



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025





SOMMAIRE

- 3 Le mot du Président
- 4 Qui sommes-nous ?
- 5 La Salle à Manger, un restaurant pas comme les autres
- 7 Où agissons-nous ?
- 8 Une organisation humaine et performante
- 10 2025 en quelques chiffres clés : preuve de l'impact
- 12 Le tarif solidaire : plus qu'un repas, un levier d'inclusion
- 16 L'ACI : cuisiner vers un avenir professionnel
- 18 Le bénévolat, une histoire de fidélité et de transmission
- 24 L'approvisionnement : l'art de l'agilité anti-gaspillage
- 27 L'excellence opérationnelle et environnementale
- 32 Notre impact : rendre l'invisible visible
- 34 Nos partenaires
- 35 Nos finances
- 38 Notre gouvernance
- 39 Perspectives 2026 : plus grand, plus loin, ensemble
- 41 Remerciements : la force du collectif
- 42 S'il fallait retenir une page pour s'engager à nos côtés
- 43 Suivez-nous sur Instagram, l'esprit de la SAM au quotidien

LE MOT DU PRÉSIDENT

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

L'année 2025 a été marquée par une activité d'une intensité rare, nous rappelant chaque jour combien notre présence au cœur de La Défense est vitale. Premier quartier d'affaires d'Europe, ce territoire est aussi celui de situations humaines dramatiques qui ne cessent de nous interpeller. Faire vivre au sein de ce quartier un lieu d'accueil digne n'est pas superflu, c'est une nécessité absolue.

Les chiffres de 2025 : une pression qui ne faiblit pas. La réalité du terrain et la fréquentation croissante de nos deux associations nous obligent à adapter en permanence notre organisation pour pouvoir toujours accomplir notre mission dans de bonnes conditions. En 2025, La Maison de l'Amitié (MDA) a enregistré près de **62 000 passages**, avec une moyenne de **210 visites quotidiennes** pour plus de **2 500 personnes différentes** accueillies.

Cette pression se ressent tout autant à La Salle à Manger (SAM). Avec des services dépassant régulièrement les **100 couverts**, nous sommes désormais contraints, faute de place, de refuser des convives. Ce succès, s'il souligne la pertinence de notre modèle de mixité, illustre aussi l'urgence de pousser les murs.

L'impact de nos actions : rallumer la « petite flamme » Au-delà des chiffres, c'est l'étincelle retrouvée dans le regard de ceux que nous accueillons qui justifie notre engagement. Comme le confiait l'un de nos accueillis récemment : « En apprenant à connaître ceux qui travaillent ici, les travailleurs sociaux, les bénévoles, toute l'équipe formidable, cela a rallumé en moi une petite flamme. J'avais perdu l'espoir en l'humanité. Je ne pensais pas que des inconnus pouvaient m'aider ainsi. »

Cette dignité retrouvée passe aussi par des activités culturelles, sportives ou des excursions variées. C'est au cours de l'une de ces sorties en forêt que l'un de nos accueillis s'est exclamé « je n'avais jamais vu de vrais champignons ! ». Le contact avec la nature redresse, répare, restaure. Autant d'outils de dynamisation essentiels pour rompre l'isolement des accueillis et contribuer pas à pas à leur réinsertion.

Réhabiliter la MDA : un projet sur le papier à transformer en réalité. En 2025, nous avons franchi une étape clé : après avoir travaillé durant de nombreuses années sur un projet de relocalisation, nous avons revu nos objectifs. C'est finalement un projet plus simple et plus réaliste, de réhabilitation des locaux de la MDA existante qui est désormais privilégié. S'il semble aujourd'hui satisfaire les partenaires et parties prenantes de la MDA, ce n'est encore à ce stade qu'un projet et de nombreux obstacles restent à lever, notamment la finalisation du financement — estimé entre **900 000 et 1 000 000 d'€**.



Notre feuille de route pour 2026 est claire : nous mettrons toute notre énergie à faire avancer ce chantier complexe, pour transformer ce qui n'est encore aujourd'hui qu'une esquisse architecturale en un lieu de vie rénové, qui nous permettra de réaliser nos missions dans de bien meilleures conditions.

L'innovation sociale comme levier d'insertion : L'innovation sociale est notre réponse à la complexité des parcours de rue. C'est pourquoi nous ne comptons pas en rester là :

- **Agrandissement de la SAM :** Après une hausse de 16 % des repas servis en 2025 par rapport à 2024, nous ressentons le besoin de nous agrandir pour accueillir plus de convives.
- **Un accueil dédié aux femmes :** Si quelques (rares) lieux d'accueil spécifiquement dédiés aux femmes existent à Paris, il n'y en a aucun sur le territoire de la Défense. Nous travaillons pour qu'un tel lieu puisse voir le jour dans un avenir proche.
- **La domiciliation :** Premier acte indispensable à tout accompagnement social. Nous candidaterons pour obtenir cet agrément et espérons pouvoir proposer ce nouveau service rapidement.
- **Insertion par l'activité économique :** Là encore, nous fourmillons d'idées et de projets pour les mois et années à venir... Restez branchés et lisez bien nos prochains bulletins pour ne rien manquer !

Un immense merci : Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers nos bénévoles, dont l'engagement quotidien et les **11 000 heures de présence annuelle** constituent le cœur battant de nos associations. Merci également à nos partenaires publics et privés pour leur soutien financier et leur confiance. C'est grâce à cette alliance entre le monde des affaires et celui de la solidarité que tout devient possible.

Enfin, je tiens à remercier chaleureusement les 10 salariés de la MDA et les 5 salariés permanents de la SAM, et notamment 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, dont l'engagement et le professionnalisme font la force et la solidité de nos associations au quotidien.

Ensemble, continuons d'aller de l'avant et de porter avec passion et détermination les projets de la MDA et de la SAM pour que 2026 marque l'inauguration d'une nouvelle époque pour nos deux associations.

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



QUI SOMMES-NOUS ?

Des racines profondes pour une vision nouvelle

Si la Salle à Manger est une jeune association, elle hérite de l'expérience et des valeurs de la Maison de l'Amitié, pilier de la solidarité à La Défense depuis 1998.

Née de cette "grande soeur", notre structure a été conçue pour **combler un vide essentiel** : assurer la continuité du lien social et alimentaire à l'heure du déjeuner, là où les accueils de jour ferment généralement leurs portes.

Depuis novembre 2021, nous incarnons une mission qui dépasse la simple aide alimentaire. Sous l'impulsion de notre Directeur Antoine de Tilly également Directeur de la Maison de l'Amitié, la Salle à Manger se veut une véritable **eutopie** : un "lieu du beau et du bon".

Ici, nous luttons contre la précarité en offrant bien plus qu'un repas : un espace de bienveillance et de dignité retrouvée.

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



L'ACCUEIL DE JOUR, SOCLE DE LA RECONSTRUCTION

Plus qu'un simple refuge, l'accueil de jour est le **premier pas vers l'inclusion**. C'est un espace inconditionnel qui répond aux urgences vitales (petit déjeuner, douches, bagagerie, vestiaire) tout en bâtissant l'avenir grâce à un accompagnement global (social, médical, administratif). C'est ici que se retisse le lien social.

LA SALLE À MANGER, UN RESTAURANT PAS COMME LES AUTRES

5 piliers pour un impact durable

Ancré au cœur de La Défense, premier quartier d'affaires européen, notre projet déploie sa vision autour de 5 engagements fondamentaux :



1. La solidarité : l'excellence alimentaire accessible à tous

Nous avons fait le pari d'offrir aux personnes en grande précarité orientées par nos partenaires sociaux, pour la plupart isolées, un repas fait maison, sain et savoureux pour 1€ symbolique. Dans un quartier où l'aide alimentaire faisait défaut, nous ne servons pas simplement à manger : nous restaurons les corps, l'esprit et la dignité.



2. La mixité sociale : faire tomber les barrières

Notre restaurant est un carrefour où se croisent habitants, salariés, étudiants et personnes en grande précarité. Grâce à une tarification solidaire adaptée et différenciée et à l'énergie de nos bénévoles, les étiquettes sociales s'effacent le temps d'un repas. Notre credo résonne chaque midi : « À La Salle à Manger, on se rassemble et on se ressemble. »



3. L'insertion : un tremplin vers l'emploi

Via notre Atelier Chantier d'Insertion (ACI), nous offrons bien plus qu'un travail à des salariés longtemps éloignés de l'emploi pour diverses raisons : un parcours de reconstruction. Formation, accompagnement social et administratif, immersions professionnelles, stages... nous leur donnons les clés pour rebondir durablement à terme, vers le monde professionnel, en dehors de nos murs bienveillants mais exigeants.



4. L'éco-responsabilité : une assiette engagée

Notre cuisine est un laboratoire anti-gaspillage. Carte courte, transformation des invendus, compostage local : nous valorisons chaque produit brut qui entre chez nous. En pesant quotidiennement nos déchets, nous pilotons notre impact au gramme près, prouvant que solidarité et écologie vont de pair.



5. L'ancrage local : le repas comme levier d'accompagnement

La Salle à Manger est un maillon actif de l'écosystème social. La condition de renouvellement mensuel de la carte d'accès au restaurant à l'initiative des plus démunis est conçue comme une passerelle : il permet de maintenir un lien régulier entre les bénéficiaires et leurs référents sociaux, levant ainsi des freins périphériques pour favoriser, à terme, la sortie de rue.



