à travers un atelier chantier d'insertion, conventionné par l'État (la DRIEETS). Cette ACI offre une formation, un accompagnement et une activité professionnelle à terme à des personnes éloignées de l'emploi. **La Salle à Manger** est le seul ACI des métiers de la restauration des Hauts-de-Seine.

- Contribuer à l'éco-responsabilité au quotidien à travers une action anti-gaspillage grâce à une carte conçue en partie à partir de surplus et invendus bruts, valorisés et transformés sur place (partenariat avec le Chainon Manquant, Elior et Bio-culture).

- **Pour aller plus loin, les bio-déchets sont valorisés en compost, les restes d'assiettes sont pesés après chaque service pour rectifier les quantités dans les assiettes d'un service à l'autre.**



NOTRE OFFRE DE RESTAURATION EN 2022



Un grand merci encore à toutes les parties prenantes qui ont rendu possible ce projet :

- Aux membres du conseil d'administration de **La Maison de l'Amitié** qui ont cru dès le début à ce projet pour lutter contre la malnutrition des plus fragiles.
- Au Diocèse de Nanterre et au recteur de Notre Dame de Pentecôte pour nous avoir permis de devenir locataire de leur local après avoir pris en charge eux-mêmes une part conséquente des importants travaux.
- Au Chainon Manquant qui contribue amplement à nous fournir des dons alimentaires plusieurs fois par semaine, ce qui nous permet de moins acheter et de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Enfin à tous nos partenaires qui nous ont apporté des compétences et des moyens opérationnels et financiers durant toute cette première année d'exploitation cruciale pour nous.

Tous ont amplement contribué à rendre ce projet viable, vivant et quotidien.



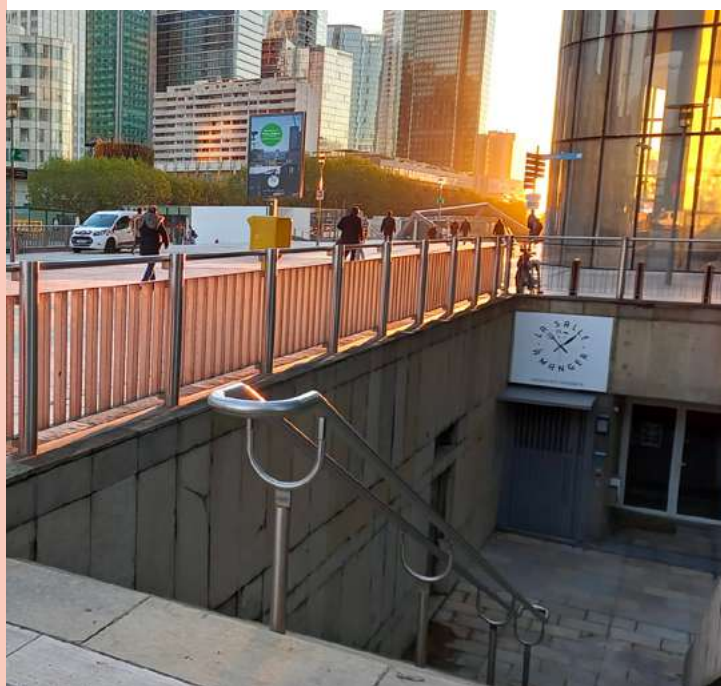
OÙ AGISSONS-NOUS ?

LE TERRITOIRE DE LA DÉFENSE EST SPÉCIFIQUE EN PLUSIEURS POINTS.

Plusieurs facteurs expliquent la présence de personnes en errance :

- La densité du territoire
- La nature labyrinthique des espaces
- Les nombreuses ressources associées au site plus grand quartier d'affaires d'Europe
- Les espaces commerciaux, lieux de rencontre multiples qui favorisent la sociabilité et à la fois l'anonymat.

La crise sanitaire a encore redistribué les cartes et amplifié le phénomène déjà malheureusement très ancré auparavant. De plus en plus de personnes isolées et à la rue se retrouvent à la Défense, carrefour de la surconsommation, des affaires mais également de la grande pauvreté. On y trouve tout ce dont on a besoin et on y est anonyme à la fois.



L'IMPLANTATION AU COEUR DU QUARTIER D'AFFAIRE DE LA DÉFENSE EST UN VÉRITABLE ATOUT POUR LA SALLE À MANGER. LES ACCÈS Y SONT FACILES ET NOMBREUX. SON EMPLACEMENT EN SOUS-SOL GARDE UNE SYMBOLIQUE FORTE.

