



www.salleomanger.org

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023



SOMMAIRE

- 3 Le mot du président
- 4 Qui sommes-nous ?
- 6 Où agissons-nous ?
- 7 2023, l'année de la consolidation
- 8 2023 en quelques chiffres
- 15 Notre impact solidaire
- 16 A.C.I (Atelier Chantier d'Insertion)
- 18 Eco-responsabilité
- 19 En conclusion de nos vertus,
3 habilitations essentielles
à notre fonctionnement
- 20 Axes de développements 2024
- 20 Nos finances

“ Quand je mange
avec les gens
des bureaux,
je me sens une
autre personne ! ”

Sofiane





LE MOT DU PRÉSIDENT

François-Xavier Debrosse,
Président de l'Association



“ Il y a 10 ans, la MDA accueillait en moyenne 60 personnes par jour. Nous écrivions dans le rapport d'activité ces quelques lignes : « Respectant le principe d'une incondicionalité de l'accueil à la Maison de l'Amitié, nous n'avons mis, pour l'instant, aucune restriction à l'accès aux services de l'association. [...] La fréquentation toujours plus importante de la Maison de l'Amitié rend plus difficile le travail d'accompagnement social des personnes ». En off, Luc Durouchoux, le directeur de l'époque, disait « c'est très très compliqué. Je ne sais pas comment nous allons faire si ça continue ».

10 ans plus tard, le nombre de passages a été multiplié par 4 et le nombre moyen de personnes accueillies par jour a été multiplié par 3 ! Pour mémoire, le nombre de jours d'ouverture a augmenté de 30% avec l'ouverture en août et les samedis. Il y a donc aujourd'hui en moyenne 182 personnes accueillies par jour.

Pour accompagner ces évolutions, nous avons multiplié le nombre de salariés par 2, trouvé des financements complémentaires (notre budget est ainsi passé de 250K€ à 650K€) et développé de nombreux services, différentes formes d'accompagnement auprès des accueillis et « tout simplement » multiplié les moments de convivialité, les occasions d'échange et de partage.

Deux chiffres cependant : le budget par jour et par personne accueillie a baissé, en 10 ans, de 40% et surtout la surface par jour et par personne est passée de 5,2m² à 1,6m² (notre local a une surface tout compris – buanderie, wc, stockage, bureaux – de 300m²) soit une baisse de près de 70% ! Je ne peux qu'écrire ici ce que notre directeur, Antoine de Tilly, nous dit de la situation mais nous comptons plus que jamais sur les engagements de Paris La Défense afin de nous agrandir (en 2024) et d'emménager dans des nouveaux locaux (en 2026) pour enfin sortir la tête de l'eau.

En parallèle, nous travaillons sur notre projet d'ouverture d'un accueil pour femmes sur le territoire de La Défense et essayons de répondre au mieux, avec l'ensemble des parties prenantes, aux nouvelles problématiques sociales du territoire. Le succès de la Salle à Manger, confirmé en 2023, nous conforte sur le fait que des formes diverses de solidarité ont leur place à la Défense et répondent à la fois à un fort besoin des personnes de la rue et au souhait d'un grand nombre de salariés des tours, des habitants du quartier et des bénévoles de partager des moments précieux avec nos convives et accueillis.

2024 sera surtout l'occasion de fêter, avec les amis de l'association, les 25 ans de la Maison de l'Amitié et de nous rappeler les débuts, portés par Geneviève Gazeaux : un p'tit café quotidien joyeux et partagé entre salariés et personnes de la rue dans un petit local en sous-sol au pied de la tour Manhattan.



QUI SOMMES-NOUS ?



La Salle à Manger, une jeune association nourrie d'une longue histoire.

L'association à but non lucratif La Salle à Manger a été créée en février 2020 par le conseil d'administration d'une autre association de solidarité, implantée depuis 1998 sur le site de la Défense : La Maison de l'Amitié La Défense.

Si la Salle à Manger a pu voir le jour c'est parce que portée par la Maison de l'Amitié, imaginée comme une mission complémentaire à la sienne, auprès des plus fragiles du territoire.

Comment combler la fermeture de la Maison de l'Amitié entre 12h30 et 14h30 ?

En créant un lien, un lieu de restauration... Comme son nom l'indique, c'est un lieu de restauration. Un lieu où on se sent comme les autres, un lieu où on est reçu comme qui-conque, où on se sent valorisé, reconnu, au même titre que n'importe qui d'autre.

L'objectif premier : créer un lieu de partage convivial au sein duquel nourrir sainement le corps et l'esprit, asseoir sa dignité, prendre confiance, gommer les différences, à travers la mixité sociale.