UNE CUISINE DE QUALITÉ, CRÉATIVE ET SOLIDAIRE

En 2025, notre offre de restauration a encore une fois confirmé son exigence : le "fait maison" au quotidien.

Chaque matin, notre Chef et son équipe relèvent le défi de composer une carte unique en mariant les produits frais achetés et les dons bruts reçus. Ce modèle nous permet de garantir un rapport qualité-prix imbattable tout en stimulant la créativité en cuisine.

Au menu chaque jour : une ardoise resserrée, gage de fraîcheur, proposant au minimum 2 entrées, 2 plats (dont 1 option végétarienne) et 2 desserts.

Une assiette identique, une tarification adaptée : Parce que la dignité passe aussi par le choix et la qualité, tous nos clients partagent le même repas.

Seule l'addition change :



- **FORMULES GRAND PUBLIC :**
11 € pour 1 plat et « entrée ou dessert »
15 € pour la formule complète
1 € le jus frais, thé ou café
- **TARIF SOLIDAIRE :**
Pour les personnes orientées par nos partenaires sociaux, l'accès à ce repas complet, sain et équilibré est proposé à 1 € symbolique.

OÙ AGISSONS-NOUS ?

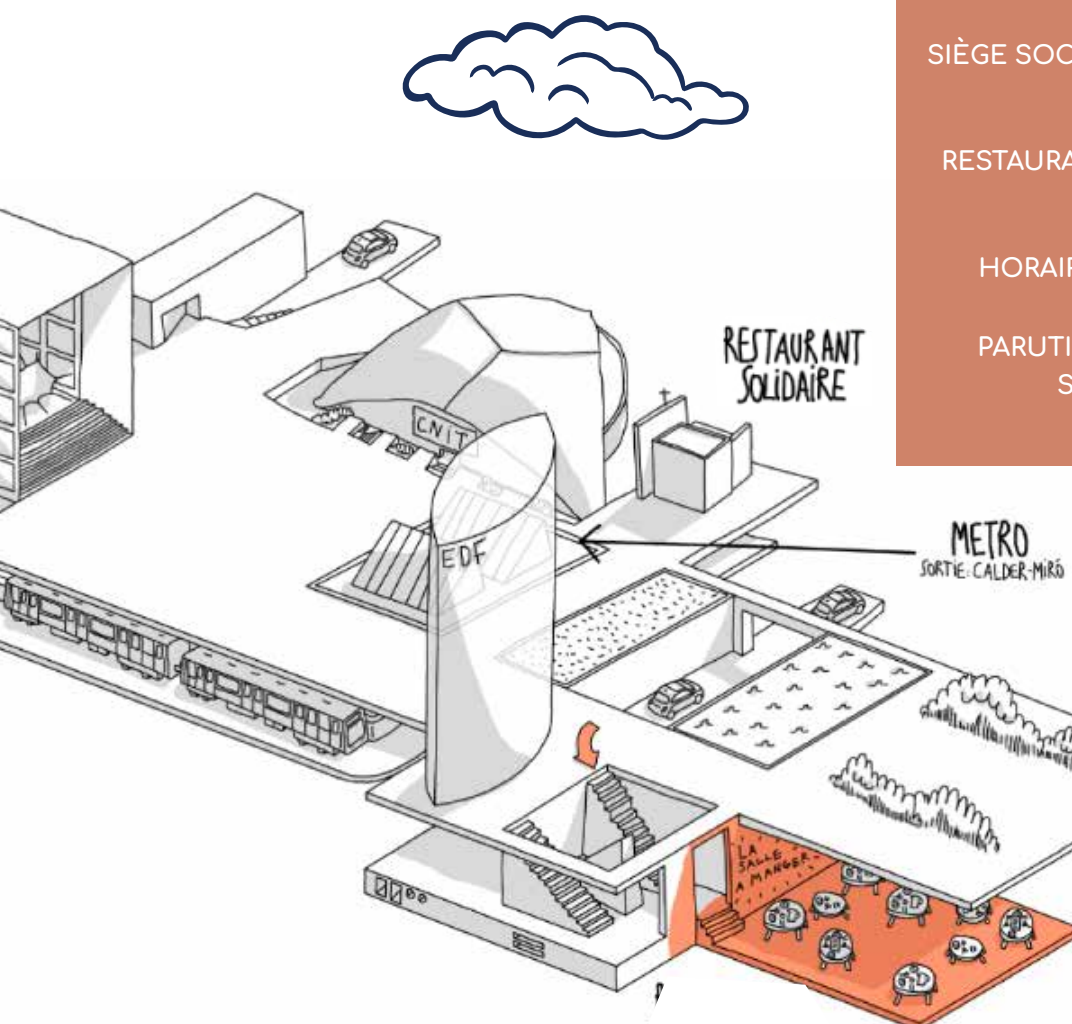
La Défense, territoire de contrastes

La Défense n'est pas seulement le premier quartier d'affaires d'Europe, c'est un écosystème complexe qui cultive les paradoxes.

Un "hub" où tout le monde se croise : la densité exceptionnelle des tours et la nature labyrinthique des espaces — entre dalles en surface et dédales en sous-sol — créent une géographie particulière. C'est un lieu qui attire par ses ressources (commerces, entreprises, flux incessants) tout en offrant la possibilité de se fondre dans la masse. La Défense est ce lieu unique où l'on peut trouver tout ce dont on a besoin, tout en restant invisible.

La précarité est au cœur de l'abondance et de la richesse : ici, la surconsommation côtoie la grande pauvreté. Ce phénomène, déjà ancré, s'est amplifié sous l'effet des crises successives. Les séquelles de la pandémie de Covid, combinées à l'inflation constante, ont fragilisé de nouveaux publics.

Notre réponse : un ancrage stratégique : Face à cette réalité, notre localisation n'est pas un hasard. Situés au pied de la Tour Atlantique, sur le parvis-même, nous sommes positionnés au cœur du flux. Une vigie solidaire placée là où la fracture sociale est la plus visible, pour y apporter une réponse immédiate et humaine.



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
HORAIRES	du lundi au vendredi, de 11h45 à 13h45
PARUTION	JO du 29 février 2020
SITE	www.salleamanger.org

UNE ORGANISATION HUMAINE ET PERFORMANTE

Derrière le succès de La Salle à Manger, il y a une mécanique de précision portée par des femmes et des hommes engagés.

Fin 2025, notre structure repose sur un équilibre organisationnel arrivé à maturité, conçu pour servir notre double ambition : l'excellence du restaurant pour tous les publics et la réussite de l'insertion.

1. Les piliers : Une équipe permanente soudée :

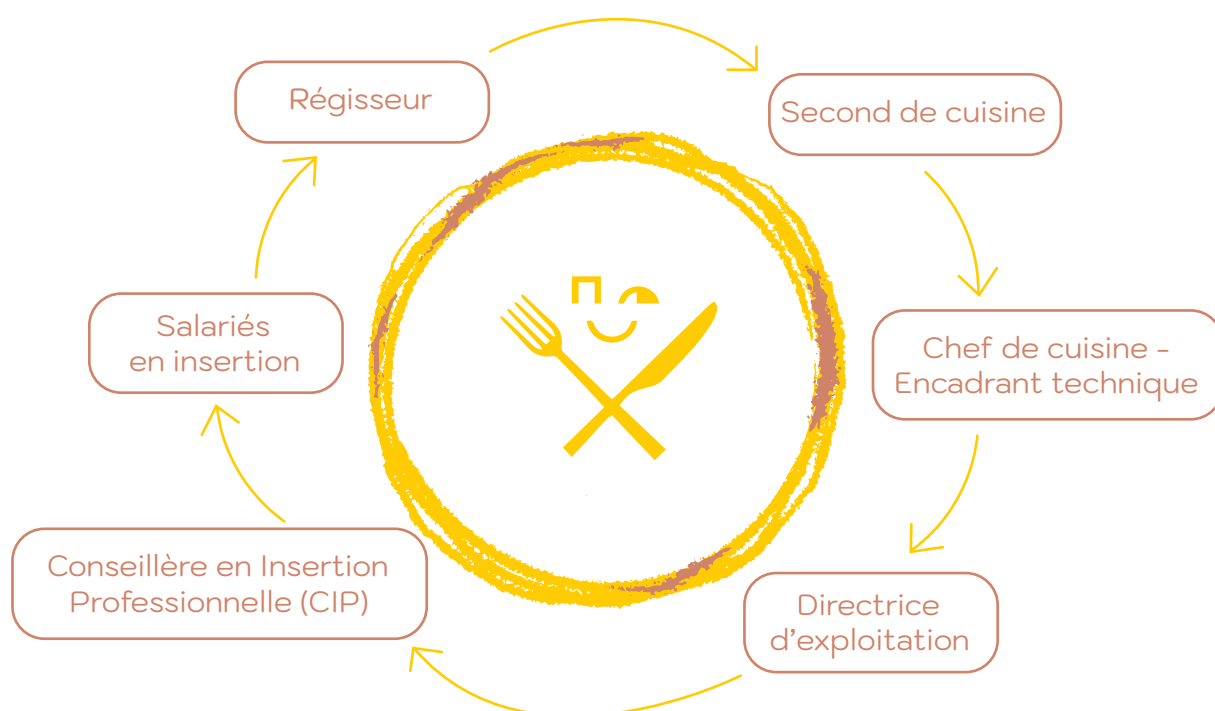
Cinq professionnels passionnés forment la colonne vertébrale de l'association, unis par un objectif commun : garantir la fluidité de nos opérations.