SIÈGE SOCIAL

4, place Carpeaux Paris
La Défense 92800 Puteaux

RESTAURANT

2 patio de la Pyramide, Paris
La Défense - Esplanade sud,
92800 Puteaux

HORAIRES

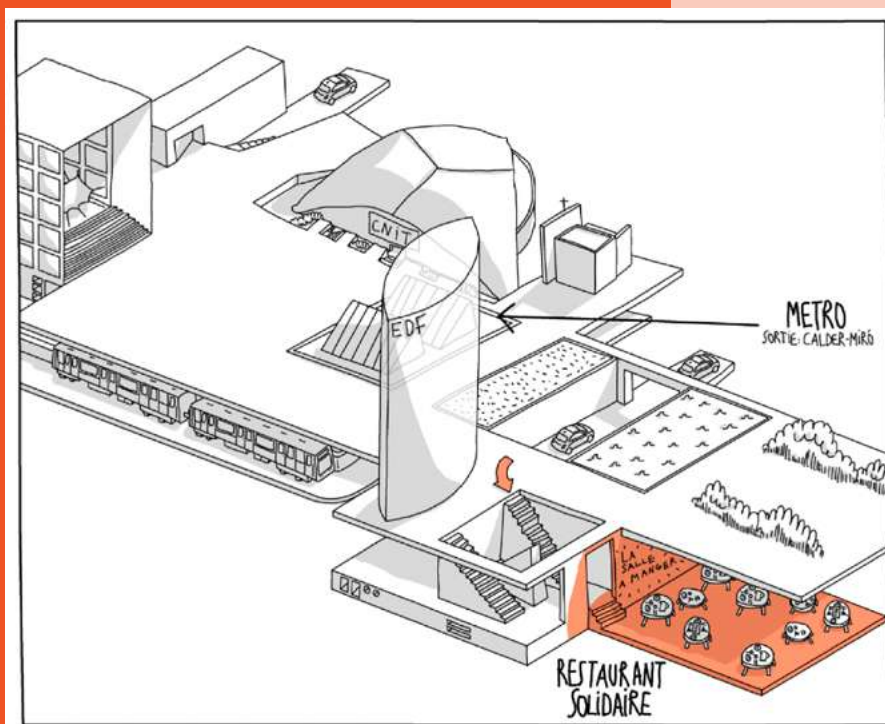
du lundi au vendredi, de 11h45 à 13h45

CRÉATION

Parution JO du 29 février 2020

SITE

www.salleamanger.org



2022, PREMIÈRE ANNÉE COMPLÈTE D'EXPLOITATION : l'année de l'apprentissage, de l'observation et de la transformation.

LA SALLE À MANGER, RESTAURANT SOLIDAIRE, A SOUFFLÉ SA PREMIÈRE BOUGIE LE 15 NOVEMBRE 2022.

Ce fut une année riche en succès d'exploitation certes mais aussi pour la vie de l'équipe : riche en découvertes, en adaptabilité, en réorganisations en tous genres.

Comme on dit, on apprend en marchant ! Tout cela dans le plus grand respect de chacun.

Il nous aura fallu un an pour trouver l'organisation idéale de **La Salle à Manger**.

2023 sera l'année de la consolidation avec tous nos acquis. Nous avons hâte !

Chaque jour à **La Salle à Manger** est unique, différent de la veille et différent du lendemain.

Mais notre objectif premier est que chaque jour soit le plus serein possible pour l'ensemble de l'équipe, les salariés en insertion, les bénévoles, les convives ainsi que pour les clients commerciaux. Nous espérons leur proposer une expérience bénéfique et agréable à plus d'un titre.

Un grand merci à notre grande sœur **La Maison de l'Amitié**, qui nous soutient à chaque étape de notre progression !



