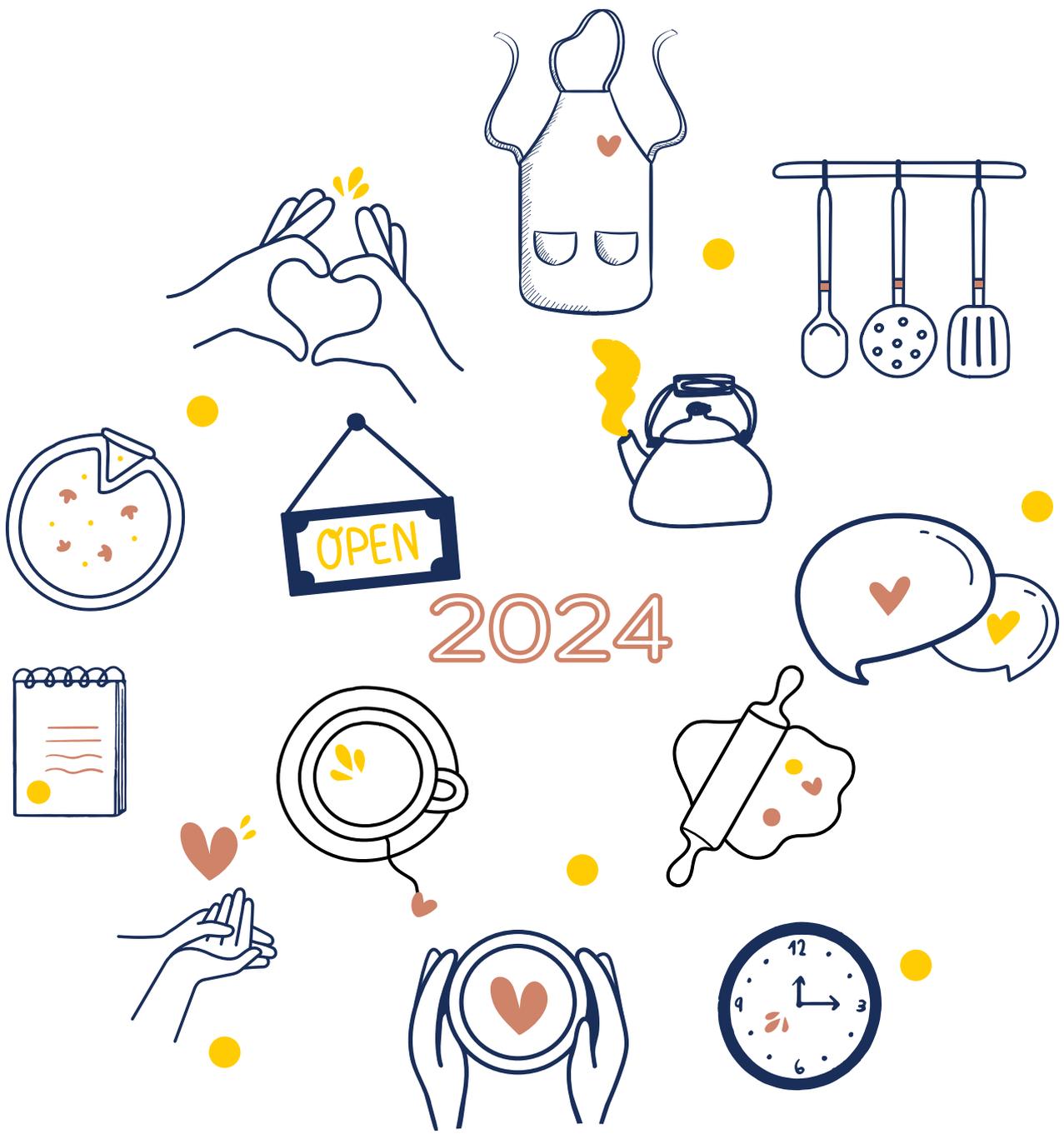


2024



# RAPPORT D'ACTIVITÉ





2024



## SOMMAIRE

- 4 Le mot du Président
- 6 Qui sommes-nous ?
- 7 Notre mission
- 8 Où agissons-nous ?
- 9 2024, l'année de la stabilisation
- 12 Les 25 ans de La Maison de l'Amitié
- 14 2024 en quelques chiffres
- 16 Les convives
- 17 Les Bénévoles
- 22 Notre impact solidaire
- 23 L'éco-responsabilité
- 26 L'ACI (Atelier Chantier d'Insertion)
- 28 Nos finances
- 31 Nos partenaires
- 32 Notre gouvernance
- 34 On parle de nous



## LE MOT DU PRÉSIDENT

Pierre Sader, Président de La Maison de l'Amitié et de La Salle à Manger



“ Chers amis, chers bénévoles, partenaires, salariés et soutiens de La Maison de l'Amitié et de La Salle à Manger

L'année 2024 a été marquée par un événement majeur : en septembre dernier, nous avons célébré ensemble les 25 ans de La Maison de l'Amitié. Ce formidable temps fort nous a permis de prendre du recul sur le chemin parcouru et de mesurer l'impact de nos actions au service des personnes en grande précarité que nous accueillons.

### Hommage à Geneviève Gazeau, fondatrice de La Maison de l'Amitié

Cet anniversaire a été l'occasion de se remémorer l'origine de notre association, qui doit son existence à la vision et à l'engagement exceptionnel de Geneviève Gazeau.

Lorsqu'elle a fondé La Maison de l'Amitié, son intuition était simple et puissante : offrir un accueil inconditionnel à ceux que la société ignore ou rejette, en leur tendant une main fraternelle, sans les juger. Avec peu de moyens mais une détermination sans faille, elle a créé un lieu où la rencontre et la fraternité sont devenues possibles, sur un territoire pourtant tourné vers la vie des affaires.

Son esprit continue d'habiter et d'inspirer La Maison de l'Amitié. Puisseons-nous poursuivre son œuvre avec la même humanité et la même audace.

### 2024 à La Maison de l'Amitié, une année de défis et d'engagement

Après 25 ans d'existence, La Maison de l'Amitié n'a jamais été autant sollicitée. La fréquentation a triplé en dix ans, dépassant désormais les 200 passages quotidiens. Cela témoigne à la

fois de l'aggravation de la précarité et du rôle central que joue notre association sur le territoire de La Défense.

Face à ces défis, l'engagement de nos bénévoles et salariés a été exemplaire. L'accueil est resté chaleureux et digne, malgré des locaux de plus en plus exigus et une pression croissante sur nos services.

### 2024 à La Salle à Manger, une année de stabilisation

2024 a aussi été une année clé pour La Salle à Manger, notre restaurant solidaire et chantier d'insertion. Trois ans après son lancement, il a trouvé sa place dans le paysage social et économique du territoire.

Cette année, nous avons franchi plusieurs étapes importantes :

- Une fréquentation en hausse, avec un nombre croissant de repas servis chaque jour (17 000 repas ; + 16% par rapport à 2023).
- Le respect de notre objectif de mixité sociale, avec l'accueil à part égale de clients et de personnes accueillies.
- Des parcours d'insertion réussis avec 100% de sorties dynamiques vers l'emploi durable.
- Le renforcement des liens avec les entreprises locales, qui s'impliquent de plus en plus à travers du bénévolat, du mécénat ou des partenariats alimentaires.

Là encore, ces avancées n'ont été possibles que grâce à l'implication d'une formidable équipe, engagée et dévouée.

## Nos ambitions pour 2025

En 2025, nous poursuivrons nos efforts pour atteindre nos objectifs prioritaires et relever les défis qui s'annoncent :

### 1. L'agrandissement et l'amélioration de nos locaux

Les espaces que nous occupons actuellement ne nous permettent plus d'accomplir notre mission dans des conditions satisfaisantes. Nous avons besoin d'un lieu plus grand, plus adapté, plus accueillant. Notre priorité sera donc de préparer toutes les étapes nécessaires à notre installation dans de nouveaux locaux à horizon 2026, en concertation avec nos partenaires institutionnels (au premier rang desquels PLD) et privés.

### 2. Le renforcement de l'accompagnement social

Au-delà des services de première nécessité que nous fournissons déjà, les personnes que nous accueillons ont besoin d'un accompagnement renforcé :

- Accès aux soins et aux droits, avec des partenariats médicaux et sociaux élargis.
- Soutien psychologique face à des situations de plus en plus complexes (santé mentale, isolement, addictions).
- Aide au retour à l'emploi, en lien avec les entreprises locales et les dispositifs d'insertion (service de domiciliation...).