- **Stéphanie Taltasse, Directrice d'exploitation, pilote la structure** (RH, administratif, communication, développement) et veille au cap stratégique en binôme avec le Directeur, Antoine de Tilly et la Gouvernance. Elle est à l'écoute au quotidien des besoins de son équipe pour avancer tous dans le même sens et faire grandir la structure. S'ajoute en essentiel en transversal, Hélène Borreill, Responsable Développement et Finances qui guide le cap budgétaire et

financier de la structure en complément de la Maison de l'Amitié.

- **Fabrice Raynaud, Chef de cuisine, et Stéphane Verdavoir, son Second**, sont les garants de la qualité culinaire et de la formation technique. Un véritable binôme indissociable au sein de la Salle à Manger.
- **Susana Trinta, Conseillère en Insertion Professionnelle (CIP)**, est la clé de voûte de l'accompagnement social, en relation étroite avec le Chef qui est lui-même encadrant technique : Un autre binôme : travailler en toute complémentarité sur le savoir-être et les freins administratifs et sociaux.
- **Marc-Arthur Mentor, Régisseur**, assure la logistique indispensable au quotidien aussi bien en termes de sécurité, d'hygiène. Il contribue constamment à soutenir les différents binômes qui constituent le socle opérationnel de l'association.

La complémentarité des profils et compétences au sein de l'équipe, l'adhésion de chacun aux missions de l'association, le partage de valeurs comme la responsabilité, l'exigence, le respect / la bienveillance, l'agilité et la collégialité, sont autant d'atouts au service de nos actions.



2. Quand la cuisine devient école et tremplin

La force de notre modèle réside précisément dans la collaboration étroite entre la cuisine et l'accompagnement social. Notre Chef, Fabrice, endosse un rôle hybride : il est à la fois créateur culinaire et encadrant technique. Il forme un **duo inséparable** avec Susana, notre CIP. Ensemble, ils assurent un suivi sur-mesure pour chaque salarié en insertion. De l'apprentissage du savoir-être aux compétences techniques, ce travail d'équipe permet constamment de lever les freins périphériques, de redonner confiance et de sécuriser le chemin, souvent sinueux, vers l'emploi durable.

3. Le cœur du réacteur

L'équipe en insertion : ce dispositif d'encadrement permet à nos 7 à 8 salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) de s'épanouir. Présents entre 26 à 35h par semaine, pour des parcours allant jusqu'à 24 mois, ils sont les acteurs quotidiens de la réussite du restaurant tout en préparant leur avenir professionnel.

4. Le supplément d'âme

Nos 68 bénévoles : Ils sont le visage accueillant de la Salle à Manger. Chaque midi, une équipe de bénévoles assure l'accueil, l'encaissement et le service en salle. Plus que de simples « aides », ils sont les artisans de la mixité : en plaçant les convives en précarité et les clients grand public et en facilitant les échanges, ils brisent les barrières. Et parce que la convivialité est notre moteur, chaque service se termine par un rituel immuable : le déjeuner partagé tous ensemble. Un moment privilégié qui soude la communauté, fidélise les anciens et donne envie aux nouveaux, l'aventure.



2025 : LA PREUVE PAR L'IMPACT

Cette année encore, les chiffres témoignent de la vitalité de notre modèle et de la pertinence de nos actions.

1. Le pari de la mixité : encore gagné !

C'est la plus belle réussite de cette année encore : l'équilibre presque parfait de notre fréquentation quotidienne. La Salle à Manger est véritablement le lieu où les mondes se rencontrent.



17 561
repas servis sur
214 jours d'ouverture



322
bénéficiaires uniques ont trouvé
chez nous une place à table

UN ÉQUILIBRE CONFIRMÉ :

52 %
de clients grand
public pour

48 %
de personnes
en situation
de précarité

82
clients en moyenne partagent
chaque service avec des pointes
de fréquentation
au-delà de 120 personnes

2. Une générosité au rendez-vous

Nos clients grand public ne viennent pas seulement déjeuner sainement, ils viennent soutenir notre cause. Leur engagement contribue à financer les repas des bénéficiaires du tarif solidaire.



2,70 €

c'est le don moyen
ajouté spontanément par
chaque client grand public



20 %

c'est le montant auquel équivaut le total
des dons en caisses, soit 1750 repas solidaires
subventionnés par les clients grand public

3. L'excellence éco-responsable

Notre cuisine prouve que solidarité rime avec durabilité. Nos efforts anti-gaspillage atteignent des résultats encore meilleurs que l'an passé.

9,6 tonnes
de denrées alimentaires sauvées
et valorisées, représentant une
économie de 38 000 € d'achats

3 tonnes
de bio-déchets retournés
à la terre via le compostage



LA PROUESSE "ZÉRO GASPI" :

17 grammes
jetés pour un menu avoisinant
les 800 grammes. Soit 15% de
mieux que l'an passé, toujours
dans le plus grand respect
du produit brut

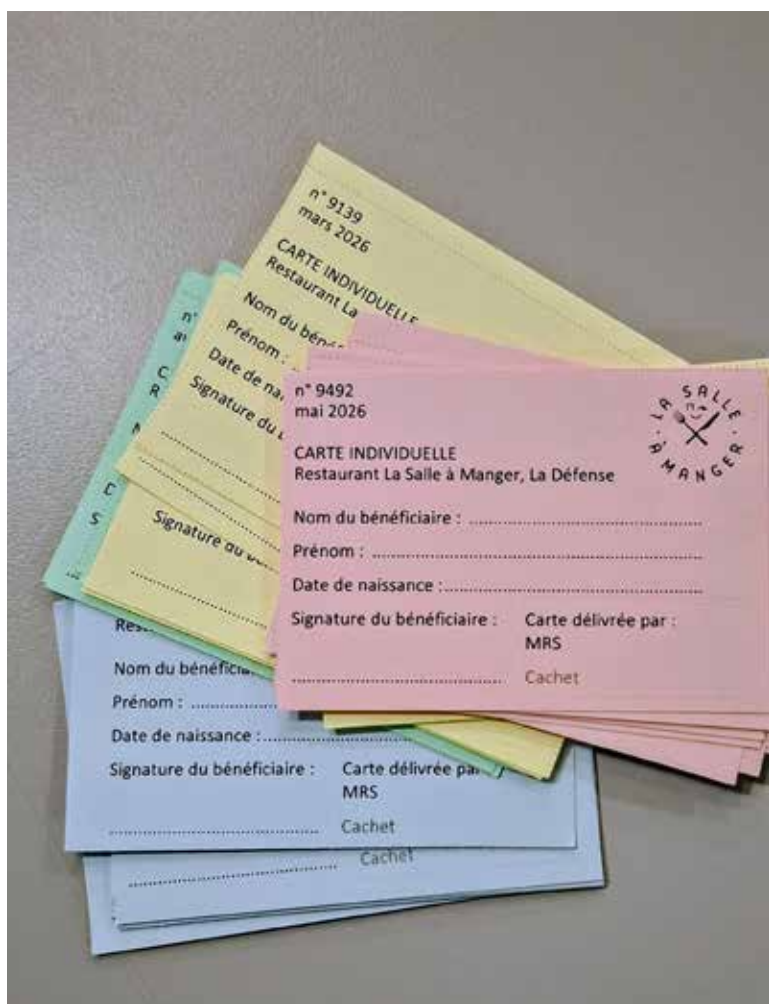
4. Rien ne serait possible sans l'énergie de ceux qui donnent leur temps



68
bénévoles actifs
font vivre le restaurant
au quotidien



3 963 heures
de bénévolat cumulées
sur l'année



LE TARIF SOLIDAIRE : PLUS QU'UN REPAS, UN LEVIER D'INCLUSION

L'accès à nos repas à 1 euro symbolique repose sur un système de carte nominative, renouvelable mensuellement à la demande du bénéficiaire. Loin d'être une simple formalité administrative, ce fonctionnement est une vertu cachée de notre modèle.

Maintenir le fil du lien social : En conditionnant l'accès au restaurant à ce renouvelle-

ment mensuel, nous créons une opportunité, celle d'encourager le bénéficiaire à retourner voir son référent social régulièrement, minimum une fois par mois, conditionné par l'accès à la Salle à Manger. Ce dispositif agit comme une "passerelle" qui lutte contre le décrochage administratif et l'isolement. Notre mot d'ordre : ne jamais rompre le lien.



UN ÉCOSYSTÈME DE 8 PARTENAIRES PRESCRIPTEURS

En 2025, ce maillage territorial s'appuie sur 8 structures clés qui orientent les bénéficiaires vers la Salle à Manger :

- 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).
- Le MRS (Mouvement pour la Réinsertion Sociale), association
- La Passerelle – Accueil de jour, association
- La Maison de l'Amitié – Accueil de jour, association



Le signal d'alarme de notre "Grande Sœur" :

La Maison de l'Amitié demeure le pilier de notre action, générant à elle seule 74 % des orientations de bénéficiaires en 2025.

Les chiffres remontés par la structure sont un véritable baromètre de la précarité locale, et ils sont inquiétants. La fréquentation ne cesse de croître, avoisinant désormais les 209 personnes uniques accueillies chaque jour en moyenne en 2025.

Face à ce flux tendu (sur 298 jours d'ouverture par an), La Salle à Manger est plus que jamais nécessaire pour offrir un relais digne et chaleureux.