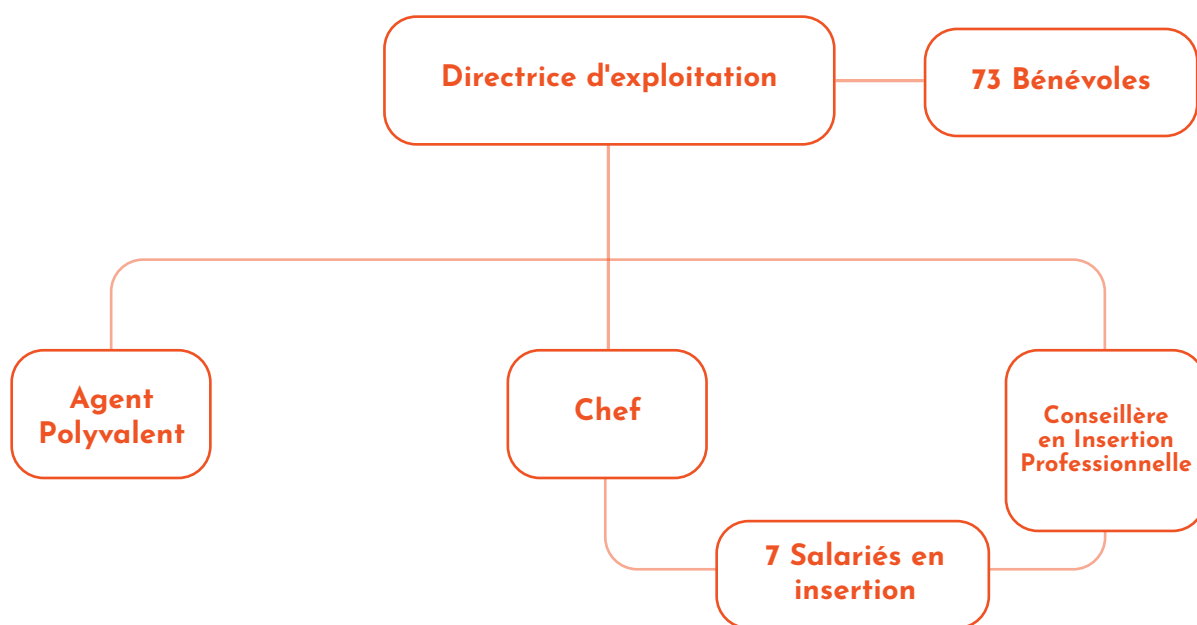
2022 EN QUELQUES CHIFFRES

NOTRE ORGANISATION

La Salle à Manger compte 4 salariés permanents en CDI : une Directrice d'exploitation, Stéphanie Taltasse, un Chef de cuisine, Fabrice Raynaud, une Conseillère en insertion professionnelle, Susana Trinta, un agent polyvalent, Marc-Arthur Mentor.

Un 5ème salarié va nous rejoindre début 2023 pour consolider l'organisation et l'accompagnement au quotidien. L'équipe est complétée par 7 CDDI, contrats

d'insertion de 26h / semaine. Elle est également épaulée au quotidien pour l'accueil caisse, l'accueil salle, le service et la cuisine par plus de 73 bénévoles fidèles et motivés.