### 3. L'ouverture d'un espace dédié aux femmes

Le nombre de femmes accueillies à La Maison de l'Amitié est en augmentation (+17%). Nous souhaitons créer un espace sécurisé et bienveillant, où elles pourront bénéficier d'un accueil spécifique et d'un accompagnement adapté à leurs besoins.

### 4. Le renforcement des liens avec les entreprises du territoire

Nous voulons multiplier les opportunités de mécénat, de bénévolat et de partenariats avec les acteurs économiques de La Défense. Plusieurs entreprises sont prêtes à s'engager davantage, à nous de structurer et développer ces collaborations pour renforcer notre impact.



## Un immense merci à François-Xavier Debrosse

Avant de conclure, je tiens à exprimer ma plus profonde et chaleureuse gratitude à François-Xavier Debrosse, qui a présidé avec beaucoup de talent et de cœur La Maison de l'Amitié pendant neuf années.

Sous son impulsion, notre association s'est beaucoup professionnalisée, a su se structurer, élargir son action et renforcer son ancrage à La Défense. Son engagement sans faille a notamment permis la création et le succès de La Salle à Manger, qui incarne aujourd'hui pleinement notre ambition d'allier insertion et solidarité.

François-Xavier, au nom de tous les bénévoles, salariés et partenaires, et surtout au nom de toutes les personnes accueillies, qui sont la raison d'être de notre engagement collectif, un immense merci pour ces années d'investissement.

Face aux défis qui nous attendent, nous resterons pleinement mobilisés et déterminés, pour faire de 2025 une année de solidarité et d'espérance !



### J'aimerais remercier chaleureusement :

- Antoine de Tilly, notre Directeur, Hélène Borreill, Responsable finances et développement, Nicolas Baudrier, Chef de Service et Stéphanie Taltasse, Directrice d'exploitation de La Salle à Manger qui font un travail formidable avec leurs équipes,
- Les adhérents pour leur fidélité et leur soutien,
- Les bénévoles pour leur implication,
- Les salariés pour leur engagement et leur confiance,
- Les partenaires de La Maison de l'Amitié et de La Salle à Manger qui nous soutiennent et nous permettent d'ouvrir tous les jours.



## QUI SOMMES-NOUS ?

La Salle à Manger est une jeune association portée par une riche histoire. Créée en février 2020, elle est le fruit du Conseil d'administration de la Maison de l'Amitié La Défense, une association de solidarité présente depuis 1998 sur le site de La Défense.

Le projet de la Salle à Manger, restaurant social et solidaire, a vu le jour grâce à l'impulsion de la Maison de l'Amitié, un accueil de jour inconditionnel, qui en est la grande sœur.

La Salle à Manger a ouvert ses portes le 15 novembre 2021, avec pour mission de compléter les services de la Maison de l'Amitié. En effet, les accueils de jour étant souvent fermés entre midi et 14h, la Salle à Manger assure une continuité de l'accueil durant la pause déjeuner. Antoine de Tilly, son directeur, sensible à la problématique de la précarité alimentaire, a voulu créer un espace de bien-être et de bienveillance pour les personnes en grande précarité. On parle de notre eutopie : « le lieu du beau et du bon ».

Mais la Salle à Manger, c'est bien plus que cela.



## Qu'est-ce qu'un accueil de jour ?

Un accueil de jour est un espace ouvert à tous, offrant l'accès aux services essentiels tels que douches, petit-déjeuner, vestiaire et bagagerie. Il permet également un accompagnement social, administratif, psychologique et médical, et constitue un lieu de sociabilisation pour ses usagers.

# NOTRE MISSION

Ce projet vertueux, fondé sur cinq valeurs clés, est implanté au cœur du quartier de La Défense, le plus grand centre d'affaires européen :

- **La solidarité** : offrir aux personnes en situation de grande précarité un repas fait maison, sain et savoureux pour seulement 1 euro symbolique. Cette initiative permet de rompre leur isolement et de les accueillir dans un quartier où les structures d'aide alimentaire étaient inexistantes.
- **La mixité sociale** : un lieu ouvert à tous, qu'ils soient habitants, travailleurs ou étudiants, avec des tarifs différenciés. C'est un endroit également animé par des bénévoles qui rendent l'ensemble de l'activité possible. Ici, on efface les préjugés et on redonne dignité à chacun. À La Salle à Manger, on se rassemble et on se ressemble.
- **L'insertion professionnelle** : proposer un tremplin de formation et d'accompagnement à ceux qui sont éloignés de l'emploi depuis longtemps via un Atelier Chantier d'Insertion (ACI) conventionné par l'État. L'objectif est de former, accompagner administrativement et socialement et de faciliter l'accès à des stages pour favoriser une insertion durable vers le plein emploi, en dehors de la Salle à Manger.
- **L'éco-responsabilité** : œuvrer au quotidien via des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Notre carte, courte et entièrement faite maison, est conçue en partie à partir de surplus alimentaires et de produits invendus, valorisés et transformés sur place. Les biodéchets sont compostés sur le site voisin des Groues, et chaque portion non servie est réutilisée pour la préparation du menu du lendemain. Chaque jour, les déchets d'assiette sont pesés afin de mesurer notre impact sur l'anti-gaspillage des produits transformés.
- **La contribution à l'écosystème social local** : chaque mois, les bénéficiaires doivent renouveler leur carte d'accès à la Salle à Manger auprès de leur structure d'accueil. Ce processus force la rencontre avec leur référent social et contribue à favoriser les sorties de rue à terme en levant les freins périphériques à leur situation.

## Notre offre de restauration en 2024



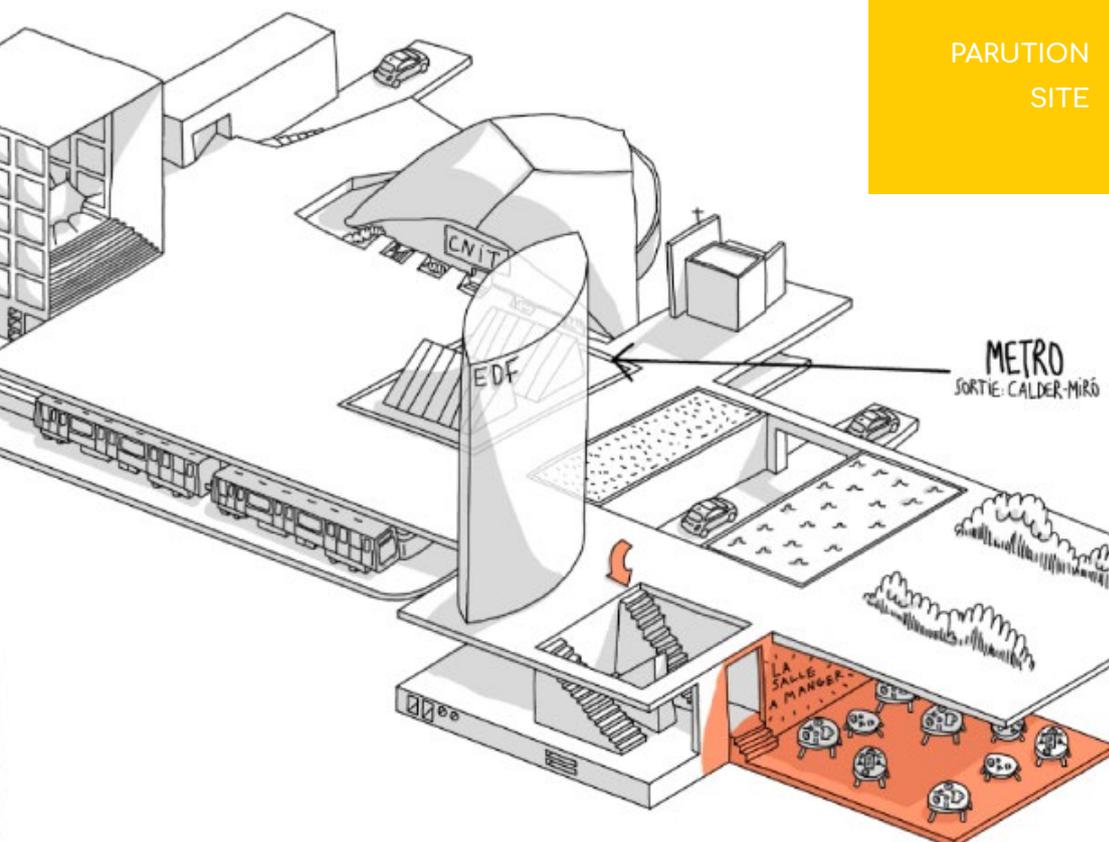
Nous proposons une carte courte entièrement faite maison, qui varie tous les jours en fonction des dons reçus et des produits achetés au meilleur rapport qualité/prix par notre chef. Elle comprend :

- 2 entrées, 2 plats (dont une option végétarienne) et 2 desserts, renouvelés chaque jour.
- Entrée/plat ou plat/dessert pour 11 €
- Entrée/plat/dessert pour 15 €
- Jus du jour, café ou thé pour 1 €

Les personnes en précarité peuvent bénéficier de l'ensemble du repas pour 1 euro symbolique, dans le cadre du tarif solidaire, qui est évalué par les partenaires sociaux.