COMPRENDRE LE "JUSTE PRIX" DE LA SOLIDARITÉ

Derrière l'euro symbolique payé par nos bénéficiaires se cache une réalité économique exigeante. Pour respecter nos standards de qualité (produits frais, fait maison, accueil digne) et couvrir nos frais de fonctionnement en partie, le coût de production réel d'un repas est de minimum 15 €.

L'équation est simple :

- Le bénéficiaire participe à hauteur de 1 €.
- L'association prend en charge les 14 € restants et tout le reste via ses recherches de subventions.

C'est ici que nos clients grand public entrent en scène.

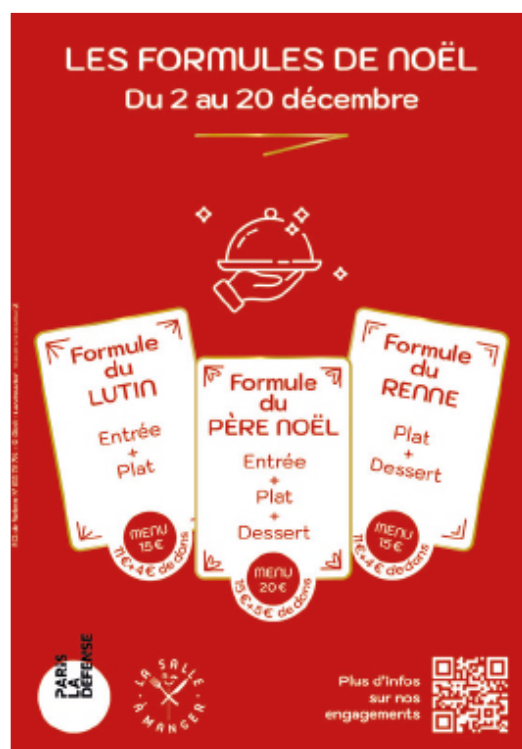
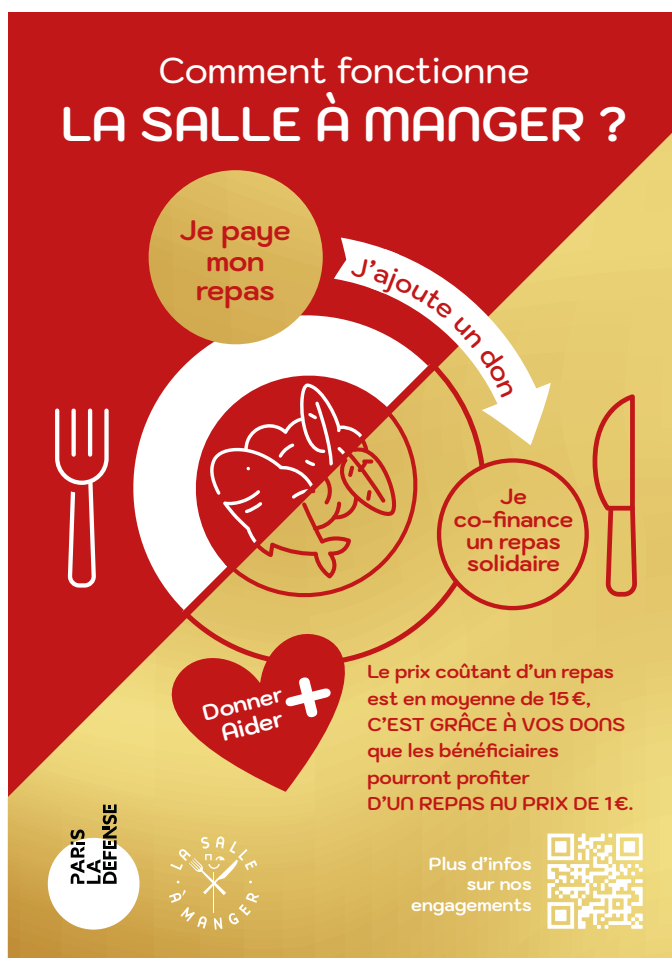
Lorsqu'ils déjeunent chez nous et choisissent d'arrondir l'addition ou d'abonder, ils ne paient pas simplement leur repas : ils deviennent co-financeurs de notre action sociale, au même titre que les acteurs publics et privés qui contribuent sans cesse à combler cette différence chaque année.

Leur impact en 2025 est spectaculaire : Grâce à ces dons du quotidien, 1750 repas solidaires ont été intégralement financés. Cela représente 21 % des repas servis aux plus précaires sur l'ensemble de l'année. Une preuve concrète que la mixité sociale crée de la valeur.

Venir déjeuner est déjà
UN ACTE DE SOLIDARITÉ !



C'EST GRÂCE À VOS DONNS
que les bénéficiaires peuvent continuer à profiter
D'UN REPAS POUR 1 € SYMBOLIQUE.



OPÉRATION "ESPRIT DE NOËL" 2025 : LA GÉNÉROSITÉ EN CADEAU

En décembre, la magie de Noël s'est invitée à table grâce à une nouvelle belle collaboration avec Paris La Défense. Cette opération a créé un véritable élan de solidarité : en seulement 15 jours, 218 repas solidaires ont été subventionnés grâce aux dons de nos clients grand public (soit 35% des repas solidaires du mois de décembre).

Mais le plus beau cadeau est durable : cette générosité perdure au-delà des fêtes.

Le geste du don en caisse est devenu un réflexe naturel pour beaucoup, prolongeant l'esprit de Noël tout au long de l'année.





L'ACI : CUISINER VERS UN AVENIR PROFESSIONNEL

À La Salle à Manger, le restaurant est un prétexte. Notre véritable «produit fini», c'est l'emploi durable. Conventionné par l'État, notre Atelier Chantier d'Insertion (ACI) utilise les exigences d'une cuisine professionnelle comme levier pour remettre le pied à l'étrier à ceux qui étaient éloignés de l'emploi.

1. Un cadre de travail sécurisant et exigeant :

L'insertion chez nous, c'est du concret. Nous salarions jusqu'à 8 collaborateurs en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion), sur des rythmes de 26 à 35h par semaine.

Pendant 4 à 24 mois, ils ne sont pas "stagiaires", mais salariés. Ils doivent respecter des horaires, travailler en équipe, gérer le stress du "coup de feu" et garantir la qualité des assiettes.

Cette immersion dans le réel est la première étape pour reprendre confiance.

2. La double compétence : Savoir-faire & Savoir-être :

Notre parcours de formation repose sur deux aspects :

- **L'excellence technique** : Sous la houlette du Chef, les salariés acquièrent des compétences transférables (normes HACCP, certifications, techniques culinaires, service client) valorisables sur le marché du travail.
- **La posture professionnelle** : Ponctualité, présentation, travail d'équipe... Nous travaillons sur tous ces "soft skills" indispensables en entreprise à terme.

3. Lever les freins pour construire l'après :

Le retour à l'emploi ne se joue pas qu'en cuisine. C'est là qu'intervient notre accompagnement socio-professionnel sur-mesure. Logement, santé, démarches administratives, mobilité : Susana, notre Conseillère en Insertion Professionnelle (CIP) aide chaque salarié à lever les "freins périphériques" qui bloquaient son parcours. Une fois la situation stabilisée, place à l'avenir : CV, simulations d'entretiens et immersion via des stages en entreprises partenaires, avant le grand saut vers la stabilité professionnelle !



« Lieu de ma renaissance, amour fraternel qui m'a relevé.
Solidarité des âmes et des cœurs, appétit pour la vie, chaque jour renouvelé.
Longtemps isolé, j'ai trouvé ici une famille, lumière dans les moments sombres,
espace de croissance, espoir qui grandit, rencontre qui nourrit.
Avec eux, j'ai retrouvé confiance et envie de partager.
Amicale et généreuse, cette salle m'a tant donné...
Nourrir pour 1 euro, mais offrir bien plus qu'un plateau.
Grandir, s'élever, grâce aux valeurs partagées.
Eternellement reconnaissant, ce lieu restera en moi.
Merci la SAM »

Témoignage de Frédéric, premier salarié en insertion,
en poste fixe depuis 3 ans, depuis son passage à la Salle à Manger.

« Avant d'arriver en cuisine, j'avais perdu confiance dans mes précédentes expériences. Je pensais que je n'étais pas capable. Avec le Chef Fabrice, j'ai appris la rigueur, mais j'ai surtout appris que j'avais de la valeur. Ici, on ne nous lâche pas. Quand ça ne va pas, l'équipe est là. Aujourd'hui, quand je sors un service de 80 couverts et que les assiettes reviennent vides, je suis fière. Je me prépare pour la suite. »

Témoignage de Sonika, en poste depuis octobre 2025



NOTRE OBJECTIF FINAL :

Que La Salle à Manger soit un tremplin vers une sortie positive en emploi durable ou en formation qualifiante, en dehors de nos murs.

- 50% de sorties positives en 2025

- 9 100 heures de formation technique et savoir-être (travail en équipe, respect des règles HACCP et du droit du travail)
- 2 400 heures de temps de suivi social, administratif et d'accompagnement vers l'emploi consacrées aux salariés.



LE BÉNÉVOLAT : UNE HISTOIRE DE FIDÉLITÉ ET DE TRANSMISSION

Le succès de la Salle à Manger repose sur une communauté soudée qui n'a cessé de grandir depuis le premier jour.

du lieu, décident de passer de l'autre côté de la table pour donner du sens à leur temps libre ou choisi (selon qu'ils sont salariés ou non). La Salle à Manger ne cesse d'attirer de nouvelles énergies !