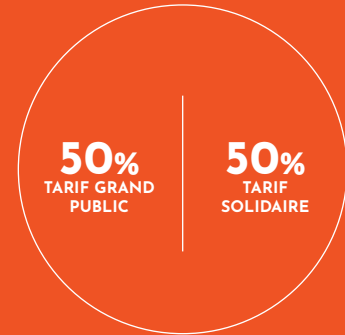


CHIFFRES CLÉS

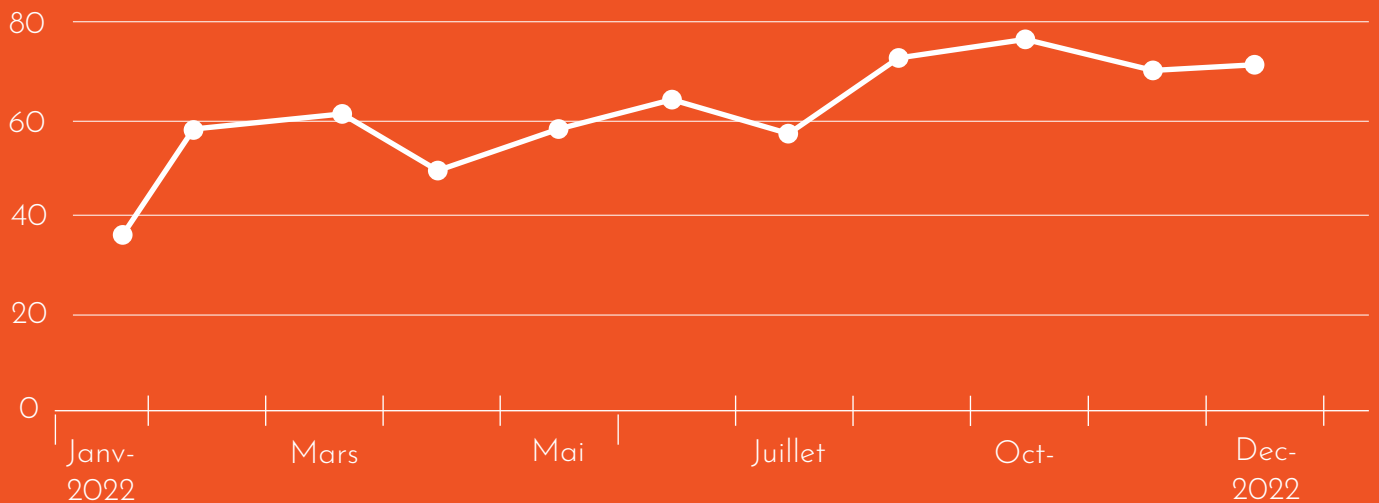
207 Jours d'ouverture

12 735 repas vendus

dont 6 310 repas solidaires



ÉVOLUTION FRÉQUENTATION GLOBALE



Augmentation de la fréquentation quotidienne de 40 à 70 repas sur un an.

Ticket moyen grand public (hors don) -> 8,76€

Don moyen en caisse -> 2€



42

ANS

MOYENNE D'ÂGE DES CONVIVES AU TARIF SOLIDAIRE

11%

DE FEMMES CONVIVES AU TARIF SOLIDAIRE

338

VISITEURS UNIQUES AU TARIF SOLIDAIRE

COMMENT ACCÉDER AU TARIF SOLIDAIRE ?



LES CONVIVES PEUVENT BÉNÉFICIER D'UN REPAS CHAUD QUOTIDIEN SUR PRÉSENTATION D'UNE CARTE NOMINATIVE MENSUELLE, ATTRIBUÉE SUR ÉVALUATION SOCIALE.

Cette carte est délivrée par 6 structures partenaires. ASD, Assol, CCAS de Courbevoie, Croix Rouge Maraudes, La Maison de l'Amitié, la Passerelle.

90% des convives sont accueillis et suivis par La Maison de l'Amitié, notre grande sœur.

UNE JOURNÉE TYPE À LA SALLE À MANGER

• À 9h, l'équipe en insertion rejoint l'équipe encadrante déjà sur place. Ensemble ils finalisent la production du déjeuner commencée la veille après détermination du menu anti-gaspi.

• À 11h30, l'équipe de 8 bénévoles du jour arrive et se prépare. Un tablier propre, un badge, quelques échanges bienveillants et dans la bonne humeur avec l'équipe. Une vraie fourmilière pleine d'énergie et de bonne humeur qui vient ponctuer 2h30 de concentration.

Chacun se met en place, prend son rang attribué, prépare son carnet de commande. Le bénévole responsable du pass entre la salle et la cuisine se joint à la troupe. Tout le monde se coordonne.

• À 11h45, Marc-Arthur notre agent polyvalent qui veille à la sérénité du service depuis l'entrée ouvre les portes de **La Salle à Manger**.

Dès leur arrivée, les premiers convives sont accueillis chaleureusement par deux bénévoles qui ont pour tâche de noter leur venue grâce à leur carte et d'encaisser les participations financières de tous les clients quels qu'ils soient.

Un logiciel nous permet de tenir chaque jour la venue des convives et de pouvoir évaluer leur fréquentation. **Leur anniversaire est noté dans la base, ce qui nous permet, le temps voulu de leur faire une jolie surprise au moment du dessert. On éteint les lumières et on chante tous, salariés, bénévoles, clients et convives. C'est toujours un moment spécial pour tous !**

S'en suit le flot agréable de clients et de convives qui attendent patiemment leur tour pour avoir une table. Parfois les tables, voire les places se font rares tant elles sont prisées ! Les bénévoles de l'accueil prennent alors leur temps pour expliquer aux clients ce qu'est **La Salle à Manger**, notre démarche et les grands principes qui nous animent tous. C'est aussi pour eux l'occasion de leur proposer de faire un don en complément du montant de leur menu.

Un bénévole à l'entrée de la salle a la tâche subtile de répartir les convives sur les 3 rangs pour équilibrer, pour combler et pour favoriser la mixité sociale.