## OÙ AGISSONS-NOUS ?



SIÈGE SOCIAL	4 place Carpeaux, Paris La Défense - Arche nord, 92800 PUTEAUX
RESTAURANT	2 place de la Pyramide, Paris La Défense - Esplanade sud, 92800 PUTEAUX
HORAIRE	du lundi au vendredi, de 11h45 à 13h45
PARUTION	JO du 29 février 2020
SITE	<a href="http://www.salleamanger.org">www.salleamanger.org</a>



RESTAURANT  
SOLIDAIRE

Le territoire de la Défense est spécifique en divers points.

Plusieurs facteurs conjoints expliquent la présence de personnes en errance, combinée à celle des actifs, des habitants et des consommateurs :

- La densité du territoire (la plus grande densité d'immeubles de grande hauteur),
- La nature labyrinthique des espaces en surface et en sous-sol,
- Les nombreuses ressources associées au site (espaces commerciaux, boutiques et concentration de tours auxquelles des restaurants inter-entreprises sont souvent rattachés),
- Lieu de rencontres multiple qui favorise à la fois la sociabilisation et l'anonymat.

L'inflation et la crise européenne ont plus que jamais fragilisé la situation des personnes en précarité, déjà largement impactée depuis 2020 par la crise sanitaire mondiale. Le phénomène malheureusement déjà très ancré n'a eu cesse de s'amplifier.

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 appelle cela un « hub ». On y trouve tout ce dont on a besoin et on y est anonyme à la fois.

Notre implantation centrale au cœur du parvis de Paris La Défense, au pied de la tour Atlantique est un atout majeur.

# 2024, L'ANNÉE DE LA STABILISATION

La Salle à Manger, restaurant solidaire et social, a fêté ses 3 ans le 15 novembre 2024.

On dit souvent que l'on peut juger de la stabilité d'une association au bout de 3 années de fonctionnement. Une équipe d'encadrants pérennisée, une montée en puissance des recrutements en insertion à 8 salariés, une équipe de bénévoles rodée et fidèle.

Nous étions déjà en 2023 à un très haut taux de fréquentation quotidienne du restaurant.

En 2024, nous avons plus que jamais atteint la capacité maximale en deux heures de déjeuner, refusant bien souvent du monde par faute de place.

Une fréquentation exponentielle sur l'ensemble de l'année 2024, liée à deux événements majeurs: la levée de générosité exceptionnelle du 11 mars via le « Parvis Solidaire » et la communication externe croissante autour du projet de la Salle à Manger sur la période de Noël.



Une salle d'une capacité de  
**75 couverts.**

L'équivalent d'un service ½ opéré  
en 2h tout en refusant souvent  
des clients commerciaux, faute de place.



## OPÉRATION « ESPRIT DE NOËL » À LA SALLE À MANGER

Cette opération menée sur toute la période de décembre en collaboration avec Paris La Défense a permis de booster via l'esprit de Noël les dons et abondements à destination de la Salle à Manger. Sur 15 jours d'exploitation, 178 repas solidaires ont été subventionnés par les clients commerciaux. Merci à eux tous pour leur générosité. Et la magie veut qu'ils continuent naturellement à abonder à chaque passage à la Salle à Manger.

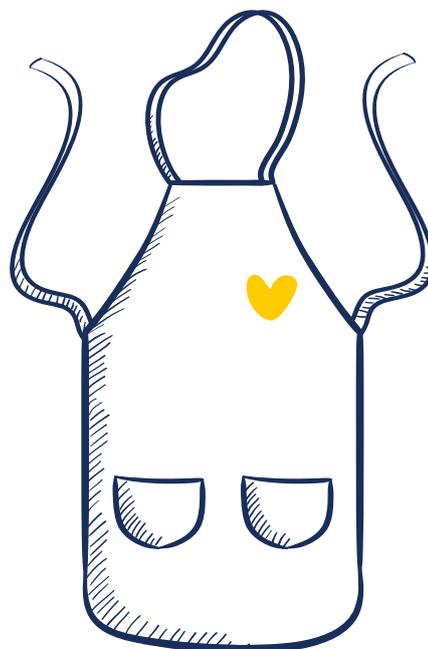


Compte tenu de notre mission de solidarité et de notre exigence en termes d'accueil et de nutrition, un repas nous revient à plus ou moins 15 euros à produire quand on additionne toutes nos charges de fonctionnement. Quand un bénéficiaire paie 1 euro, nous perdons donc 14 euros.

Il nous faut donc financer les 14 euros manquants à hauteur de la moitié des clients reçus.

Ainsi en partie, nous sommes soutenus et aidés par les « clients commerciaux » à travers les dons et abondements qu'ils nous font au moment de régler leur propre repas.

Grâce à eux en 2024, nous avons pu subventionner 1 279 repas solidaires. Et ce n'est pas peu sur les 9 000 repas solidaires servis ! Soit 15% et plus du double de l'an dernier.



# Parvis solidaire, retour sur une levée de générosité exceptionnelle

Le 11 mars 2024, le Parvis Solidaire a organisé une soirée de levée de fonds et de générosité au CNIT Forest de La Défense, réunissant plus de 850 personnes. Lors de cet événement, neuf fondations locales ont présenté leurs projets en quatre minutes, suivies d'une collecte de dons. Les fonds récoltés, totalisant plus de 900 000 €.

Cette initiative visait à soutenir des projets solidaires dans les Hauts-de-Seine, en réunissant des associations, des entreprises et des particuliers engagés. L'événement a été organisé par la Fondation Sainte-Geneviève et Obole Digital, avec le soutien de partenaires tels que Westfield Les 4 Temps.

“

« Quand je mange avec les gens des bureaux, je me sens une autre personne », Sofiane, client et sans domicile fixe.

« Je suis venu déjeuner, j'ai été chamboulé, mes collaborateurs ont adhéré, notre entreprise a donné », Vincent, client et CEO.

« Manger aussi bien pour 1€, tous les jours si on veut... Heureusement que vous êtes là ! », Fatma, cliente et en grande précarité.

« Je ne vais jamais mal quand je viens à la Salle à Manger, mais je vais toujours mieux quand j'en repars », Adélaïde, cliente et bénévole.

Ces phrases dites avec le cœur valent mieux que les longs discours pour comprendre l'effet que fait la Salle à Manger sur ceux qui y déjeunent SANS ou AVEC moyens financiers. Ça tombe bien parce que j'ai 3 minutes.

La définition de la Salle à Manger prend tout son sens : un restaurant social, solidaire, prônant la mixité.

À la Défense, chaque midi, on s'y retrouve pour déjeuner, se rencontrer, pour partager, pour asseoir sa dignité, pour gommer la différence, pour gommer les préjugés. À la Salle à Manger, on se rassemble et on se ressemble, en toute mixité. En plus c'est très très bon !

Plus de 15 000 repas ont été servis en 2023, dont très exactement 50% à des personnes en très grande précarité.

C'est un chiffre magique quand on parle de mixité mais c'est pourtant la réalité. Cela représente 312 bénéficiaires individuels qui ont payé 1 euro et qui ont pu régulièrement se nourrir sainement au moins une fois dans une journée.

C'est déjà formidable mais ce n'est pas assez.

Parce qu'autant à l'extérieur ne bénéficient pas de cette opportunité.

Et ce chiffre alarmant ne cesse de s'accroître.

Mais on ne peut malheureusement pas pousser les murs de la Salle à Manger.

Alors si je suis là ce soir devant vous c'est pour vous demander de nous aider à étendre, à agrandir la Salle à Manger, toujours sur le territoire de la Défense où les inégalités sont les plus criantes.

Pour cela, nous avons besoin de 140 000 euros afin d'offrir toujours plus de réconfort à ceux qui ont en le plus besoin, de leur permettre de se restaurer dans tous les sens du terme, toujours via la mixité.

Nous avons besoin de deux fois plus d'espace si nous voulons y arriver !

Alors tous ensemble, ce soir, nous allons pousser les murs de la Salle à Manger !  
Merci ! »

Nous en avons obtenu 181 000 euros 7 minutes plus tard...  
Cela témoigne de l'importance de l'entraide et de l'engagement des entreprises et des particuliers dans la région Ile-de-France pour soutenir des causes locales et à vocation.