Notre mission :

Un projet à 4 dimensions au cœur de la Défense :

- 1.** Accueillir pour 1 € les personnes en très grande précarité autour d'un repas fait maison, sain, équilibré et savoureux dans un quartier aujourd'hui dépourvu de structures d'aide alimentaire. Un lieu fréquenté par des clients et des bénévoles qui sont salariés, étudiants ou habitants du quartier de la Défense et ses alentours (Paris et autres villes du 92) ;
- 2.** Rompre leur isolement en les accueillant dans un beau lieu, ouvert à tous et prônant la mixité sociale. A la Salle à Manger, on se rassemble et on se ressemble.
- 3.** Offrir un tremplin de réinsertion à des personnes éloignées de l'emploi à travers notre Atelier Chantier d'Insertion, conventionné par l'état (la DRIEETS) via des emplois aidés. L'école offre une formation, un accompagnement et une activité professionnelle à terme à des personnes éloignées de l'emploi. La Salle à Manger est le seul ACI des métiers de la restauration des Hauts-de-Seine.
- 4.** Contribuer à l'éco-responsabilité au quotidien à travers une action anti-gaspillage grâce à une carte conçue en partie à partir de surplus et invendus bruts, valorisés et transformés sur place (partenariat avec le Chainon Manquant, Elior, Auchan La Défense et BIO-CULTURE). Pour aller plus loin, les biodéchets sont valorisés en compost, les restes d'assiettes sont pesés après chaque service pour rectifier les quantités dans les assiettes d'un service à l'autre.



Notre offre de restauration en 2023 :

Une carte courte de 2 entrées, 2 plats, 2 desserts repensée chaque jour en fonction des dons reçus et des achats complémentaires sourcés au meilleur rapport qualité / prix.

- Une option végétarienne est proposée chaque jour.
- Un tarif de 11 € : entrée / plat ou plat - dessert
- Un tarif de 15 € : entrée / plat / dessert
- 1 € : café, thé ou tisane
- 1 € : jus / infusion maison du jour

POUR LES BÉNÉFICIAIRES :

Un tarif unique de 1€ pour l'ensemble de l'expérience. Les conditions d'accès à un tarif solidaire sont évaluées par les partenaires.

Un grand merci encore à toutes les parties prenantes qui ont rendu possible ce projet à 4 vertus :

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 de La Maison de l'Amitié qui ont cru dès le début à ce projet pour lutter contre la dénutrition des plus fragiles.
- Au Diocèse de Nanterre et au recteur de Notre Dame de Pentecôte pour nous avoir permis de devenir locataires de notre restaurant après des travaux conséquents pris en charge par leurs soins.
- Au Chainon Manquant qui contribue amplement à nous fournir des dons alimentaires au minimum deux fois par semaine, ce qui nous permet de réduire la part de nos achats alimentaires bruts.
- A Auchan La Défense qui a rejoint la dynamique vertueuse des dons alimentaires au profit de la Salle à Manger.
- A tous nos partenaires qui nous ont apporté des compétences et des moyens opérationnels et financiers durant toute cette deuxième année d'exploitation et de consolidation.
- Et enfin à notre équipe encadrante, nos 8 salariés en insertion, nos 83 bénévoles et enfin Hélène Borreill, responsable développement et Antoine de Tilly notre directeur.



OÙ AGISSONS- NOUS ?

Le territoire de la Défense est spécifique en plusieurs points.

Plusieurs facteurs conjoints expliquent la présence de personnes en errance, combinés aux actifs et aux habitants :