• À 12h30 / 12h45 en général c'est salle comble. Service à table, savamment prodigué par nos bénévoles « runners » et d'un salarié en insertion qui une fois par semaine s'essaie à l'exercice du service, épaulé par les bénévoles.

• À 13h45, après deux services consécutifs, **La Salle à Manger** ferme ses portes pour un déjeuner d'équipe très attendu : les bénévoles du jour et les salariés partagent et savourent la production du jour, quand il en reste. Chacun y va de son petit commentaire : « **c'est excellent** », « **c'est toujours très bon le Végé** », « **ce dessert est incroyable** ». Et on parle aussi de la pluie et du beau temps. Et on rit surtout. Parfois quelques convives retardataires se mêlent au déjeuner. Un moment privilégié.

• **À 14h30**, on se répartit les rôles. Certains dressent à nouveau la salle, d'autres participent à la production du lendemain. D'autres encore ont un point avec les encadrants ou une situation urgente à régler avec Susana, notre CIP.

• **À 16h**, c'est déjà la fin de la journée. L'équipe encadrante se réunit pour debriefer un petit moment de la journée. On recommence demain matin, dans la joie et la bonne humeur pour une nouvelle journée différente de la veille.

Et surtout on ne ferait rien sans nos 73 bénévoles si investis. Merci à eux ! »



3 272 h

DE BÉNÉVOLAT CUMULÉES

sur 207 jours d'ouverture Soit 16h par jour (8 bénévoles / jour sur 2h).

CE QUI CORRESPOND À 2,13 ETP SUR L'ANNÉE.



73

**BÉNÉVOLES
ACTIFS**

TÉMOIGNAGE

" Être bénévole à la SAM est une grande joie dans ma vie. Je suis devenue bénévole à la SAM car je souhaitais donner du temps pour les autres, mais en réalité, je reçois beaucoup plus que je ne donne : je reçois de servir et d'être utile à d'autres de façon concrète et immédiate, je reçois de rencontrer des personnes qui me sont invisibles depuis la grande tour de la Défense dans laquelle je travaille et où je me dirige tous les matins comme un robot, je reçois de retrouver de la chaleur humaine et du partage dans ce premier quartier d'affaires d'Europe qui nous a habitués à être dans l'efficacité voire l'égoïsme en priorité, je reçois d'apprendre de nouvelles choses au contact de personnes passionnées, je reçois des sourires, je reçois de la bonne humeur, je reçois de la bienveillance, je reçois de la bonté, je reçois de la sympathie, voire de l'amitié. En résumé, même si je ne vais jamais mal quand j'arrive à la SAM, je vais toujours mieux quand j'en repars. "

ADÉLAÏDE

COMMENT RECRUTE-T-ON LES BÉNÉVOLES À LA SAM ?

Nous avons eu la chance alors que nous n'existions pas encore de bénéficier d'une belle visibilité via Paris La Défense pour une campagne de recrutement en octobre 2021.

70 ont répondu présents, 50 sont finalement venus et 95% d'entre eux sont toujours à nos côtés.

On les appelle nos « vieux bénévoles » en toute bienveillance. Ce sont eux qui forment avec grand plaisir les « jeunes bénévoles » qui nous rejoignent au fil de l'eau depuis.

A fin d'année 2022, ils sont 73 actifs, chacun à leur rythme, certains venant tous les jours, d'autres une fois par semaine, une fois tous les 15 jours ou une fois par mois. Mais de parole de bénévoles, ils luttent parfois pour avoir une place dans le planning. Et quand nous appelons à l'aide parce qu'il en manque un, ils s'arrangent toujours pour combler les trous.

Pour les remercier de leur investissement et pour créer aussi un autre moment de lien et d'échange, nous organisons tous les semestres une soirée ou un déjeuner « entre nous ». Ainsi nous avons avant l'été organisé un cocktail dansant et à Noël un déjeuner concert « entre bénévoles et convives ». Nous avons plein d'idées pour les prochaines occasions.

STAGE DE DÉCOUVERTE

En complément, la SAM accueille régulièrement des jeunes stagiaires, collégiens, lycéens ou étudiants parce qu'elle considère que c'est son rôle de contribuer à éveiller leur conscience sur les sujets qui sont les siens.

Ainsi cette année, nous avons accueilli Maxence, Sami, Sarah, Raph, Anouck, Paul.

Ils reviennent tous nous voir, prennent des nouvelles et souhaitent souvent devenir bénévole à la SAM. Une belle victoire !