”





## UNE ANNÉE PARTICULIÈRE, NOTRE GRANDE SŒUR LA MAISON DE L'AMITIÉ A 25 ANS !

### Les 25 ans de la Maison de l'Amitié : Un quart de siècle d'engagement au cœur de La Défense

En 2024, la Maison de l'Amitié a célébré ses **25 ans d'engagement** aux côtés des personnes en situation de précarité à La Défense. Une grande soirée a été organisée pour marquer cet anniversaire exceptionnel et rendre hommage à Geneviève Gazeau la fondatrice de La Maison de l'Amitié qui nous a quittés en juillet 2024. Réunissant partenaires, bénévoles, salariés et bénéficiaires dans un moment de convivialité et de reconnaissance, cet événement fut un vrai moment de partage comme nous les aimons.

Depuis sa création, la Maison de l'Amitié œuvre sans relâche pour accompagner, soutenir et recréer du lien social avec les personnes les plus fragiles. Cette soirée fut l'occasion de rendre hommage à tous ceux qui ont contribué à faire de cet espace un lieu essentiel, un véritable refuge pour celles et ceux qui en ont besoin.

### Remercier et fédérer :

Cet événement a permis de remercier chaleureusement les **partenaires opérationnels et financiers**, sans qui cette aventure humaine ne serait pas possible. Grâce à leur engagement, la Maison de l'Amitié a pu développer ses actions : accueil de jour, accompagnement social, bagagerie, séjours éducatifs, maraudes et dispositifs de santé et l'ouverture de notre restaurant La Salle à Manger. Leur soutien est essentiel pour continuer à innover et répondre aux défis qui se présentent.

### Rappeler l'utilité sociale primordiale de la Maison de l'Amitié :

En plein cœur du quartier d'affaires, la Maison de l'Amitié joue un rôle **indispensable** en proposant des services et un accompagnement adapté aux besoins des personnes sans domicile. Cette soirée a été l'occasion de rappeler que la **précarité existe aussi à La Défense** et que la solidarité doit rester une priorité.

À travers des témoignages émouvants, des rétrospectives sur les actions menées et des perspectives d'avenir, cette célébration a renforcé la conviction que **chaque action compte**, et que la Maison de l'Amitié continuera, avec le soutien de tous, à être un acteur clé de l'inclusion sociale.

### Vers l'avenir :

Forte de ces **25 années d'engagement**, la Maison de l'Amitié comme La Salle à Manger regarde vers l'avenir avec **détermination et espoir**. De nouveaux projets, de nouvelles collaborations et toujours la même volonté : offrir un **accueil chaleureux et un accompagnement de qualité** aux personnes les plus vulnérables.

Merci à tous ceux qui, depuis un quart de siècle, font vivre l'esprit de la Maison de l'Amitié et depuis quelques années maintenant celui de La Salle à Manger.



## HOMMAGE À GENEVIÈVE GAZEAU



### Un Engagement Humanitaire Exceptionnel

En 2024, l'association La Salle à Manger La Défense rend hommage à Geneviève Gazeau, fondatrice de La Maison de l'Amitié La Défense, décédée cette année. Son dévouement pour la solidarité et la réduction des inégalités a notamment inspiré la création de notre restaurant solidaire.

### Une Vie au Service des Autres

Née en Tunisie et ayant grandi au Sénégal, Geneviève a été sensibilisée très tôt à la précarité. À Paris, elle s'est engagée dans l'action sociale dès les années 1970, participant à des maraudes nocturnes et accompagnant les personnes sans abri.

### Un Engagement International

Son engagement a dépassé les frontières de la France. Elle a apporté son aide en Pologne, au Liban et en Bosnie-Herzégovine, bravant les dangers pour soutenir les populations en détresse.

### Des Initiatives Localement Impactantes

En France, Geneviève a fondé La Maison de l'Amitié en 1998 et participé à diverses initiatives locales pour aider les personnes en grande précarité.

### Un Héritage de Solidarité

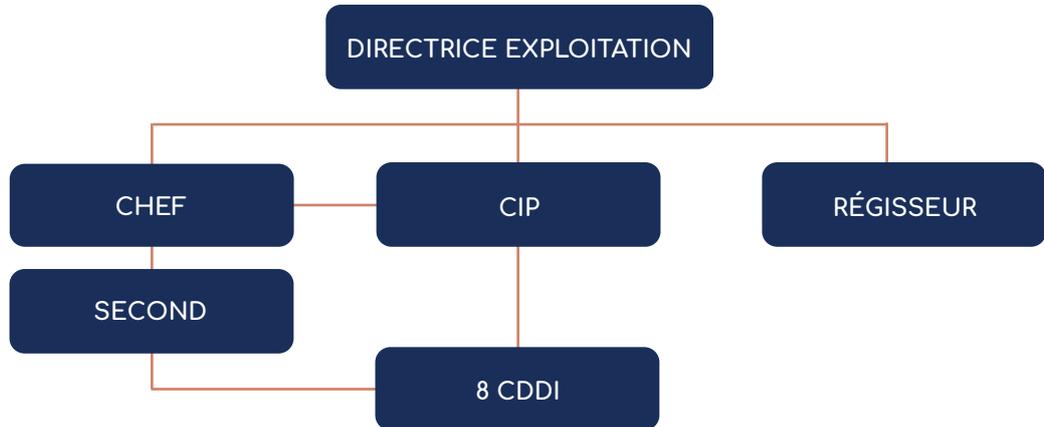
Son engagement lui a valu des distinctions honorifiques, notamment en Pologne. Malgré la maladie, elle est restée entourée de nombreux amis fidèles. Discrète mais inébranlable, elle laisse derrière elle un héritage immense de courage et d'humanité.

Aujourd'hui, Geneviève Gazeau est Présidente d'honneur de La Maison de l'Amitié. Son dévouement continue d'inspirer notre action au sein de La Salle à Manger La Défense.

**Merci, Geneviève, pour votre engagement exemplaire. Votre héritage vivra à travers nous.**

# 2024 EN QUELQUES CHIFFRES

## Notre organisation



La Salle à Manger compte à fin 2024 5 salariés permanents en CDI :

- Une directrice d'exploitation, Stéphanie Taltasse, qui gère le bon fonctionnement RH et administratif de la structure ainsi que la communication externe.
- Un chef de cuisine, Fabrice Raynaud secondé par Stéphane Verdavoir.
- Une CIP (Conseillère en Insertion Professionnelle), Susana Trinta dont le rôle clé dans le cadre d'un restaurant social est expliqué ci-dessous
- Un régisseur, Marc-Arthur Mentor

5 éléments clé soudés autour d'un même objectif : assurer la meilleure organisation au sein de cette structure unique.

Cette organisation que nous avons mis des mois à millimétrer nous apparaît idéale pour à la fois gérer l'exploitation du restaurant d'une part et le succès de l'ACI (Atelier Chantier d'Insertion) d'autre part.

En effet, le chef de cuisine tient un poste hybride. Il est à la fois apprenant technique en cuisine et binôme de la CIP pour le suivi de chaque salarié en insertion, qu'il s'agisse de l'apprentissage du savoir-être ou du suivi de mise en situation professionnelle, de stage et de formation. Leur duo garantit à

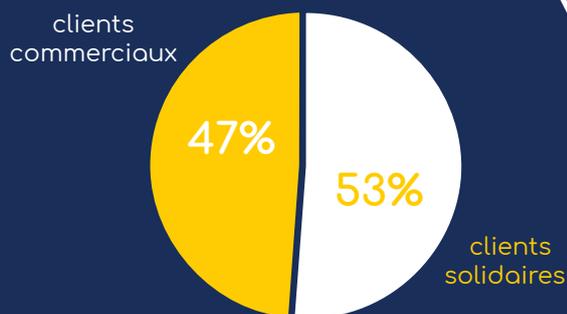
tout moment le niveau d'encadrement nécessaire dans l'ACI pour proposer un suivi des personnes en insertion au plus près de leurs besoins dans leur chemin vers l'emploi, souvent difficile au regard des différents parcours de vie. Leur objectif est de redonner confiance, lever le maximum de freins périphériques pour un avenir professionnel serein et accompli.

L'ajout des postes de directrice d'exploitation, de second de cuisine et de régisseur garantit le bon équilibre des missions et la réussite du projet, en toute complémentarité.

L'équipe est donc complétée par 8 salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion allant de 26 à 35h par semaine), renouvelable tous les 4 à 6 mois, et ce jusqu'à 24 mois.