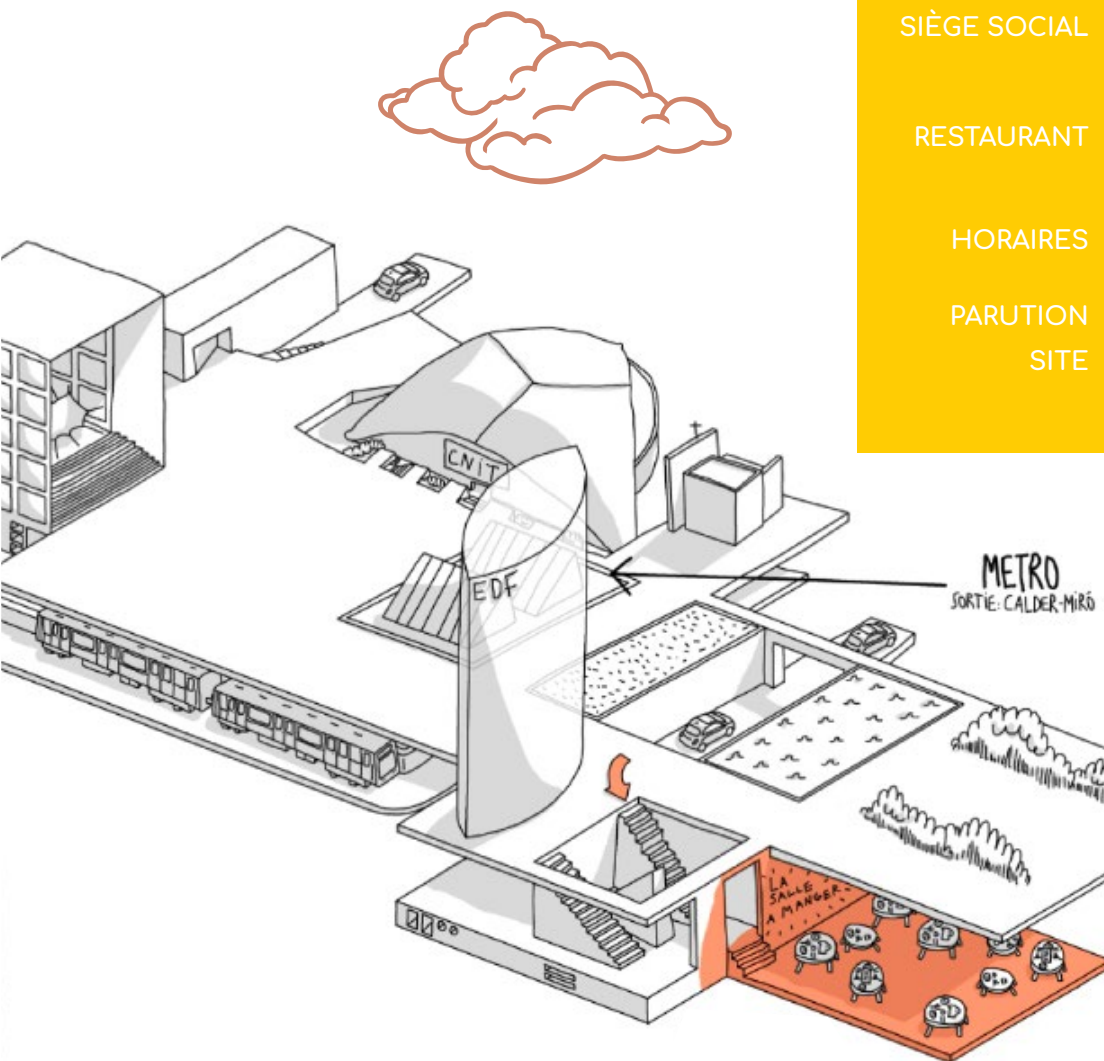
- La densité du territoire (la plus grande densité d'immeubles de grande hauteur)
- La nature labyrinthique des espaces
- Les nombreuses ressources associées au site, plus grand quartier d'affaires d'Europe
- La desserte importante en transports en commun
- Les espaces commerciaux, lieux de rencontre multiples qui favorisent la sociabilité et à la fois l'anonymat.

Une salle d'une capacité de
75 couverts –
2 services opérés
en 2 heures.

L'inflation et la crise européenne ont plus que jamais fragilisé la situation des personnes en précarité, déjà largement impactés en 2020 par la crise sanitaire. Le phénomène déjà malheureusement très ancré auparavant 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 y trouve tout ce dont on a besoin et on y est anonyme à la fois.

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



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

RESTAURANT
SOLIDAIRE

2023, L'ANNÉE DE LA CONSOLIDATION

La Salle à Manger, restaurant solidaire, a fêté ses 2 ans le 15 novembre 2023.

Après une première année d'observation, la Salle à Manger a consolidé son organisation, ce qui a permis d'ajouter une vingtaine de places assises au sein de la salle.

Un second de cuisine a été recruté, l'équipe en insertion s'est étoffée, passant de 5 salariés à 8 tout au long de l'année 2023, l'équipe de bénévoles s'est naturellement également agrandie.

Cette organisation nous a permis d'absorber la croissance de fréquentation du restaurant, exponentielle de mois en mois.

Aujourd'hui nous sommes au maximum de la capacité d'accueil de la Salle à Manger.

Nous ne pouvons malheureusement pas pousser les murs face à notre succès grandissant.

2024, nous l'espérons sera une année pleine de nouvelles perspectives.

Convaincus des bienfaits de la Salle à Manger, nous espérons à terme pouvoir nous déployer et nous agrandir afin de pouvoir faire profiter au plus grand nombre de cette expérience, de ces moments de partage, de cette solidarité.