NOTRE IMPACT SOCIAL

LA SALLE À MANGER EST UN LIEU DU BIEN-MANGER ET DU SAVOIR-ETRE OÙ DES LIENS FORTS SE CRÉENT ENTRE PERSONNES BÉNÉFICIAIRES, BÉNÉVOLES, SALARIÉS ET CLIENTS DE LA DEFENSE.

C'est ce lien propre à **La Salle à Manger** qui permet de changer de paradigme dans la rencontre. En effet 85 % des personnes en situation de grande précarité à la rue disent ressentir le mépris des passants (études BVA/Emmaüs) et 65 % vivent seules.

La Salle à Manger rend l'invisible visible. Un regard neuf se pose sur ces personnes de la part des actifs et habitants de la Défense.

Il est aujourd'hui primordial de pouvoir rendre compte de nos activités et de notre impact social, que ce soit pour nos financeurs, nos équipes, nos bénévoles mais surtout pour nous améliorer dans nos missions. Ces indicateurs sont à la fois quantitatifs mais aussi et surtout qualitatifs et nous travaillons pour les adapter encore afin de valoriser comme il se doit le travail effectué par tous au sein de **La Salle à Manger**.

Ce sont nos convives qui en parlent le mieux :

« des repas savoureux bons pour notre santé »,

« la chaleur humaine »,

« la mixité, nous sommes tous pareils, nous sommes égaux ici »,

« une communauté bienveillante »,

« comme une famille »,

« on partage »,

« un rendez-vous »,

« on casse les préjugés »,

« on ouvre les yeux sur la réalité sociale »,

« pas de jugement »,

« comme un vrai restaurant »,

« carte de membre »,

« il ne faut pas confondre SDF et clochard »,



ACI (ATELIER CHANTIER D'INSERTION)

- 5 PUIS 7 SALARIÉES EN INSERTION (SOIT 12 PERSONNES DIFFÉRENTES SUR L'ENSEMBLE DE L'ANNÉE 2022)

- 80% DE SORTIE DYNAMIQUE SUR LA PREMIÈRE « PROMOTION » AU TERME D'UNE MOYENNE DE 6 MOIS PASSÉS AU SEIN DE L'ACI (4 MOIS MINIMUM ET 11 MOIS MAXIMUM)

- Vers l'emploi durable (CDI en paysagisme, restauration collective, restauration traditionnelle)
- Vers la formation qualifiante

- 6 271 HEURES DE FORMATION TECHNIQUE ET SAVOIR-ÊTRE (TRAVAIL EN ÉQUIPE, RESPECT DES RÈGLES) EN CUISINE.

- 264 HEURES DE FORMATION QUALIFIANTE ET/OU D'IMMERSIONS PROFESSIONNELLES.

- Gestion du stress
- PSC1
- Gestes et postures
- Référent compost

- EN COMPLÉMENT, 144 HEURES DE FORMATION POUR L'ÉQUIPE ENCADRANTE :

- AFFEST : habilitation à former et encadrer
- Evacuation en cas d'incendie
- Référent compost
- Gestion de la violence

En effet, **La Salle à Manger** est un restaurant solidaire et qui accompagne également sur une durée déterminée des personnes éloignées de l'emploi.

C'est pourquoi une CIP (Conseillère en Insertion Professionnelle) accompagne l'équipe de CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) tout au long de l'année pour les structurer à la gestion de leurs problématiques sociales, administratives et les motiver à retrouver à terme le chemin de l'emploi.

Au-delà de la formation pratique et technique en cuisine et en salle, les salariés en insertion bénéficient tout au long de leur parcours de temps d'échange et de suivi de leur progression, ce qui permet d'analyser au plus juste leur progrès, les ajustements nécessaires et leur autonomie. (le savoir-être étant souvent plus difficile à gérer que le savoir-faire pour nous). Ils bénéficient également de formations essentielles et structurantes en individuel et en groupe, souvent diplômantes (formation anti-gaspi, HACCP (Hygiène et Sécurité), premier secours, gestes et postures, bonnes pratiques...) et de stages d'immersion en entreprise afin de les préparer au mieux à leur avenir et les mettre en confiance.

Des sorties en équipe après stabilisation fin 2022 de la nouvelle promotion sont prévues pour 2023, de façon à permettre à chacun d'ouvrir les horizons autour de notre métier, du savoir-être à l'extérieur de l'ACI et de la curiosité professionnelle (ex : journée découverte à Rungis, déjeuner dans un autre restaurant solidaire, découverte d'une ferme école etc...).