Elle est également épaulée au quotidien par plus de 70 bénévoles très engagés qui assurent chaque midi l'accueil en caisse, la répartition et le placement en salle pour favoriser la mixité, le service, la communication avec la cuisine à travers le « pass ». Ça se termine toujours autour d'un bon déjeuner du menu du jour, entre nous. Certains sont là depuis avant même l'ouverture, d'autres rejoignent l'aventure bien souvent après avoir déjeuné à la Salle à Manger ou motivés par un autre bénévole.

## CHIFFRES CLÉS



210 JOURS  
D'OUVERTURE

Evolution fréquentation  
2024 vs 2023 :

14 656

17 000

+ 16 %

clients totaux

Une fréquentation en constante hausse,  
quelle que soit la saison,  
quel que soit le jour de la semaine.

Le chiffre de **100 clients**  
**en deux heures**

de service est de plus en plus fréquemment atteint !

Nous avons encore cette année battu  
notre record de fréquentation,  
en toute mixité :

une pointe de **122 clients**  
**et convives ravis** et 47 refus  
**en un service de 2 heures !**



## LES CONVIVES

### Comment accéder au tarif solidaire ?

Les convives peuvent bénéficier d'un repas chaud quotidien sur présentation d'une carte nominative renouvelée à leur demande et en fonction de critères d'attribution, chaque mois. Cela nous a permis d'entrevoir une nouvelle vertu à la Salle à Manger : contribuer à l'écosystème social local en favorisant un passage régulier des bénéficiaires auprès de leur référent social, garant de l'accès au restaurant solidaire. Ne pas rompre le lien surtout...

Cette carte est délivrée en 2024 par 8 structures partenaires :

- L'ASD (Association du Site de la Défense), association et club de prévention pour les jeunes
- L'ASSOL, association et accueil de jour
- Le CCAS de Courbevoie, Centre d'Action Sociale

- Le CHRS de Nanterre (Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale)
- La Croix-Rouge Maraudes
- La Maison de l'Amitié La Défense, association et accueil de jour
- Le MRS (Mouvement pour la Réinsertion Sociale), association
- La Passerelle, association et accueil de jour

85% des orientations de convives via la carte sont toujours générées en 2024 par notre grande sœur, la Maison de l'Amitié, plus grosse structure d'accueil inconditionnel du territoire de Paris La Défense. Il est alarmant de constater un an plus tard une fréquentation quotidienne croissante encore, s'avoisnant des 230 personnes uniques quotidiennement, régulièrement. Pour exemple, la Maison de l'Amitié ouvre ses portes 300 jours dans une année calendaire.

# LES BÉNÉVOLES



## Une journée type à la Salle à Manger par l'équipe encadrante :

À  
11H30

L'équipe de 7 à 8 bénévoles du jour arrive et se prépare. Parfois 7 au lieu de 8 pour laisser une place à un salarié en CDDI de s'exercer à l'art du service, toujours épaulé par la bienveillance de l'équipe et des bénévoles au démarrage. Après une seule expérience, les salariés deviennent super pros et attachés à la salle, autant qu'à la cuisine.

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 la matinée de concentration.

On se met d'accord sur la manière de prendre les commandes, on vérifie que tout est bien préparé (pain coupé, eau remplie, cafetières opérationnelles, bacs à couverts et à déchets d'assiette en place), et chacun prend son poste : Deux bénévoles se positionnent à l'accueil caisse car à la Salle à Manger, on choisit sa formule et on paie avant de déjeuner. Un des bénévoles encaisse tandis que l'autre note scrupuleusement le numéro et le prénom de chaque convive. Au-delà de nous permettre de tenir nos statistiques de fréquentation également à destination des structures partenaires, cette étape a deux autres vertus : apprendre à les connaître et les accueillir par leur prénom et surtout connaître leur date de naissance pour leur faire la jolie surprise de les fêter à cette occasion. Une belle façon de joindre l'utile

À 8H

L'équipe en insertion rejoint l'équipe encadrante. Ensemble ils finalisent la production du déjeuner commencée la veille après détermination du menu antigaspi.

à l'agréable : on éteint les lumières et on chante tous, salariés, bénévoles, clients et convives. C'est toujours un moment spécial pour tous ! On prend la photo souvenir pour graver ce beau moment de convivialité.

Les bénévoles de l'accueil caisse sont souvent aussi amenés à présenter les nombreuses vertus du projet à l'occasion de la visite de nouveaux clients. Ils sont également sensibles à proposer aux clients d'arrondir, de faire un don pour aider au fonctionnement de l'association. Cette part de don n'est pas négligeable car elle représente 12% de notre chiffre d'affaires.

Un troisième bénévole a la tâche de répartir clients et convives sur les 3 rangs de la salle et de les accueillir avec la boisson maison du jour. L'objectif : équilibrer et favoriser la mixité sociale, la rencontre.

Les bénévoles « runners » rentrent en scène, chacun responsable d'un rang.

Puis le bénévole responsable du pass se joint à la troupe. Son rôle est déterminant pour fluidifier la communication entre la salle et la cuisine.

Pendant ce temps Marc-Arthur notre régisseur accueille depuis l'entrée avec sa bonne humeur légendaire clients et convives.

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 !

À 12H30  
- 12H45

En général c'est salle comble. Service à table rapide, convivial et efficace. Nourriture saine et rassasante. Tout le monde passe un bon moment. On en oublie souvent le temps.

À 14H30

On se répartit les rôles dans l'équipe d'insertion. Certains redressent la salle, d'autres participent à la production du lendemain. D'autres encore ont un point avec les encadrants ou une situation personnelle à régler avec Susana, notre CIP.

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 : « comme d'habitude, c'est excellent », « c'est toujours très bon le Végé », « le tiramisu 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 16H

C'est déjà la fin de la journée. L'équipe encadrante se réunit pour debriefer un petit moment et travailler sur les tâches administratives.

DEMAIN  
MATIN

On recommence dans la joie et la bonne humeur pour une nouvelle journée différente de la veille, une nouvelle journée unique et exceptionnelle. Et surtout on ne ferait rien sans nos supers 70 bénévoles si investis. Merci à eux pour leur fidélité et leur bonne humeur !



3 675

heures cumulées  
soit 5% de plus  
qu'en 2023



70

bénévoles actifs  
(vs 83 en 2023),  
soit - 16%

Conclusion : ils sont moins nombreux mais plus d'heures cumulées par rapport à 2023. Soit 2,3 ETP économisés.



## Comment recrute-t-on les bénévoles ?

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

70 bénévoles ont répondu présent à l'époque, 50 se sont finalement engagés et 90% d'entre eux sont toujours présents à nos côtés.

On les appelle nos « vieux bénévoles » en toute bienveillance ! Ce sont d'ailleurs eux qui forment avec grande bienveillance les nouveaux bénévoles qui nous rejoignent depuis au fil de l'eau.

D'ailleurs, sur le dernier trimestre 2024, une vague d'engouement de bouche à oreille ou de « post-déjeuner » s'est emparée des âmes bienveillantes qui ont envie de donner du

sens à leur quotidien depuis quelques mois, pour le plus grand bonheur de la Salle à Manger. La Salle à Manger ne cesse de recruter !

A fin 2024, ils sont 70 bénévoles actifs, chacun à leur rythme, certains venant deux fois par semaine, tous les 15 jours ou bien encore une fois par mois. Mais parole de bénévoles, ils luttent parfois pour trouver une place dans le planning ! Et quand il nous manque des forces vives, ils s'arrangent toujours avec leur agenda pour nous soutenir, en toute cohésion et solidarité.

Pour les remercier de leur investissement et pour créer un moment singulier de lien et d'échange, nous organisons le plus souvent possible des soirées « entre nous ».



## “ 3 ans déjà...

Lorsqu'à la Maison de l'Amitié, nous avons pris la décision d'ouvrir en novembre 2021 la Salle à Manger, décision risquée, nous sortions difficilement de l'épidémie COVID, ses confinements à répétition et l'inconnu du télétravail plombait sérieusement nos espoirs de réussite, mon engagement comme bénévole était fondé sur une double évidence.

D'abord, il constituait un prolongement naturel de mon engagement comme bénévole à la Maison de l'Amitié. Dans l'antre de La Défense, non loin de la « caverne du monstre de Moretti » peu connue sinon

des initiés, le dialogue particulier avec les accueillis pouvait se poursuivre en un autre lieu, une autre ambiance, sous d'autres formes, en complicité avec une belle équipe de bénévoles.

Cela, même si les contingences d'un service rapide et de bonne humeur ne laissent pas toujours le loisir d'approfondir les conversations et les apartés avec les convives. Ou d'assouvir la curiosité des clients souvent avides de connaître comment nous fonctionnons et de comprendre notre état d'esprit, notre « raison d'être » comme l'on dit aujourd'hui.