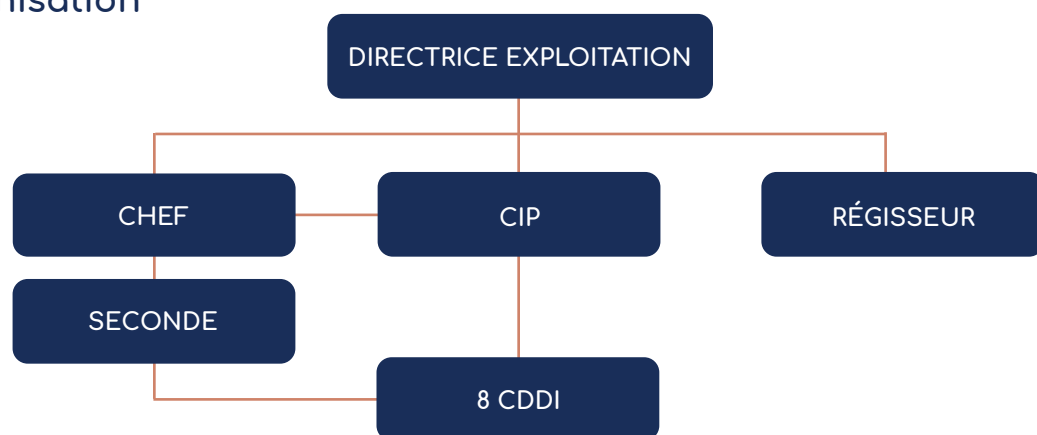
Un grand merci à notre grande sœur la Maison de l'Amitié, qui nous soutient à chaque étape de notre progression !

Un grand merci à nos salariés en insertion et à nos bénévoles du quotidien sans lesquels rien ne serait possible.



2023 EN QUELQUES CHIFFRES

Notre organisation



La Salle à Manger compte à présent 5 salariés permanents en CDI : une directrice d'exploitation, Stéphanie Taltasse, un chef de cuisine, Fabrice Raynaud, une seconde, Fanny Benoit, une conseillère en Insertion Professionnelle, Susana Trinta, un agent polyvalent, Marc-Arthur Mentor.

Cette organisation nous apparaît idéale pour à la fois gérer l'exploitation du restaurant d'une part et l'ACI (Atelier Chantier 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 Conseillère en Insertion Professionnelle pour le suivi de chaque salarié en insertion, qu'il s'agisse de l'apprentissage du savoir-être, du suivi de mise en situation professionnelle, de stage, de formation. Leur duo garantit à tout moment le niveau d'encadrement nécessaire dans l'ACI pour proposer un suivi

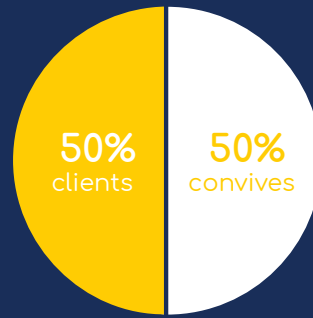
des personnes en insertion au plus près de leurs besoins dans ce chemin vers l'emploi, souvent difficile au regard des différents parcours de vie.

L'ajout des postes de directrice d'exploitation, de seconde de cuisine et d'agent polyvalent garantit le bon équilibre des missions, la complémentarité et la réussite du projet.

L'équipe est complétée par 8 salariés en CDDI, contrats d'insertion de 26h à 35h / semaine. Elle est également épaulée au quotidien pour l'accueil caisse, l'accueil salle, le service par plus de 83 bénévoles fidèles et motivés : certains sont là depuis avant même l'ouverture de la Salle à Manger, d'autres rejoignent l'aventure au fil de l'eau, bien souvent après avoir déjeuné à la Salle à Manger.

Chiffres clés :