1. Des racines solides

La fidélité des "Pionniers" : L'aventure a commencé avant même l'ouverture des portes. Grâce à une campagne de visibilité portée par Paris La Défense en octobre 2021, nous avons suscité un premier élan d'engagement et de générosité. Le résultat est éloquent : sur les 50 premiers bénévoles engagés à l'époque, 80% sont toujours à nos côtés aujourd'hui. Nous les appelons affectueusement nos "vieux bénévoles". Ils sont la mémoire de l'association et jouent un rôle crucial de transmission : avec bienveillance, ils forment et intègrent les nouveaux arrivants, garantissant que l'esprit de la Salle à Manger perdure.

3. Un engagement à la carte, mais intense

Aujourd'hui, 68 bénévoles actifs font tourner la boutique. Que ce soit 2 fois par semaine ou 1 fois par mois, chacun contribue à son rythme. L'enthousiasme est tel que, parole de bénévole, il faut parfois batailler pour trouver une place dans le planning ! Mais cet engouement va de pair avec une solidarité exemplaire : quand il manque des forces vives, l'équipe répond toujours présent pour s'arranger, se rendre disponible et nous soutenir.

2. Une attractivité naturelle : de l'assiette au tablier

En cette fin 2025, nous observons un phénomène réjouissant : le recrutement se fait désormais naturellement, par le bouche-à-oreille ou l'expérience directe. De nombreux clients, séduits par leur déjeuner et l'ambiance

4. Cultiver le lien

Parce que cette cohésion est précieuse, nous la célébrons régulièrement. Des soirées «entre nous» sont organisées pour remercier chacun de son investissement et prolonger, hors service, ces moments de partage qui font notre force.



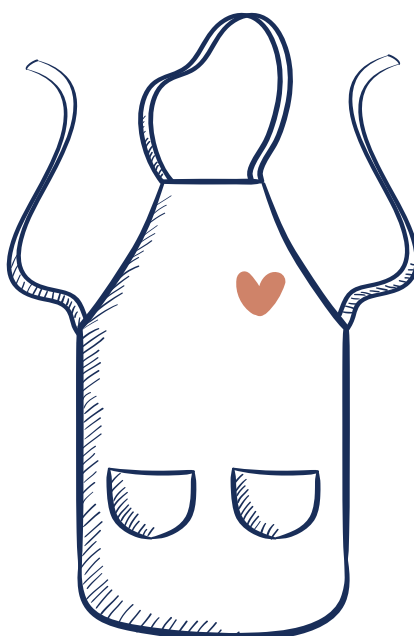
FOCUS :

Sarah Daniel-Porta, Fonds Mediaperformances, soutien financier et mécène inconditionnel de la SAM depuis plus de 2 ans : « on estime à 21% le nombre de français qui font du bénévolat. En France, 90% des associations fonctionnent par le bénévolat »

LE CŒUR BATTANT DE L'ASSOCIATION

Rien ne serait possible sans l'énergie de ceux qui donnent leur temps.

- 68 bénévoles actifs font vivre le restaurant au quotidien.
- 3 963 heures de bénévolat cumulées sur l'année.
- Une famille qui s'agrandit : 21 nouveaux bénévoles nous ont rejoints en 2025.



Témoignages 2025



Aurélie

“ J’ai une histoire d’amour avec un restaurant. Oui, oui. Pas avec un plat (même si... la cuisine mérite clairement une déclaration), mais avec un lieu, une équipe, une énergie : la Salle à Manger, à la Défense, à Paris.

Je suis bénévole là-bas depuis presque quatre ans. Au début, j’étais de ceux qu’on voit tout le temps : une fois par semaine, fidèle au poste, dispo, motivée, presque en mode “mobilier intégré”. Et puis la vie a fait son oeuvre : depuis deux ans, mon travail ne me permet plus cette régularité. Alors je viens plus ponctuellement, quand je peux, quand il y a un besoin, quand l’agenda fait un petit miracle.

Et pourtant, à chaque retour, c’est la même scène : bienveillance immédiate, enthousiasme intact, sourires XXL. Pas le sourire poli du “ah, te revoilà”, non : le sourire vrai, celui qui dit “tu as ta place ici, même si tu viens moins”. Et ça, ça vaut beaucoup.

Ce que j’aime à La Salle à Manger, c’est d’abord les rencontres. Les gens qui y travaillent viennent de tous les horizons, de tous les âges, avec des vies parfois très éloignées les unes des autres. Et pourtant, on se retrouve autour d’un point commun très simple : l’envie d’aider. Une envie qui ne fait pas de bruit, qui ne cherche pas à briller mais qui, mine de rien, éclaire tout. J’aime profondément l’équipe qui fait tourner la Sam...ils ont tous fait un choix : celui de mener une mission exigeante, humble, tournée vers les autres. Ils bossent dur, mais ils rayonnent. Leur

engagement est contagieux : on vient donner un coup de main, et on repart avec un supplément d’élan, comme si on avait pris une dose d’humanité... sans ordonnance.

Et puis il y a l’équipe en insertion en cuisine. Eux, ce sont les magiciens. Ils transforment du travail, de l’organisation, de la technique et beaucoup de coeur en assiettes qui réconfortent. Ils sont de passage mais c’est intense et ils s’appliquent, ça se voit, ça se sent, ça se goutte !

Et bien sûr, il y a les convives.

Ceux qui vivent la précarité, ceux qui sont “juste” de passage dans le quartier, ceux qui viennent chercher un repas, un moment, un regard, une pause. Ce mélange-là fonctionne.

Depuis quatre ans, la recette tient. Et ce n’est pas seulement une question de cuisine : c’est une question de lien, d’accueil, de dignité, de simplicité. Une question de “viens comme tu es”.

Alors oui, je viens moins souvent qu’avant. Mais dès que je peux, je viens. Parce que cet endroit me rappelle quelque chose d’essentiel : on ne vient pas seulement pour aider. On vient aussi pour se reconnecter. À l’autre. À soi. À ce qu’on a de meilleur.

Et je le sais : je reviendrai. Encore et encore. Parce que la Salle à Manger, c’est un lieu où je sers des repas... et où, à la fin, c’est mon coeur qui est le plus rempli. ”



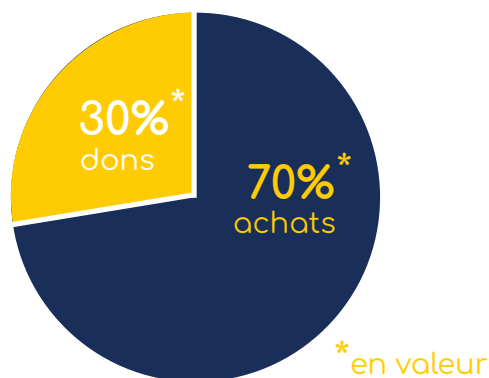
Nicolas

“ Intéressé par le bénévolat, j’ai découvert la Salle à Manger sur internet, et décidé de me rendre directement sur place. Son projet multi-facettes, alimentaire, nutrition, insertion, solidarité est très intéressant, et ses menus du jour vraiment alléchants. Le temps de m’inscrire sur un planning et me voici en un clin d’oeil équipé d’un tablier bleu frappé du logo de la Salle à Manger et d’un carnet de prise de commande. L’accueil à l’association est très chaleureux et bienveillant, et c’est avec facilité et beaucoup de plaisir que j’ai pris place dans cette nouvelle famille, parmi les professionnels et les bénévoles. L’organisation du restaurant et du service est bien huilée et la cuisine brillamment dirigée par un Chef de grande qualité. Je suis chaque jour ravi de découvrir une cuisine renouvelée, inventive, et des menus généreux et très gourmands. Ce qui me semble important c’est ce principe de solidarité et de mixité entre ceux qui peuvent s’offrir un déjeuner et ceux qui ne le peuvent pas, l’importance pour

les plus seuls de prendre un bon repas, complet, servi avec bienveillance, dans un vrai restaurant, où chacun est traité de la même façon. Depuis cinq mois j’essaie de venir une ou deux fois par semaine, quand je peux me rendre disponible, pour participer à l’accueil et au service d’une centaine de personnes environ. En tant que bénévole je donne modestement mon temps et mon énergie, je fais de mon mieux, mais je suis surtout gagnant en bénéficiant des moments conviviaux partagés avec le groupe, en participant à ce projet riche et bien mené. Je suis fier de parler autour de moi de la Salle à Manger, et le sourire d’un convive renforce mon plaisir de servir. J’essaie de faire cette mission avec humilité et je gagne en retour l’honneur d’être utile. Je suis heureux de faire partie de l’équipe de la SAM et espère accompagner le projet longtemps et encore plus loin.



L'APPROVISIONNEMENT : L'ART DE L'AGILITÉ ANTI-GASPILLAGE



En 2025, les dons alimentaires ont couvert 30 % de nos besoins en production, en valeur. Derrière ce chiffre se cache une véritable gymnastique logistique et créative, rendue possible grâce à trois typologies de partenaires complémentaires.