L'accompagnement socio-professionnel de **La Salle à Manger** porte ses fruits puisque **80% des salariés** de la « première promotion 2021 / 2022 » qui ont quitté l'ACI ont effectué une « **sortie dynamique** » sur un temps de parcours d'insertion allant de 4 mois à 11 mois (soit 6 mois en moyenne).

L'équipe de salariés fixe se réunit chaque jour quelques minutes après le service pour évoquer les événements marquants de la journée, puis une fois par semaine pour un temps d'échange plus complet, organise au minimum un petit déjeuner de partage avec l'équipe en insertion chaque semaine (moment où on parle de tout sauf de travail), déjeune chaque midi après le service avec eux et les bénévoles présents.

Une fois par mois, un GAP (groupe d'analyse des pratiques) est organisé avec l'appui d'une psychologue sociale afin de partager les situations et aider à lever d'éventuels freins ou prendre des décisions.

Deux séminaires d'équipe vont également être mis en place prochainement.

L'objectif étant à travers des thématiques bien définies (maîtrise de ses émotions, PNL, théâtre, etc) de les transformer en outil de cohésion d'équipe, de prise de recul et d'introspection positive, en complément du reste.

Notre rôle est de lever un maximum de freins pour leur offrir à notre échelle un avenir serein.

ECO-RESPONSABILITÉ

DEUX À TROIS FOIS PAR SEMAINE, *LA SALLE À MANGER* DÉCOUVRE SUR L'INSTANT LES DONS EN NATURE QU'ELLE REÇOIT DE SES TROIS PARTENAIRES : LE CHAINON MANQUANT, ELIOR ET BIO-CULTURE.

Ce sont uniquement des produits bruts, écartés du circuit classique car abîmés, déclassés, mal calibrés, en surplus d'achat ou en DLC courte. Ils correspondent à 35% de nos besoins en produits bruts.

Il s'agit essentiellement de fruits et légumes, souvent de saison mais pas uniquement (à *La Salle à Manger* on a fait le choix de transformer même si pas de saison pour ne pas jeter).

Mais également une part de laitage, de crèmerie, de protéines et parfois de belles surprises bien plus haut de gamme surtout à l'approche des fêtes !

Cette année nous avons sauvé **8,3 tonnes d'invendus**. Merci infiniment à nos précieux partenaires pour leur engagement à nos côtés !



LA SALLE À MANGER VALORISE SES BIO-DÉCHETS.

ELLE BÉNÉFICIE GRÂCE A UNE HABILITATION SPÉCIFIQUE ET RÉGLEMENTÉE DU DROIT DE COMPOSTER SES BIO-DÉCHETS SUR LE SITE DES GROUES À PROXIMITÉ DE LA GRANDE ARCHE À NANTERRE POUR LES TRANSFORMER EN TERRE FERTILE : 3,4 T DE BIO-DÉCHETS EN APPORT EN 2022.

Pour aller plus loin encore, **La Salle à Manger** lutte contre le gaspillage alimentaire de denrées transformées.

Ainsi chaque midi elle pèse ses « restes d'assiette », ce qui lui permet d'avoir une connaissance précise des aliments non consommés d'une part, et d'ajuster pour les prochaines fois d'autre part.

Elle évalue à un petit 20g le poids des restes par repas en 2022, ce qui est un très bon résultat antigaspi par rapport à la norme.

Pour conclure, pas de marques industrielles présentes à la SAM, même nos jus sont faits maison.

Populaire pour le café, marque éthique et éco-responsable, et Eclore pour les thés et tisanes, bio, éco-responsable et collaborant avec un ESAT sont nos deux prestataires pour ces services très appréciés des clients.

Nos boîtes à emporter sont aussi biodégradables et compostables.