217 JOURS
D'OUVERTURE

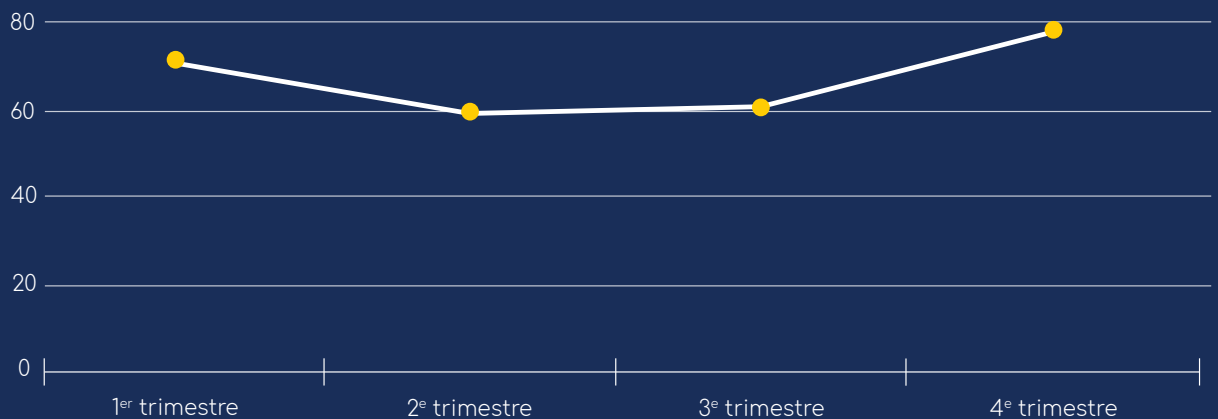


Répartition fréquentation :

Nb RC*	Nb RS*	% RC	% RS	TOTAL FREQ
7203	7449	50%	50%	14652

- RS = repas solidaire
- RC = repas « commerciaux »

Total de la fréquentation : nombre de clients par jour



Une fréquentation stable sur l'ensemble de l'année, quelle que soit la saison.

Quand il fait chaud, on vient se mettre au frais. Quand il fait froid, on vient se réchauffer.

On remarque un décrochage net sur la fin de l'année dû à l'effet du bouche à oreille auprès des clients commerciaux et l'intégration de nouvelles structures « accueil de jour », qui a nécessité un réagencement du nombre de tables de la salle de restauration.

Nous avons même battu notre record de fréquentation avec une pointe à :

**111 REPAS SERVIS
EN 2 HEURES.**





“ Il y a tellement de respect et de gentillesse à la Salle à Manger, ça n'a pas de prix, on y revient. ”

François

Ticket moyen clients « Commerciaux » (hors don) :
13,50 €
soit + 17% par rapport à 2022 (lié à l'augmentation du tarif commercial au 1^{er} janvier 2023)

Don clients moyen stable vs 2022 :
2 €
Moyenne d'âge convives au tarif solidaire :
42 ans

Pourcentage de femmes convives au tarif solidaire :
11%
Visiteurs uniques convives au tarif solidaire :
312 (vs 338 en 2022)

Une baisse quantitative certes mais une fidélisation des convives. Ils sont venus chacun plus souvent en 2023.

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 des critères d'attribution qui peuvent évoluer pour tout à chacun chaque mois.

Cet exercice de demande de carte à chaque début de mois favorise la relation entre le bénéficiaire et les structures d'accueil de jour. Cela permet de ne pas rompre le lien et de faire un point avec leur référent social.

Cette carte est délivrée en 2023 par 8 structures partenaires de la Salle à Manger : 2 de plus qu'en 2022.

ASD, Assol, CCAS de Courbevoie, le CHRS, Croix Rouge Maraudes, La Maison de l'Amitié, le MRS, la Passerelle

Mais 90% des convives restent accueillis et suivis par la Maison de l'Amitié, notre grande sœur, qui essuie une fréquentation quotidienne croissante, dépassant bien malheureusement souvent les 220 passages uniques par jour. La Maison de l'Amitié a d'ailleurs pris le parti d'ouvrir également le samedi matin et tout l'été (300 jours d'ouverture dans l'année).

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

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
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 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.

En effet, un menu nous coûte 15 euros à produire.

Compte tenu de notre mission de solidarité et de notre exigence, un menu nous revient à +/- 15 euros. Il nous faut donc financer les 14 euros manquants pour tous les repas solidaires que nous proposons, et ceux-ci représentent 50% des repas que nous servons.

Ainsi les dons des clients sont essentiels pour nous soutenir dans notre fonctionnement.

Grâce aux dons cumulés depuis le 1^{er} janvier 2023, les clients ont contribué à subventionner plus de 600 repas.



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 agent polyvalent 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 ! Les bénévoles de l'accueil prennent alors leur temps pour expliquer aux clients ce qu'est la Salle à Manger, notre démarche et les grands principes qui nous animent tous. C'est aussi pour eux l'occasion de leur proposer de faire un don en complément du montant de leur menu.

À 12H30
/ 12H45

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

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
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 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 83 bénévoles si investis. Merci à eux pour leur fidélité et leur bonne humeur ! »

Focus Bénévolat :

3 493 heures

de bénévolat cumulés
sur 217 jours d'ouverture.

Soit 16h / jour

(7 à 8 bénévoles / jour sur 2h30).

Ce qui correspond

à 2,20 ETP sur l'année.

83 bénévoles actifs

dont 15 nouveaux recrutés en 2023

Comment recrute-t-on les bénévoles à la SAM ?