Ensuite, administrateur de la Maison de l'Amitié et de la Salle à Manger, il me semblait nécessaire que la pertinence de mon mandat soit fondée en « mettant la main à la pâte » (!), ce que j'arrive à faire un jour par semaine.

Mon sentiment, lorsque je grimpe l'escalier à la fin d'un service méridien ?

De la fatigue et une paix intérieure. Des éclats de lumière à me remémorer des visages, des fragments de confidences ou de connivence, de misères et de sourires.

Merveille que ces repas de la SAM préparés avec ardeur et amour en cuisine chaque matin, qui restaurent les corps, les visages, les âmes.



Livier



“ Ah la SAM, quelle équipe formidable, quel beau projet, quelle bonne ambiance ! On y mange bon et bien, on prend le temps de se rencontrer et de se connaître, on s'entraide simplement.

Venu déjeuner en curieux quand la lumière s'est allumée il y a trois ans, et depuis bénévole ravi.

Tous différents et là pour vivre un peu mieux ensemble, en vrai ! ”

Olivier



“ Ma parenthèse du jeudi à la SAM :

La SAM, c'est une belle aventure qui a commencé par une discussion avec une collègue. On parlait de sens, d'engagement, d'associations... et c'est comme ça que j'ai rejoint la team des bénévoles.

Depuis, chaque jeudi, c'est mon rendez-vous incontournable, mon moment à moi, celui que je ne manquerais pour rien au monde.

Dès que je passe la porte, je me sens à ma place.

Il y a les autres bénévoles, toujours motivés et souriants, l'équipe en cuisine, passionnée, et bien sûr, les convives et les clients, qui font de cet endroit un lieu unique où tout le monde se côtoie. Ici, je «run», je sers, j'échange, et surtout, je partage.

Ce que j'aime à la SAM, c'est cette énergie, cette convivialité, ce lien qui se crée autour d'une assiette remplie de bons produits, préparés avec amour. C'est bien plus qu'un service, c'est une expérience humaine, une bulle où je me sens bien. ”

MC



“ C'est une amie qui m'a proposé de déjeuner à la SAM. Quand on descend cet escalier la première fois on ne sait pas qu'il mène à un lieu clair, joliment décoré et tellement sympathique ! Le concept m'a plu tout de suite: on participe à l'entraide sociale, on évite de gâcher, on essaie de réinsérer des cabossés de la vie et c'est très bon...ça tombe bien pour un restaurant !

Etre bénévole à la SAM c'est participer, à sa petite échelle, à cette belle réalisation de la MDA. Je viens quand je peux mais j'essaie une fois par semaine pour garder ce lien avec les salariés, les accueillis et les bénévoles. Ce lien social est LE moteur de mon engagement.

J'ai vite compris qu'on ne changerait pas la vie de ces personnes en précarité mais le temps du déjeuner, ils sont des clients comme les autres. J'ai beaucoup de plaisir à les servir. Un sourire et un merci suffisent pour me faire revenir.

Vivement que la SAM s'agrandisse. ”

Agnès





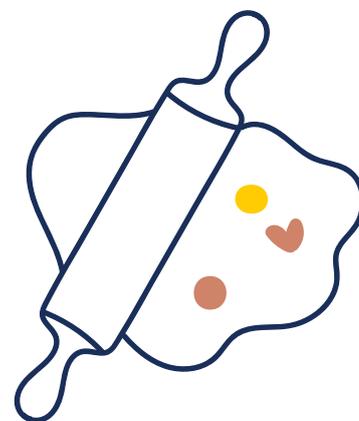
## NOTRE IMPACT SOLIDAIRE

La Salle à Manger est un lieu du bien-manger et du savoir-être, où des liens forts se tissent entre personnes bénéficiaires, bénévoles, salariés et clients du territoire de la Défense.

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 estiment que ressentir le mépris des passants (études BVA/Emmaüs) et 65% vivent seules.

La Salle à Manger rend l'invisible visible.

Un regard neuf et bienveillant 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 et sociétal, que ce soit pour nos financeurs, nos équipes, nos bénévoles mais surtout pour nous améliorer dans nos missions.

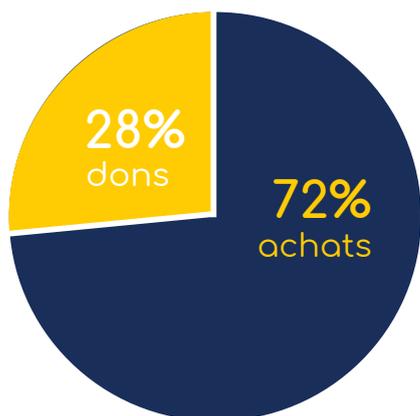
Ces indicateurs sont quantitatifs mais surtout qualitatifs. Nous oeuvrons chaque jour à les améliorer. On appelle cela l'«extra-financier».

## ECO-RESPONSABILITÉ

Trois fois par semaine, la Salle à Manger découvre sur l'instant les dons en nature qu'elle reçoit par le Chainon Manquant via des supermarchés et des coopératives. C'est toujours une surprise et parfois on manque de place en chambres froides !

Une fois par mois le groupe Savencia qui fait ce qu'on appelle un « mécénat de don » une production complémentaire pour la Salle à Manger en DLC longue.

Pour le Chainon Manquant, ce sont uniquement des produits bruts, essentiellement des fruits et des légumes, écartés du circuit classique car abimés, déclassés, mal calibrés, en surplus d'achat, en DLC courte et donc invendables. Ils correspondent cette année à 28% de nos besoins en production. Bien plus que l'an dernier, où nous avons tous subi la crise inflationnaire !



2023 : 18% de dons  
82% d'achats

en valeur €



### Le Chainon Manquant

Le Chainon manquant est une association de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires. Chaque jour, les bénévoles collectent en camionnette frigo les surplus alimentaires frais rapidement périssables des professionnels de l'alimentation (restaurants collectifs, événementiel, cantines, marchés...), puis les redistribuent en flux tendu aux associations de solidarité à proximité (restaurants et épiceries solidaires, centres d'hébergement et d'accueil, etc). Cette association a été fondée en 2014 par Valérie de Margerie. Depuis, plus de 1000 tonnes de denrées ont été sauvées de la poubelle et redistribuées à ceux et celles qui en ont immédiatement besoin ! Merci à notre super partenaire sans lequel rien ne serait possible en terme de modèle !

Même quand il ne s'agit pas de fruits et légumes de saison, à la Salle à Manger nous prenons ! Nous avons fait le choix de ne pas gaspiller, de ne pas jeter.

Cette année, nous avons sauvé et transformé

**8 tonnes d'invendus**

soit 29% de plus que l'an dernier.

Merci infiniment à nos précieux partenaires pour leur engagement à nos côtés !



La Salle à Manger valorise également ses Bio-déchets. Elle bénéficie grâce à une habilitation spécifique et réglementée du droit de composter ses bio-déchets sur le site des Groues, un tiers lieu du quartier, à proximité de la grande Arche de La Défense, pour les transformer en terre fertile.

Pour aller plus loin encore, la Salle à Manger lutte contre le gaspillage alimentaire de denrées transformées. Ainsi, chaque midi, elle pèse en fin de service ses « restes de menu », ce qui lui permet d'avoir une connaissance précise des aliments non appréciés et surtout de s'applaudir de ce joli résultat de 20g jeté par menu (base 800g de menu). Soit, -27% par rapport à 2023.

**3 tonnes  
de Bio-déchets**  
transformées en compost en 2024,  
soit 20% de plus qu'en 2023.

Dans les restaurants inter-entreprise,  
en comparaison,  
**95g de la part  
d'un menu**  
partent à la poubelle en moyenne  
(source ADEME 2024)

Pour conclure, pas de marque industrielle à la Salle à Manger, même nos jus sont faits maison. Pour le café, Plural, marque équitable et pour le thé/tisane, Eclore, marque bio collaborant avec un ESAT : nos deux partenaires indispensables pour parfaire notre principe.

Pour tenir cet engagement, 3 habilitations essentielles à notre fonctionnement :

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

## Achats complémentaires :

Grâce à l'augmentation des dons en fruits, légumes et BOF (Crèmerie), nous avons pu réduire de 11% notre part d'achats complémentaires, notamment en protéines animales. Nous pouvons nous féliciter d'avoir moins acheté, malgré une hausse de fréquentation conséquente.