1. L'improvisation créative avec Le Chaînon Manquant :

Deux à trois fois par semaine, c'est l'heure de la "surprise du Chef". Via Le Chaînon Manquant, nous récupérons en circuit court et liaison froide, les invendus de supermarchés et coopératives. Fruits et légumes "moches", produits déclassés, mal calibrés ou à DLC courte... Ce sont des produits bruts, souvent boudés par le circuit classique, mais qui sont pour nous des trésors à valoriser. L'abondance est parfois telle qu'elle challenge nos capacités de stockage en chambre froide ! C'est alors tout le talent de l'équipe en cuisine d'adapter le menu du jour pour sublimer ces arrivages de l'instant.

2. La sécurité avec le Groupe Savencia F&D Foodservice :

À l'opposé de la liaison froide urgente, nous bénéficions du soutien structurant du groupe Savencia F&D Foodservice. Une fois par mois, ils réalisent un "mécénat de don" en BOF (produits laitiers) : une production spécifique, lancée expressément pour la Salle à Manger et ses besoins immédiats et réguliers, avec des DLC longues. Un apport stable et précieux pour notre garde-manger. Sachant que la BOF (Beurre Oeuf Fromage) est historiquement notre deuxième poste d'achat, après les protéines.

3. L'ancrage local avec Topivo (Paris La Défense U Arena)

Acteur clé de la food événementielle sur le territoire, Topivo pense à nous dès que les projecteurs s'éteignent. À l'issue des grands événements de la U Arena, ils nous font don des surplus bruts non transformés. Un circuit ultra-court qui prouve que l'effervescence de la Défense peut profiter directement à la solidarité locale.



Savencia F&D Foodservice est fier de fêter avec la Salle à Manger plus d'un an de partenariat fructueux et collaboratif au service du bien commun. Société commercialisant des produits laitiers à destination des professionnels de la Restauration Hors Domicile (RHF), Savencia F&D Foodservice est engagée depuis 2021 dans une vision innovante des dons alimentaires. L'initiative est simple : livrer une fois par mois un portefeuille de produits adaptés aux besoins d'une association (beurre, crème, fromage, base dessert) et fabriqué à son intention. Il y a deux ans, Savencia F&D Foodservice recherchait une structure solidaire et engagée faisant de la transformation alimentaire afin de lui faire bénéficier de ses produits mensuellement. Afin de trouver une structure répondant au mieux à sa stratégie de mécénat, l'entreprise s'est tournée vers la société Comerso, faisant le lien entre des entreprises donatrices et des organismes bénéficiaires. Le projet de la Salle à Manger a vite retenu son attention car il répondait en tout point à ce que recherchait l'entreprise Mécène. Le partenariat a pu être mis en place dès le mois d'octobre 2024.

L'implication de la Salle à Manger sur l'insertion professionnelle autour des métiers de la cuisine, le soin particulier accordé à l'anti-gaspillage et l'impact positif sur le territoire local sont autant de valeurs communes avec l'ADN de Savencia F&D Foodservice. En 2025, ce sont l'équivalent d'1,2 tonne de denrées alimentaires qui ont été fournies à l'association, permettant de contribuer à plus de 17 500 repas cuisinés et une économie de 40% sur la part d'achats BOF (laiterie).

Un beau partenariat qui s'appuie également sur des enjeux communs. En effet, de plus en plus soucieux du contenu de leur assiette en termes de santé et de durabilité, les pratiques des clients évoluent vers un mode de consommation flexitarien, qui se caractérise par la réduction de la fréquence de consommation de viande et de poisson. Les produits laitiers, sources de protéines et de calcium, s'intègrent ainsi parfaitement au cœur du repas comme une alternative gourmande et équilibrée. A travers notre engagement d'entreprise #PositiveFood, nous portons la conviction qu'il est possible d'opter pour une alimentation saine et responsable, sans pour autant renoncer au plaisir. La #PositiveFood, c'est concrètement :

- Développer une vision positive de l'alimentation saine et durable
- Promouvoir les produits naturels et peu transformés
- Allier plaisir, santé et durabilité en accompagnant les évolutions de comportement

Savencia F&D Foodservice et la Salle à Manger se rejoignent sur cette vision commune du bien manger. Cette ambition qui anime les deux parties est d'autant plus essentielle lorsqu'elle concerne des publics précaires, pour qui l'alimentation équilibrée constitue un vrai défi du quotidien.



Le regard de La Salle à Manger sur le partenariat avec Savencia F&D Foodservice : Une alliance fertile autour du "Bien Manger" pour tous

L'arrivée de Savencia F&D Foodservice parmi nos partenaires en octobre 2024, en tant que mécène de dons alimentaires, a marqué un tournant dans la qualité de notre approvisionnement. Au-delà du don alimentaire classique et opportun qui fait la sève du fonctionnement de la SAM depuis l'ouverture, c'est une véritable démarche de **haute qualité solidaire** qui s'est instaurée, de façon sécurisée, tous les mois. Une alliance où l'expertise d'un grand groupe rencontre l'humanité d'une association locale pour un impact concret et mesuré.

Pour La Salle à Manger, ce partenariat représente trois leviers majeurs :

- **La dignité par l'assiette** : recevoir des produits laitiers de premier choix, spécifiquement adaptés aux besoins de notre

cuisine, tous les mois, nous permet de proposer des menus encore plus sains et gourmands. Nous partageons avec Savencia F&D Foodservice la conviction que la précarité ne doit pas être un frein au plaisir de bien manger.

- **Un soutien à l'insertion et à la créativité** : la régularité de ces dons de produits BOF offre à notre équipe une matière noble, nécessaire pour apprendre les bases de la cuisine équilibrée et explorer des alternatives aux protéines animales, en phase avec les enjeux du flexitarisme.
- **Une gestion optimisée** : Avec 1,2 tonne de denrées reçues en 2025, ce soutien mensuel nous a permis de réaliser une économie substantielle de **40%** sur notre budget d'achat BOF, nous permettant de réallouer ces ressources à bon escient.

Ensemble, nous prouvons que la **#PositiveFood** n'est pas un luxe, mais un droit que nous portons fièrement au cœur de notre métier.



EXCELLENCE ENVIRONNEMENTALE

Notre modèle prouve qu'il est possible de concilier solidarité, qualité et respect de l'environnement.

1. L'anti-gaspi :

Une performance mesurée

- **Valorisation des Bio-déchets** : grâce à une habilitation spécifique, nous transformons nos épluchures en terre fertile. En partenariat avec le tiers-lieu Les Groues (au pied de l'Arche de la Défense), 3 tonnes de bio-déchets ont été compostées en 2025.

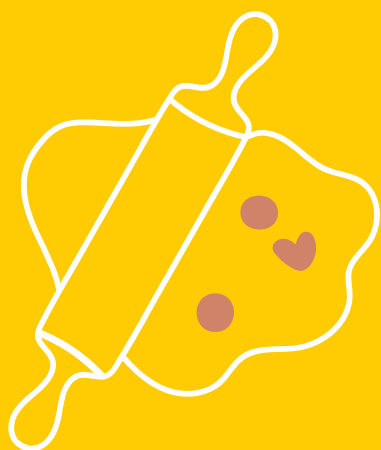
- **La chasse au gaspillage** : la pesée quotidienne des "restes de menu" est notre juge de paix. Elle nous permet d'ajuster nos recettes au plus près des goûts.

Résultat : À peine 17g jetés par repas (sur 800g servis). C'est une baisse de 15% par rapport à l'an dernier.

À titre de comparaison, la moyenne en restauration inter-entreprise est de 65g (Source ADEME 2025).



Manger à la Salle à Manger, c'est diviser le gaspillage alimentaire par presque 4.



2. Le cercle vertueux des achats

En 2025, nous avons réussi une équation économique rare : servir plus de monde en achetant moins. Grâce à l'augmentation des dons en produits frais (fruits, légumes, crèmerie, épicerie), nous avons réduit de 12 % notre part d'achats complémentaires, et ce malgré une hausse conséquente de la fréquentation.

3. La qualité avant tout : 100% engagés

À La Salle à Manger, vous ne trouverez pas de plats industriels. Tout est fait maison, jusqu'à nos jus. Pour les produits que nous ne fabriquons pas, nous choisissons des partenaires qui partagent nos valeurs :

- **Le Café : Plural**, une marque équitable.
- **Le Thé : Eclore**, une marque bio qui collabore avec un ESAT.
- Et pour nos approvisionnements essentiels, notamment en protéines animales, nous restons fidèles à nos fournisseurs historiques qui nous soutiennent via des tarifs préférentiels, le tout orchestré par notre "intermédiaire de choc", **Jean-Baptiste DRIEU**, un allié indéfectible de la première heure, lui-même anciennement bénévole à la SAM.
- Merci donc à : **Sébert Distribution**, **Halles Prestige**, **ABC Peyraud**, **Nadaud Delahaye**

PLURAL

Coffee made by several humans



LE GOÛT DE L'AUTRE ET L'ART DU LIEN

Derrière chaque tasse de café Plural, il y a bien plus qu'une simple torréfaction artisanale. Il y a une conviction profonde : celle que la richesse naît de la multiplicité.

Plural, c'est l'engagement d'un café qui respecte toute la chaîne humaine, du producteur au consommateur. C'est une marque qui ne se contente pas de sélectionner des grains d'exception : elle sélectionne des histoires, des terroirs et des savoir-faire.