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

70 ont répondu présents, 50 sont finalement venus et 95% d'entre eux sont toujours présents et fidèles au poste.

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

A fin d'année 2023, ils sont 83 bénévoles, chacun à leur rythme, certains venant tous les jours, d'autres une fois par semaine, une fois tous les 15 jours ou une fois par mois. Mais de parole de bénévoles, ils luttent parfois pour avoir une place dans le planning. Et quand nous appelons à l'aide parce qu'il en manque un, ils s'arrangent toujours pour combler les trous, en toute bienveillance et solidarité.

Pour les remercier de leur investissement et pour créer aussi un autre moment de lien et d'échange, nous organisons le plus souvent possible une soirée thématique « entre nous ». Ainsi nous avons organisé la fête de l'été et les 2 ans de la SAM. Nous cherchons depuis le moindre prétexte pour créer de nouvelles occasions pour 2024.



POUR MOI, LA SALLE À MANGER ?

“ Un lieu du bon et du bien.

Rien à voir avec le pays des bisounours ou une quelconque exigence morale.

Ici, les permanents ont les deux pieds bien ancrés dans la réalité !

La réalité des plus fragiles qui vivent à la rue, qui assument une histoire complexe, dont l'avenir semble fermé.

La réalité des salariés en contrat d'insertion dont le parcours de vie a provoqué une perte de confiance dans leurs compétences pourtant bien réelles.

La réalité des salariés qui travaillent dans les tours si proches, avec la pression de missions exigeantes et qui sont en quête de donner du sens à leur journée.

La SAM, un lieu familial, dans lequel chacun se sent reconnu et respecté de façon inconditionnelle.

Mon engagement de bénévole ne me laisse aucune place au doute, parce qu'ici je me sens à ma juste place, reconnue et respectée. Quand j'arrive à la SAM, je laisse mes soucis personnels au vestiaire. Et pour autant, je reste moi-même. Dans une sorte de non temps, nous vivons ensemble un moment de normalité, si précieux et bienfaisant !

À la fin du service, je ressens la fatigue, mais aussi une joie sans équivoque. Joie à échanger avec les salariés en insertion qui retrouvent les clés d'une vraie autonomie et qui progressent grâce à un accompagnement bienveillant mais sans complaisance, joie d'avoir osé la rencontre avec les accueillis, heureux de partager un repas « comme dans un grand restaurant » !

Je repars avec un peu plus d'humanité et confiante dans un avenir qui s'ouvrira j'espère pour les plus fragiles, qui ont tellement à nous apprendre...



Laurence, bénévole

“ Je ne me suis pas bien comporté cette fois, mais vous ne m’avez pas rejeté, vous m’avez donné ma chance sans me juger. ”

Carlos

Nous avons également initié une fois par semestre un GAP (Groupe d'Analyse des Pratiques) avec les bénévoles et une professionnelle du métier afin que chacun puisse exprimer en toute liberté ses joies, ses freins, ses limites face à ce rôle de bénévole qui nous est si précieux. C'est un autre moment de rencontre, un peu plus sérieux mais tout aussi important au fonctionnement de la SAM.

Stages d'éveil

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

Ainsi cette année, nous avons accueilli Victoire, Ilona, Lyna, Solal, Antoine, Paul... Il en sera de même en 2024.

Ils reviennent tous nous voir, prennent des nouvelles et souhaitent souvent devenir bénévoles à la SAM pendant leur temps de vacances scolaires. Une belle transmission !





POUR MOI, LA SALLE À MANGER ?

“ La SAM, quand tu y a goûté,
tu ne peux plus t'arrêter !

Ça faisait longtemps qu'Aurelie nous en parlait,
que ça nous intriguait... « Ah non les filles, ce
jour là, je peux pas, j'ai SAM ! »

Et puis un jour, elle m'a proposé d'aller y déjeuner...
Je suis venue, j'ai vu, et j'ai été convaincue.

À peine 5 jours plus tard, je commençais
mon premier service comme bénévole...
Direct au pass, bim ! Baptême du feu...

J'ai rencontré toute l'équipe des fantastiques en
cuisine, qui m'a immédiatement fait confiance.
J'ai découvert un métier, j'ai compris une réalité,
et je n'ai plus jamais eu envie de m'arrêter.

Petit à petit, on passe à tous les postes,
on apprend à travailler avec toutes les
personnalités, à connaître tous les habitués,
à répondre aux questions des nouveaux clients
enthousiasmés... Et on devient très vite

profondément heureux et épanouis de se
sentir à sa place dans cette communauté
d'humanité simple et vraie.