Nous restons toujours fidèles pour ces achats essentiels à nos partenaires depuis le début qui nous font bénéficier de superbes

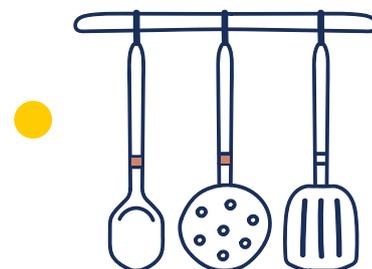
promotions au quotidien, grâce à notre intermédiaire de choc, Jean-Baptiste DRIEU, très attaché à la Salle à Manger :

- Sebert distribution
- Halles Prestige
- ABC Peyraud
- Nadaud Delahaye
- Camps





## A.C.I (ATELIER CHANTIER D'INSERTION)



La Salle à Manger est un restaurant solidaire 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 salariés en CDDI (Contrat en Durée Déterminée d'Insertion) tout au long de l'année pour les structurer dans la gestion de leurs problématiques sociales, administratives et les motiver à retrouver à terme le chemin de l'emploi.

Une troisième promotion a œuvré en 2024 au sein de la Salle à Manger, essentiellement en cuisine mais également en service.

- 9 018 heures de formation technique et savoir-être (travail en équipe, respect des règles HACCP et du droit du travail)
- 1 230 heures de formations qualifiantes et/ou d'immersions professionnelles :
  - Formations qualifiantes ou diplômantes (FLE, permis de conduire, Cuisine Mode d'emploi(s), Refugee Food)
  - Stages (Elior, Cazingue, Mindelo, les Sabots Grillés, Refugee Food)
- En complément 2 858 heures de temps d'encadrement et de suivi consacrées aux salariés (CIP et chef).



8

salariés en insertion, soit 13 personnes différentes sur l'année 2024 et 20 embauches depuis l'ouverture de la Salle à Manger.



100%

de sorties dynamiques vers l'emploi durable (soit 52% de plus qu'en 2023)

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 individualisés de leur progression, ce qui permet d'analyser au plus juste leurs avancées, les ajustements nécessaires et leur autonomie (le savoir-être étant souvent plus difficile à stabiliser que le savoir-faire). Ils bénéficient également de formations essentielles et structurantes en individuel et en groupe, qualifiantes ou diplômantes, de stages d'immersion en restauration afin de les préparer au mieux pour leur avenir et de les mettre en confiance.

La Salle à Manger n'a de cesse d'aller à la rencontre d'acteurs de la solidarité et de la restauration afin de tisser un réseau fort de partenaires.

L'accompagnement socio-professionnel de la Salle à manger porte ses fruits puisque depuis l'ouverture

**plus de 80%**

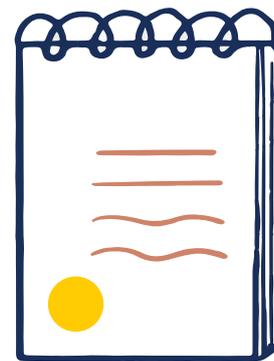
des salariés ont quitté l'ACI en sortie dynamique.



L'équipe de salariés encadrants 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. Elle organise au minimum un petit déjeuner de partage avec les salariés en insertion (moment où le parle de tout sauf du travail) et chaque déjeuner se fait tous ensemble. Une fois par mois, un GAP (Groupe d'Analyse des Pratiques) est organisé avec l'appui d'une spécialiste du domaine afin de partager les situations et aider à lever les éventuels freins et prendre des décisions collégiales.

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

# NOS FINANCES



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

Nos charges s'élèvent à un peu plus de 596 k€, ce qui représente une augmentation de 6% par rapport à 2023.

- Notre premier poste de dépenses reste le personnel (58% des charges brutes d'exploitation<sup>1</sup>). Il progresse de 5%, ce qui est moins que prévu, du fait de la vacance du poste de Second pendant 6 mois et d'une hypothèse maximaliste d'augmentation de l'effectif en insertion.
- Notre deuxième poste de dépenses, les achats, est quasiment stable (+0,9%), en dépit d'une hausse de 65% du prix de l'électricité. Ceci est dû à l'effet conjugué d'une remontée spectaculaire des dons de denrées (+45%), après une année 2023 très difficile, d'une baisse de la consommation électrique (-18%) et de dépenses de fournitures et petit matériel en légère baisse (-4%).
- Notre troisième poste de dépenses, les « Autres Services Extérieurs »<sup>2</sup>, croît de 15%. Des dépenses de communication (refonte du rapport d'activité, de la charte graphique et du site internet) et, dans un moindre mesure, l'augmentation des frais de recherche de fonds et de pilotage économique en sont les principales causes.
- La hausse du montant des « Services Extérieurs »<sup>3</sup> (+13%) était en très grande

partie attendue, suite à la mise en place de nouveaux contrats de maintenance et à l'enregistrement tardif d'une facture d'assurances portant sur l'exercice 2024.

- Enfin, la variation des dotations aux amortissements, qui découle directement des investissements de l'année, est de +11% tandis que nous n'enregistrons aucun nouveau fond dédié affecté aux prochains exercices.

Nos produits progressent de 7%, pour s'établir à 626 k€, ce qui permet de dégager un excédent de près de 30 k€, équivalent à près de 5% du total de nos charges.

Le chiffre d'affaires du restaurant croît d'environ 14%, conséquence directe de l'excellente fréquentation (+16%) et d'une légère augmentation de la proportion de repas solidaires (+2 points, soit 53% des repas vendus). Il représente 21% des ressources obtenues cette année (+1 point). Grâce au passage de 4,99 ETP en insertion en 2023 à 5,58 en 2024, et à l'atteinte en 2023 des objectifs fixés par la DRIETS, l'aide aux postes, notre plus importante subvention, augmente de plus de 12%. Elle représente 23% des ressources obtenues cette année<sup>4</sup> (+1 point). Le total des financements publics est cependant en baisse de 16% par rapport à 2023. Enfin, les dons de particuliers augmentent de 23% et représentent une part stable des ressources obtenues cette année.

<sup>1</sup> Charges d'exploitation de l'exercice hors charges exceptionnelles et dotations aux amortissements, provisions et engagements.

<sup>2</sup> Honoraires, relations publiques, déplacements et missions, frais postaux et télécom, services bancaires, adhésions à collectifs d'associations.

<sup>3</sup> Locations, entretien et réparations, primes d'assurances, documentation.

## Compte de résultat simplifié au 31 décembre 2024 (en milliers d'euros)

CHARGES	2024	2023
Achats	107	106
Services extérieurs	42	37
Autres services extérieurs	62	54
Impôts, taxes	6	5
Charges de personnel	358	340
Autres charges de gestion courante	1	1
Charges exceptionnelles	-	-
Dotations aux amortissements, provisions et engagements à réaliser sur don	20	18
Impôts sur les bénéfices	-	-
<b>RÉSULTAT</b>	<b>30</b>	<b>20</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>626</b>	<b>583</b>

PRODUITS	2024	2023
Produits d'exploitation	123	110
Subventions d'exploitation publiques	189	224
Subventions d'exploitation privées	150	117
Dons entreprises	95	71
Dons particuliers, cotisations	26	21
Produits divers de gestion courante	-	-
Produits financiers	0	0
Produits exceptionnels et quote-part de subvention d'investissement	20	18
Reprises d'engagement à réaliser sur don	21	18
Transferts de charges	2	4
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>626</b>	<b>583</b>

• Notre besoin de financement<sup>5</sup>

**2024 : 596 k€**

• Part des financements publics<sup>4</sup>

**2024 : 32%**

## Sources de financement 2024

Chiffre d'affaires	21%
Public - Aide aux postes	23%
Public - Autres	9%
Privé - institutionnel	42%
Privé - Particuliers	4%
Autres	1%

<sup>4</sup> Ressources obtenues = produits d'exploitation, hors utilisation de fonds dédiés, + nouvelles subventions d'investissement.

<sup>5</sup> Charges hors quote-part de générosité reversée, charges exceptionnelles et dotations aux amortissements, provisions et engagements + acquisitions d'immobilisations.

Notre bilan est en baisse de 2% et s'établit à un peu plus de 296 k€.

Côté actifs, les investissements 2024 ont été supérieurs à ceux de l'année passée de 11% avec la création d'une laverie pour les tenues de travail, d'importantes réparations sur le four, l'achat d'une nouvelle machine à café « haut débit », l'installation de radiateurs dans les vestiaires et l'amélioration de la sonorisation de la salle. Après amortissement, notre actif immobilisé est quasi stable (-0,5%). Nos créances, qui correspondent exclusivement à une subvention à recevoir, ont baissé de 18% par rapport à 2023. Nos disponibilités en fin d'exercice sont en recul par rapport à l'an passé de 6%. Enfin, l'augmentation des charges constatées d'avance d'un peu plus de 8 k€ résulte d'une facturation du loyer du premier semestre à venir, plus précoce que les années passées.