Leurs valeurs s'articulent autour de trois piliers qui résonnent avec notre mission :

- **L'Inclusion au cœur** : Comme son nom l'indique, Plural refuse le singulier. C'est un hommage à la diversité des profils et des parcours. Dans chaque grain, on retrouve cette volonté de créer un monde plus ouvert, où chaque différence est une nuance de saveur supplémentaire.
- **La Justesse de l'échange** : Torréfier avec conscience, c'est garantir une équité absolue. Plural s'engage pour une traçabilité totale et une rémunération juste, car un café ne peut être bon s'il laisse un goût amer à ceux qui l'ont cultivé.
- **Le Partage durable** : Le café est le premier vecteur de rencontre. En choisissant des méthodes de torréfaction lentes et respectueuses, Plural honore le temps, celui nécessaire à l'insertion, celui nécessaire à la discussion, celui nécessaire à la vie.

Boire un café Plural à la Salle à Manger, ce n'est pas seulement s'offrir une pause caféinée. C'est infuser nos valeurs communes dans un moment de convivialité, où le plaisir des sens rejoint l'exigence de la solidarité.

« Merci beaucoup de nous avoir soutenu depuis le début de notre aventure. Vous faites partie de nos premiers clients qui ont rendu possible notre rêve de faire un bon café à Paris. »

Carlos et Saul



ECCLORE

LE GOÛT DU BIEN-ÊTRE DANS CHAQUE TASSE

Si le café est l'énergie du matin, le thé et la tisane invitent à l'essentiel : prendre soin de soi. Avec notre partenaire ECCLORE, la Salle à Manger ne propose pas simplement une boisson chaude, mais ouvre une parenthèse précieuse dans le fil du quotidien – un instant suspendu où l'on se retrouve.

ECCLORE, c'est une douce invitation à ralentir, à savourer. Leurs thés et infusions incarnent deux valeurs qui résonnent au coeur de notre projet :

- **Un rituel de Soin et de Partage** : Chaque infusion est une attention portée à soi-même et aux autres. Le temps que les plantes libèrent leurs arômes, c'est un moment de réconfort qui s'offre, une main tendue vers soi, vers l'autre. ECCLORE nous permet d'offrir à nos clients et à nos équipes cette chaleur partagée, cette douceur qui apaise le corps et réchauffe les liens.
- **Un engagement pour la Terre et l'Humain** : Les créations d'ECCLORE naissent de l'Agriculture Biologique, s'habillent d'emballages respectueux, sans plastique ni métal, et prennent forme grâce aux mains expertes de personnes en situation de handicap, au sein d'ESAT. Cette double attention portée à la planète et aux personnes fragiles fait écho à l'âme même de la Salle à Manger. En faisant le choix du vrac, Ecclore s'engage concrètement dans la réduction des déchets, pour un monde plus doux.

« Nous nous sommes lancés exactement en même temps, en novembre 2021. La Salle à Manger est donc l'un de mes premiers clients. Merci de m'être fidèle depuis. »

Amélie



NOTRE IMPACT SOLIDAIRE : RENDRE VISIBLE L'INVISIBLE

La Salle à Manger est bien plus qu'un restaurant : c'est un laboratoire de cohésion sociale. C'est un lieu hybride où le "bien-manger" rencontre le "savoir-être", et où se tissent des liens improbables ailleurs, entre bénéficiaires, bénévoles, salariés, étudiants et habitants de La Défense.

1. Renverser le paradigme de l'exclusion

Les chiffres sont douloureux : 65 % des personnes à la rue vivent seules et 85 % disent ressentir le mépris des passants (Étude BVA/Emmaüs).

C'est contre cette réalité que nous luttons. À La Salle à Manger, nous brisons cette spirale de l'isolement. Ici, le bénéficiaire est un convive avant tout.

2. Changer le regard de l'autre

Notre mission est de rendre l'invisible visible. Dans le tourbillon de la Défense, nous créons un espace-temps où les regards changent.

L'habitant, l'étudiant ou le salarié du quartier ne croise plus une « ombre », mais un partage de son repas avec une personne fait une histoire. Cette bienveillance réciproque est le premier pas vers l'inclusion.

3. La valeur de l'immatériel : L'Extra-Financier

Si nos comptes doivent être à l'équilibre, notre véritable richesse est ailleurs. Il est primordial pour nous de mesurer et de valoriser cet impact social auprès de nos équipes et de nos financeurs. Au-delà des indicateurs quantitatifs, nous pilotons notre performance par le qualitatif : la confiance retrouvée, le lien renoué, la dignité restaurée. Une donnée invisible dans un bilan comptable, mais qui constitue notre actif le plus précieux.

Pour pouvoir ressentir cette valeur impalpable, venez nous rencontrer ! Nous sommes les plus à même de vous l'exprimer !

NOS PARTENAIRES

En 2025, nous avons bénéficié du soutien de partenaires financiers et opérationnels :



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



APPOS



NOS FINANCES

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

Activité et exploitation

Le résultat 2025 s'établit à 54 941 €. Ceci nous permet de renforcer nos fonds propres et d'envisager avec plus de sérénité les décalages de trésorerie et incertitudes inhérents à notre modèle de financement.

Pour permettre une comparaison entre exercices dans ce rapport, plusieurs retraitements ont été opérés afin de présenter les comptes 2024 conformément au nouveau règlement comptable qui s'applique depuis le 1er janvier 2025.



Comptes d'exploitation (en milliers d'€)

CHARGES	2025	2024
Achats	103	107
Services extérieurs ²	42	39
Autres services extérieurs ³	61	60
Impôts, taxes	6	6
Charges de personnel	382	358
Autres charges de gestion courante	2	1
Dotations aux amortissements	21	20
TOTAL CHARGES	617	592
RÉSULTAT	55	30

PRODUITS	2025	2024
Ventes	136	123
Subventions d'exploitation (publiques)	204	189
Quote-part de subvention d'investissement	17	17
Dons particuliers	34	23
Mécénat	78	98
Contributions Financières	201	150
Produits divers de gestion courante	1	-
Produits financiers	1	-
Utilisation de fonds reportés	-	21
TOTAL PRODUITS	672	621

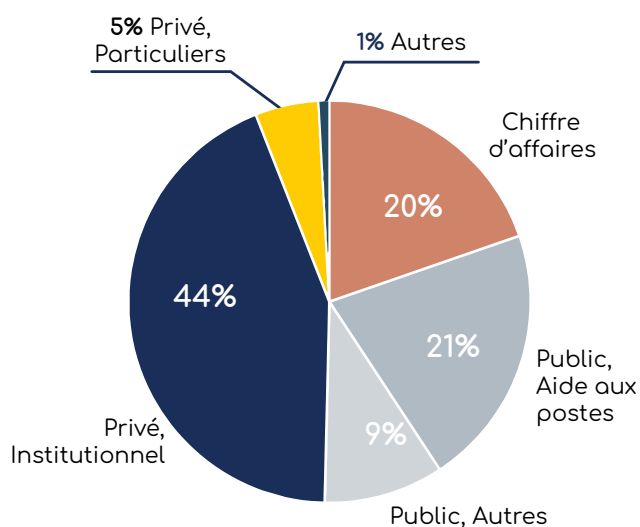
Nos charges s'élèvent à 617 130 €, ce qui représente une augmentation de 4% par rapport à 2024. La répartition des charges en grands postes de dépenses est stable.

Notre premier poste de dépenses reste le personnel (62% des charges). Il progresse de 7% sous l'effet conjugué de la progression des salaires et de la hausse de l'effectif, désormais au complet. Notre deuxième poste de dépenses, les achats, représente 17% de nos charges. Il est en baisse de 4%, principalement grâce à une économie d'achat de denrées, rendue possible par l'augmentation des dons mais également à la constitution d'un stock de fournitures d'entretien en 2024. Ces achats évités ont largement surcompensé la hausse de 25% de notre facture d'électricité due à une forte hausse des tarifs et à la surconsommation engendrée par un réfrigérateur défectueux. Représentant 10% de nos charges, notre troisième poste de dépenses reste celui des « Autres Services Extérieurs »¹. Les dépenses de relations extérieures minimales cette année l'ont maintenu à un montant identique à celui de 2024. Le poste « Services Extérieurs »² est en revanche en hausse de 10%, du fait de l'augmentation sensible des frais de réparation sur nos équipements de cuisine et de nos cotisations d'assurances. Les dotations aux amortissements progressent de 4% et représentent toujours 3% du le total de nos charges. Enfin, bien qu'ils progressent de 7%, les impôts et taxes restent équivalents à 1% du total de nos charges.

Les contributions non-monétaires sont en hausse de 23% et représentent 18% du coût économique total de l'activité.

Les produits progressent de 8%, pour s'établir à 672 071 €. Leur répartition par secteur est stable. Le chiffre d'affaires du restaurant croît de 10%, malgré une fréquentation en très léger recul (- 2%) du fait d'une proportion plus élevée de convives au tarif plein (52% des convives en 2025 vs. 47% en 2024). Il représente 1/5ème de nos ressources, tout comme l'Aide aux Postes d'insertion. Les soutiens privés institutionnels progressent de 4% et restent notre première source de financement. Enfin, les dons de particuliers augmentent de 34%, mais restent une source de financement marginale.

Répartition des financements 2025



¹ Honoraires, relations publiques, déplacements et missions, frais postaux et télécom, services bancaires, adhésions à collectifs d'associations.

² Locations, entretien et réparations, primes d'assurances, documentation.