Une communauté qui rayonne tellement ! ...
jusqu'à la maison, où mes enfants s'émerveillent
de ce resto pas comme les autres, et rêvent de
venir rencontrer Mahamadou, Joseph, Jorléni...
jusqu'aux amis, d'amis, d'amis... que l'on retrouve
à table, au hasard d'un service, comme Thierry,
qui se régale à venir chaque fois avec une nou-
velle personne pour lui faire découvrir
cette adresse magique, ou Margot, qui profite
des vacances scolaires pour proposer
ce déjeuner solidaire à ses enfants...

À bien y réfléchir, on ne s'étonne pas tant que
cela de leur présence ici, et on se sent même liés
par une vraie complicité... celle de nous
reconnaître dans une évidence, un essentiel,
qui fait ressortir le meilleur de chacune et
chacun, et rend profondément heureux.

Pas besoin de bouquin de développement
personnel ! ... À la SAM, le bonheur est là, et il se
partage, autant dans les assiettes que dans les
cœurs.

(Et sincèrement, entre la qualité
des assiettes et l'accueil, je vous mets
au défi de trouver meilleure adresse
pour déjeuner à La Défense !)



Isabelle, bénévole

NOTRE IMPACT SOLIDAIRE :

La Salle à manger est un lieu du bien-
manger et du savoir-être où des liens forts
se créent entre personnes bénéficiaires,
bénévoles, salariés et clients 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 disent
ressentir le mépris des passants (études
BVA/Emmaüs) et 65 % vivent seules.

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

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



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

Une deuxième promotion qui reste plus longtemps au sein de la Salle à Manger mais qui est plus ouverte à la formation et à la mise en situation professionnelle. Les projets personnels sont plus aboutis.

> 8649 heures de formation technique et savoir-être (travail en équipe, respect des règles) en cuisine.

> 1073 heures de formation qualifiante et/ou d'immersions professionnelles :

- Formations qualifiantes : HACCP, FLE (cours de français), permis de conduire
- Formations d'usage : PSC1, gestes et postures, antigaspi
- Stages : Mercure, Elior, Refugee Food, Cazingue

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

7 puis 8 salariés
en insertion

(soit 10 personnes différentes
sur l'ensemble de l'année 2023)

66% de sortie
dynamiques en 2023
vers l'emploi durable

(CDI en restauration)

En complément, 2954 heures de temps d'encadrement et de suivi consacrées aux salariés (CIP et Chef) dont :

- AFFEST (habilitation à former et encadrer) : 35h
- Interculturalité : 14h
- Dernières étapes de l'insertion (employabilité et recherche d'emploi) : 7h
- Le reste étant le quotidien

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

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

La Salle à Manger a pu en 2023 tisser des liens forts avec des acteurs de la solidarité, de la restauration ou d'ailleurs pour permettre à ses salariés de voler enfin de leurs propres ailes :

RESTAURATION :

- Mercure
- Elior
- Groupe Accor
- Restaurant Cazingue
- Restaurant Mindelo

Après la stabilisation de l'organisation de l'équipe, des sorties en équipe sont prévues pour 2024, de façon à permettre à chacun d'ouvrir les horizons autour de notre métier, du savoir-être à l'extérieur de l'ACI et de la curiosité professionnelle (ex : journée découverte à Rungis, déjeuner dans un autre restaurant solidaire, découverte d'une ferme école etc...).

L'accompagnement socio-professionnel de la Salle à Manger porte ses fruits puisque depuis l'ouverture 73% des salariés qui ont quitté l'ACI ont effectué une « sortie dynamique ».

L'équipe de salariés fixe se réunit chaque jour quelques minutes après le service pour



SOLIDARITÉ :

- Cuisine mode d'emploi
- Refugee Food
- Le Récho
- Halage (paysagisme)

PAYSAGISME :

- Fiorellino

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

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

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



ECO-RESPONSABILITÉ

Deux à trois fois par semaine, La Salle à Manger découvre sur l'instant les dons en nature qu'elle reçoit par ses quatre partenaires : le Chaînon Manquant, Elios, Auchan et Bio Culture.

Ce sont uniquement des produits bruts, écartés du circuit classique car abîmés, déclassés, mal calibrés, en surplus d'achat, en DLC courte ou invendables. Ils correspondent à 19% de nos besoins en produits bruts.

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

Mais également une part de laitage, de crèmerie, d'épicerie sèche et parfois de protéines qui contribuent fortement à notre quotidien d'exploitation.

Cette année nous avons sauvé 6,2 tonnes d'invendus, malgré l'inflation et la crise qui a valu aux acteurs agro-alimentaires de se repositionner en DLC courte et invendus et donc moins donner aux associations malgré eux.