Côté passif, nos fonds propres progressent de 24% sous l'effet conjugué du résultat 2024 et de l'augmentation des subventions nettes d'investissement. Cette année, nous avons par ailleurs consommé tous nos fonds dédiés sans en enregistrer de nouveaux. Enfin, nos dettes sont quasi stables (+1%).

## Bilan au 31 décembre 2024 (en milliers d'euros)

	NET 2024	NET 2023		NET 2024	NET 2023
Immobilisations	51	51	Fonds propres	167	135
Stocks	5	2	Fonds dédiés		41
Créances	10	12	Provisions	-	-
Trésorerie	219	238	Dettes Court terme	129	128
Charges constatées d'avance	11	-	Produits constatés d'avance	-	-
<b>TOTAL ACTIF</b>	<b>296</b>	<b>304</b>	<b>TOTAL PASSIF</b>	<b>296</b>	<b>304</b>

## Nos Partenaires 2024

Nous bénéficions du soutien de partenaires opérationnels :





## NOTRE GOUVERNANCE

### Bureau :

- **Président : Pierre SADER**  
(Associé Gérant Rothschild&Co)
- **Trésorier : Bertrand HAU**  
(Directeur Général Selencia)
- **Secrétaire : Livier VENNIN**  
(retraité)



### Administrateurs :

- **François-Xavier DEBROSSE**  
(Directeur Général Adjoint Pick Up Logistics & Pick Up Drive)
- **Mylène DEWEIRDER**  
(retraîtée)
- **Agnès RULLIER**  
(fondatrice et Dirigeante Mangeons l'Arc en ciel)
- **Guénola VIALLE**  
(chargée de projet répit, équipe PALIPED)
- **Christian VIGNALOU**  
(retraité)
- **Gontran de VILLÈLE**  
(responsable télécom, MACSF)

# UN GRAND MERCI À TOUTES LES PARTIES PRENANTES QUI ONT RENDU CETTE BELLE AVENTURE POSSIBLE :

Tous ont amplement contribué à rendre ce projet viable, vivant et quotidien, à le développer et à en faire un succès grandissant mois après mois.

- Aux membres du Conseil d'Administration qui ont cru à ce projet pour lutter contre la malnutrition des plus fragiles.
- Au Diocèse de Nanterre pour nous avoir permis de devenir locataires de notre restaurant après de gigantesques travaux pris en charge par leurs soins.
- Au Chainon Manquant qui contribue amplement à nous livrer quasi quotidiennement des dons alimentaires bruts, ce qui nous permet de réduire la part de nos achats complémentaires en denrées.
- À Savencia France qui a décidé à travers une logique de mécénat de dons de s'investir à nos côtés. Une grande part de nos achats en crèmerie, deuxième poste d'achat, est alors prise en charge.
- À tous nos partenaires qui nous ont apporté des compétences, des moyens opérationnels ainsi que du support financier durant toute cette troisième année d'exploitation.
- À notre équipe encadrante, nos 8 salariés en insertion, nos 70 bénévoles actifs et enfin à Hélène Borreill, responsable développement et Antoine de Tilly, directeur.



# ON PARLE DE NOUS



#POPULATIONS

Publié le 20.02.25 - Temps de lecture : 3 minutes

## La Salle à Manger : un restaurant solidaire au cœur de La Défense

← TOUS LES ARTICLES



**À La Défense, un restaurant pas comme les autres a trouvé sa place au milieu des tours. À La Salle à Manger, salariés du quartier et personnes en grande précarité partagent la même table. Reportage sur place.**

### À RETENIR

- ▶ La Salle à Manger, située à La Défense, accueille aussi bien des salariés que des personnes en grande précarité, favorisant la mixité sociale grâce à une cuisine maison accessible à tous.
- ▶ Les repas sont proposés à prix modéré (12-15 €) pour les travailleurs et à 1 € pour les bénéficiaires d'associations, permettant à des publics habituellement isolés de se rencontrer.
- ▶ En plus de son rôle de restauration, l'établissement sert d'atelier chantier d'insertion (ACI), accompagnant les personnes éloignées de l'emploi vers des formations et un retour à l'activité.
- ▶ Le restaurant lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à une gestion optimisée des ressources et un modèle qui pourrait être adapté à d'autres territoires sous réserve de soutiens locaux.

Ce lundi de février, dehors, le ciel est gris, mais à l'intérieur, la salle déborde de vie. Dans ce restaurant pas comme les autres, on se retrouve, on échange et on partage bien plus qu'un repas. En plein cœur de La Défense, [la Salle à Manger](#) est un [restaurant solidaire](#) où la mixité sociale est une réalité quotidienne. Ici, les cadres des tours voisines côtoient des personnes en grande précarité autour d'une cuisine faite maison, accessible à tous. Fondé par Antoine De Tilly, le projet repose sur une économie sociale et solidaire, associant bénévoles, repas à prix modérés et insertion professionnelle. Une initiative qui prouve que La Défense est plus qu'un quartier d'affaires.

## Un restaurant solidaire où tout le monde a sa place

Ici, pas de réservation. « *Premier arrivé, premier servi* », résume Stéphanie Etesse Taltasse, Directrice d'exploitation de la Salle à Manger. Ce qui frappe en entrant ? L'absence de distinction entre les clients. Car à cette table, les statuts s'effacent. D'un côté, des salariés en costume profitent d'un menu du jour à 12-15 euros. De l'autre, des personnes en précarité qui, grâce à une carte distribuée par des associations partenaires, peuvent déjeuner pour seulement 1 euro. Une initiative qui permet non seulement de répondre à une précarité alimentaire grandissante, mais aussi d'encourager les échanges « entre des publics qui, d'ordinaire, ne se croisent pas » poursuit la directrice.

## Un projet né d'un constat alarmant

À l'origine de *La Salle à Manger*, il y a Antoine De Tilly, directeur de la Maison de l'Amitié, un accueil de jour pour les personnes sans domicile fixe du quartier. Son constat de départ : les personnes en grande précarité souffrent, d'isolement et de mal nutrition et la majorité des structures sociales ferment entre midi et 14 heures, laissant les bénéficiaires livrés à eux-mêmes pendant le déjeuner. « *L'idée était de créer un lieu où ils pourraient se poser, manger correctement et garder un lien avec les travailleurs sociaux* », explique Stéphanie Etesse Taltasse.

Grâce au soutien du diocèse de Nanterre, qui met les locaux à disposition pour un loyer modique, le projet voit le jour en novembre 2021. Rapidement, l'initiative prend de l'ampleur, attirant des bénévoles et séduisant des salariés du quartier.

## Un tremplin vers l'emploi pour les plus précaires

Mais *La Salle à Manger* ce n'est pas qu'un restaurant solidaire. C'est aussi un atelier chantier d'insertion (ACI), qui accompagne des personnes éloignées de l'emploi vers une réinsertion professionnelle. « *L'idée, c'est de leur redonner confiance, de lever les freins administratifs et sociaux, et de leur permettre d'accéder à des formations qualifiantes* », détaille Stéphanie Etesse Taltasse.

## Une cuisine engagée et anti-gaspi

Au-delà de son rôle social, *La Salle à Manger* s'inscrit dans une démarche éco-responsable. Tous les plats sont préparés à partir de produits bruts, avec une carte qui change chaque jour en fonction des arrivages. « *On travaille avec 70 % d'achats et 30 % de dons. L'idée, c'est de limiter le gaspillage et de valoriser chaque ingrédient* », précise Stéphanie Etesse Taltasse.

Les restes alimentaires sont transformés en nouvelles recettes ou compostés sur un site dédié. Un modèle circulaire qui répond aux enjeux de durabilité tout en garantissant une cuisine de qualité.



## Un modèle à dupliquer ?

Trois ans après son ouverture, *La Salle à Manger* a trouvé son public. Avec une fréquentation quotidienne d'environ 100 couverts, dont 50 % de personnes en précarité, le pari de la mixité est réussi. Mais peut-on dupliquer ce modèle ailleurs ?

Pour Stéphanie, la réponse est oui, à condition de trouver des soutiens locaux et d'adapter le concept aux réalités de chaque territoire. « *Notre force, c'est d'être implantés à La Défense, un lieu de passage où se croisent des populations très différentes. Mais il y a sûrement d'autres endroits où ce type d'initiative aurait du sens* », conclut-elle.



2 place de la Pyramide  
92800 PUTEAUX

[www.salleamanger.org](http://www.salleamanger.org)  
[bonjour@salleamanger.org](mailto:bonjour@salleamanger.org)  
06.98.19.29.57



Publication : La Salle à Manger

Crédits photos : Isabelle Camurat, Mariam Moustakaly, Susana Trinta

Direction artistique / Mise en page : « Avec un peu d'imagination »