Bilan au 31 décembre 2025 (en milliers d'euros)

	2025	2024
Immobilisations brutes	136	112
Amortissements	- 82	- 61
Stocks	5	5
Créances	8	10
Trésorerie	243	219
Charges constatées d'avance	4	11
Total ACTIF	313	296

	2025	2024
Report à nouveau	122	92
Résultat de l'exercice	55	30
Subventions d'investissement	28	45
Provisions	-	-
Fonds reportés & dédiés	-	-
Dettes	108	129
Produits constatés d'avance	-	-
Total PASSIF	313	296

La Salle à Manger a réalisé 23 273 € de nouveaux investissements en 2025 (remplacement d'une armoire frigorifique défectueuse, acquisition et installation d'un second four professionnel). Les créances en fin d'année diminuent et correspondent cette année principalement à des loyers à régulariser sur 2026. La trésorerie était nettement positive à la fin de l'exercice

Les fonds propres se consolident, l'exercice précédent ayant déjà été excédentaire. Le résultat est particulièrement élevé du fait de plusieurs dons non sollicités au 2nd semestre, ce qui nous permet d'envisager un futur déménagement avec confiance. Les subventions d'investissement, principalement liées à l'ouverture de la Salle à Manger, décroissent logiquement maintenant que nous sommes dans une phase «de croisière». Enfin, les dettes en fin d'exercice sont exclusivement des dettes court terme, liées pour moitié à des encours fournisseurs, pour un quart à des dettes sociales et pour un dernier quart à la facturation en toute fin d'année de l'indemnité de mise à disposition de personnel par La Maison de l'Amitié.

Besoin de financement 2025⁴ :
619 k€

Part des financements privés :
70%

Fonds de roulement équivalent
à 3 mois d'activité

Notre fonds de roulement progresse de 31% et couvre maintenant 3 mois d'activité, ce qui nous permet d'aborder les incertitudes de financement avec une certaine sérénité.

⁴ Charges propres d'exploitation décaissables
+ acquisitions de nouvelles immobilisations

NOTRE GOUVERNANCE

La solidité de la Salle à Manger repose sur un Conseil d'Administration engagé, alliant expertises du monde de l'entreprise, compétences sociales et ancrage local.



LE BUREAU

- Président : Pierre SADER
(Associé Gérant, Rothschild & Co)
- Vice-Président : François-Xavier DEBROSSE
(DGA, Pick Up Logistics & Pick Up Drive)
- Trésorier : Bertrand HAU
(Directeur Général, Selencia)
- Secrétaire : Livier VENNIN
(Retraité)

LES ADMINISTRATEURS

- 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)

PERSPECTIVES 2026 : PLUS GRAND, PLUS LOIN, ENSEMBLE

L'année 2026 marquera un tournant historique pour la Salle à Manger, nous l'espérons. Ce qui était une intuition solidaire est devenu en 2025 un pilier du territoire, et aujourd'hui, nos murs s'écartent pour laisser place à de nouvelles ambitions d'agrandissement, toujours sur le territoire de la Défense.

Pourquoi cette volonté d'agrandissement ?

Ce n'est pas seulement une question de mètres carrés supplémentaires ou de nombre de couverts. Cet agrandissement est une réponse concrète à l'urgence sociale et un pari sur l'avenir :

Multiplier les chances : Plus de place en cuisine et en salle, c'est avant tout plus de postes en insertion. En 2026, nous souhaitons étendre notre capacité d'accueil pour permettre à davantage de salariés en CDDI de se reconstruire par le travail et l'excellence.

Un carrefour pour les structures sociales : Ce déploiement nous offre l'opportunité de multiplier nos partenariats avec les acteurs de la solidarité locale (associations, CCAS, accueils de jour). Plus de m² pour nous, c'est plus de repas à 1 € pour permettre à un plus grand nombre de personnes en situation de grande précarité de bénéficier de la chaleur de la Salle à Manger.

Renforcer la mixité : En agrandissant notre espace, nous agrandissons notre communauté. Plus de rencontres : Ce nouveau lieu nous permettra d'absorber la demande croissante des clients grand public, garantissant que chaque personne poussant notre porte trouve sa place. En supprimant les refus, nous faisons tomber les dernières barrières à la mixité.

Un laboratoire du « Bien Manger » : Ce nouvel espace nous permettra de moderniser nos outils de travail, d'optimiser notre lutte contre le gaspillage alimentaire et de mieux valoriser les produits de nos partenaires engagés.

Un laboratoire du "Bien Manger" : Ce nouvel espace nous permet de moderniser nos outils de travail, d'optimiser notre lutte contre le gaspillage alimentaire et de mieux valoriser les produits de nos partenaires engagés.

« Changer d'échelle
sans changer d'âme. »



En conclusion : pousser les murs, ouvrir les cœurs.

Agrandir la Salle à Manger, c'est affirmer que la solidarité ne connaît pas de limites. C'est transformer un lieu de passage en un véritable carrefour de vie, où chaque repas servi est une pierre de plus à l'édifice d'une société plus juste.

REMERCIEMENTS : LA FORCE DU COLLECTIF

Un immense merci à toutes les parties prenantes qui rendent cette belle aventure possible, année après année. Chacun de vous a contribué à faire de ce projet une réalité viable, vivante et quotidienne. Grâce à votre soutien, la Salle à Manger ne cesse de se développer et de confirmer son succès.

NOS PILIERS FONDATEURS

- Aux membres du Conseil d'Administration, pour leur vision, leur engagement et leur confiance sans faille dans la lutte contre la malnutrition des plus fragiles.
- Au Diocèse de Nanterre, pour nous avoir offert un toit en nous permettant de devenir locataires du restaurant, après avoir pris en charge les travaux de gros oeuvre nécessaires à notre installation.

NOS ALLIÉS OPÉRATIONNELS

- Au Chaînon Manquant, notre partenaire logistique du quotidien depuis le début de l'aventure, dont les livraisons de produits bruts nous permettent de réduire drastiquement nos coûts d'achat tout en garantissant la fraîcheur.
- À Savencia F&D Foodservice, pour son engagement exemplaire à travers le mécénat de dons produits. Leur soutien couvre une grande partie de nos besoins en crèmerie, notre deuxième poste d'achat.
- À Jean-Baptiste Drieu pour être l'intermédiaire précieux de notre quotidien d'achats complémentaires au meilleur prix.

NOS SOUTIENS FINANCIERS

- À tous nos partenaires, financiers et opérationnels, qui nous ont apporté compétences, moyens et soutien tout au long de cette 4^{ème} année d'exploitation.

LE CŒUR BATTANT DE LA SALLE À MANGER :

Enfin, rien ne serait possible sans l'énergie humaine qui anime ce lieu :

- Notre équipe encadrante et nos salariés en insertion, qui font le travail merveilleux du quotidien.
- Nos 68 bénévoles actifs, fidèles et enthousiastes.
- Et bien sûr, Hélène Borreill (Responsable finances & développement) et Antoine de Tilly (Directeur), qui contribuent avec passion au développement au quotidien.



S'IL FALLAIT RETENIR UNE SEULE PAGE POUR S'ENGAGER À NOS CÔTÉS

NOTRE MISSION : Implantée au cœur du parvis de la Défense, la Salle à Manger est un restaurant solidaire unique qui relève un triple défi : briser l'isolement par la mixité sociale, insérer par l'emploi et préserver l'environnement par l'anti-gaspillage.

1. Le pari gagné de la mixité

En 2025, notre table a réussi l'équilibre parfait, prouvant que la solidarité peut rassembler tous les publics.

- **17 561 repas servis sur l'année** (moyenne de 81 couverts/jour).
- **Mixité** : Une parité exemplaire avec 52% de clients grand public et 48% de convives en précarité.
- **322 bénéficiaires uniques accueillis dignement** (orientés par 8 structures sociales partenaires).

2. L'insertion : Un tremplin efficace

Notre Atelier Chantier d'Insertion (ACI) utilise l'exigence de la cuisine pour reconstruire des avenir.

- **50 % de sorties dynamiques vers l'emploi durable ou la formation qualifiante.**
- **9 salariés en insertion (CDDI)** différents accompagnés sur l'ensemble de l'année.
- **9 100 heures de formation technique et savoir-être dispensées.**
- **Un binôme Chef / CIP au cœur du dispositif** pour lever les freins sociaux.

3. L'excellence éco-responsable

Notre modèle prouve que solidarité rime avec durabilité et rigueur de gestion.

- **Champion Anti-Gaspi** : Seulement 17g jetés par menu (800g).
- **3 tonnes de bio-déchets valorisés en compost local.**
- **30% de nos besoins couverts par les dons alimentaires.**
- **Gestion rigoureuse** : baisse de 12% des achats complémentaires malgré la hausse de fréquentation.

4. Le bénévolat

La réussite de la Salle à Manger repose sur une mobilisation humaine exceptionnelle.

- **68 Bénévoles actifs** qui assurent l'accueil et le service.
- **3 963 heures de bénévolat cumulées.**
- **Une Gouvernance bénévole engagée.**

La Salle à Manger transforme le repas en un levier d'inclusion et change le regard sur la précarité au cœur du premier quartier d'affaires d'Europe.

Soutenez-nous en faisant un don sur Hello Asso :
<https://www.helloasso.com/associations/la-salle-a-manger-la-defense>

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM,
L'ESPRIT DE LA SAM AU QUOTIDIEN



@salleamanger_ladefense



2 place de la Pyramide
92800 PUTEAUX

www.salleamanger.org
bonjour@salleamanger.org
06.98.19.29.57