8,3 tonnes

D'ALIMENTS BRUTS SAUVÉS ET TRANSFORMÉS

3,4 tonnes

DE BIO-DÉCHETS TRANSFORMÉS EN COMPOST

20 gr de restes par assiette

(69 G OBSERVÉS EN RESTAURATION COLLECTIVE, SOURCE LA DÉFENSE DES ALIMENTS)

COMPOSITION D'UNE ASSIETTE



Dons : 35%



Achats : 65%



LES 3 HABILITATIONS ESSENTIELLES À NOTRE FONCTIONNEMENT



- Habilitation à recevoir des dons alimentaires (délivrée par la DRIHL)
- Habilitation à valoriser les biodéchets (délivrée par ORGANE0)
- Habilitation à former et encadrer (délivrée par l'AFFEST)

NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION

BUREAU

Président : Francois-Xavier DEBROSSE
(Directeur Général Adjoint Pickup
Logistics & Pickup Drive)

Vice-Président : Pierre SADER (Associé
Gérant, Rothschild & Co)

Trésorier : Bertrand HAU
(Directeur Général - Ageas France)

Secrétaire : Christian VIGNALOU
(Retraité)

ADMINISTRATEURS :

- Mylène DEWEIRDER (Retraîtée)
- Marie VALLOIS-MUSY (Cadre indépendant)
- Agnès RULLIER (Directrice de la communication interne, groupe Elios)
- Livier VENNIN (Retraité)
- Gontran de VILLÈLE (Responsable Télécom, MACSF)

AXES DE DÉVELOPPEMENTS 2023/2024

Nous nous souhaitons de consolider nos acquis en 2023 et au vu de la fréquentation en hausse de **La Salle à Manger**, qu'il s'agisse des convives ou des clients, nous réfléchissons à un agrandissement ou à une deuxième adresse, le tout sur le territoire de la Défense, malheureusement terriblement propice à notre action.

Nous travaillons également à faire grimper également la proportion de dons alimentaires bruts dans la production des plats.



NOS FINANCES

Les comptes de **La Salle à Manger** sont certifiés par un commissaire aux comptes et validés lors de notre assemblée générale.

Pour ce premier exercice complet après l'ouverture au public, nos charges s'élèvent à près de 473 k€¹. La décomposition des charges brutes d'exploitation a été conforme aux prévisions, mais leur valeur absolue s'est limitée à 88% du budget.

Notre principal poste de charges correspond aux frais de personnel (63% des charges brutes d'exploitation). Le deuxième poste est celui des achats (19% des charges brutes d'exploitation). Malgré un contexte d'inflation, le travail sur les denrées (choix de fournisseurs et composition des menus) a permis de réduire significativement le coût d'achat par repas servi par rapport à 2021. Par ailleurs, la consommation électrique s'est avérée nettement inférieure à la prévision, notamment grâce à une utilisation raisonnée des appareils. Les « autres services extérieurs » constituent le troisième poste de charges le plus

important (10% des charges brutes d'exploitation). Ils comprennent notamment les frais de formation et l'indemnisation du prêt de main d'œuvre consenti par **La Maison de l'Amitié**, afin d'assurer la Direction financière de **La Salle à Manger**.

Le résultat net comptable est positif de plus de 43 k€, grâce à des produits d'un peu plus de 516 k€. Le chiffre d'affaires du restaurant représente 15% des ressources obtenues cette année, presque autant que notre principale subvention : l'Aide aux Postes d'insertion (17% des ressources obtenues cette année). La part de financements publics dans les ressources obtenues est de 41% en 2022.²

Notre bilan progresse de 42% pour s'établir à 272 k€. **La Salle à Manger** a complété son équipement de cuisine pour près de 10 k€, auxquels s'ajoutent environ 4 k€ de solde des investissements 2021. Enfin, nos disponibilités en fin d'exercice, en très nette hausse, s'élèvent à 142 k€ et nos fonds propres augmentent de 30% pour atteindre 126 k€.



NOTRE BESOIN DE FINANCEMENT³

En 2022
549 K€



Part de financement
publics⁽⁴⁾ : 41%

(1) Charges de l'exercice hors charges exceptionnelles et dotations aux amortissements, provisions et engagements.

(2) Ressources obtenues = Produits d'exploitation + nouvelles subventions d'investissement enregistrées en 2022.

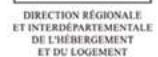
(3) Charges hors charges exceptionnelles et dotations aux amortissements, provisions et engagements + acquisitions d'immobilisations, arrondi à la dizaine de k€

(4) En part des ressources obtenues en 2022.

NOS PARTENAIRES



Direction régionale et interdépartementale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités





2 place de la Pyramide
92800 PUTEAUX
www.salleamanger.org
06 98 19 29 57

Publication : *La Salle à Manger*
Crédits photos : La Salle à Manger / Maud Fée
/ Fred Drouet / Cyril Daspet pour la Fondation EY
Crédits illustrations : Titwane
Mars 2023