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

La Salle à Manger valorise ses bio-déchets. Elle bénéficie grâce à une habilitation spécifique et réglementée du droit de composter ses bio-déchets sur le site des Groues à proximité de la grande Arche à Nanterre pour les transformer en terre fertile : 2,5 t de bio-déchets en apport en 2023.

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

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

“ Manger aussi bien pour 1 euro ! Heureusement que vous êtes là ! ”

Fatma

Elle évalue à un petit 30g le poids des restes par repas selon le service le poids des restes par repas (entrée / plat / dessert) en 2023, ce qui est un très bon résultat antigaspi par rapport à la norme antigaspi.

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

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

Nos boîtes à emporter sont aussi biodégradables et compostables.

6,2 tonnes d'aliments
bruts sauvés et transformés

2,5 tonnes
de bio-déchets
transformés en compost

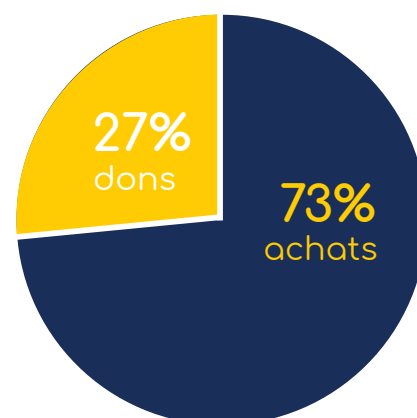
30g de restes
par menu

(86g par assiette observés
en restauration collective,
source La Défense des Aliments)

Achats complémentaires :

Nous avons acheté plus de denrées qu'en 2022 compte tenu de la baisse des dons alimentaires. Pour autant nous avons eu la chance de compter sur nos partenaires du M.I.N de Rungis qui nous ont fait bénéficier de leurs prix avantageux et de leurs meilleures promotions en termes de protéines (poisson, viande) :

- Sebert Distribution,
- Halles Prestige,
- ABC Peyraud,
- Nadaud Delahaye
- via notre formidable intermédiaire également bénévole à la SAM : Jean-Baptiste DRIEU.



2022 : 35% de dons
65% d'achats

EN CONCLUSION DE NOS VERTUS, 3 HABILITATIONS ESSENTIELLES À NOTRE FONCTIONNEMENT :

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

AXES DE DÉVELOPPEMENTS 2024 :

- Continuer à augmenter la part de dons alimentaires en proportion de nos achats
- La Salle à Manger est au maximum de sa capacité de réception en 2 heures de temps. Nous ne pouvons malheureusement pas pousser les murs et tenons à conserver cette mixité magique que nous avons mois après mois : 50/50.
- Ainsi notre plus beau projet serait l'expansion de la Salle à Manger, toujours sur le territoire de la Défense car bon nombre des personnes en précarité présentes ne peuvent malheureusement pas bénéficier de notre Salle à Manger. La Défense reste le lieu où les inégalités sont les plus criantes et les plus concentrées.
- Enfin, soutenir notre grande sœur, la Maison de l'Amitié dans ses 3 quêtes :
 - Aboutir à leur relocalisation dans un lieu plus grand et plus adapté toujours sur le territoire de la Défense
 - Ouvrir un accueil de jour dédié aux femmes, où elles pourraient se retrouver en toute quiétude
 - Œuvrer à l'ouverture d'une domiciliation sur le territoire de Puteaux, auquel les deux associations appartiennent

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 près de 563 k€, ce qui est conforme au budget et représente une augmentation de 18% par rapport à 2022.

- Notre premier poste de dépenses reste le personnel (63% des charges brutes d'exploitation). Il est en progression de 26% du fait de la création du poste en CDI de « Second de Cuisine » et de l'accroissement de l'effectif en insertion de (3,6 ETP sur 2022 à 5 ETP sur 2023).
- Notre deuxième poste de dépenses, les achats, progresse de +29% sous l'effet conjugué de l'augmentation du nombre de repas et de l'augmentation des prix des denrées alimentaires, mais aussi d'une chute des dons alimentaires que nous n'avions pas anticipé (-26% en volume, -37% en valeur).
- L'augmentation, planifiée, des frais de recherche de fonds et de pilotage économique est le principal motif de variation de notre troisième poste de dépenses : les « autres » services extérieurs.

- Le montant des services extérieurs augmente de 30%, en partie pour des raisons « artificielles » : la prime d'assurance 2022 ayant été constatée en 2021, mais aussi suite à des besoins accrus d'entretien et de maintenance.
- Enfin, si les dotations aux amortissements varient peu (+4%) par rapport à l'exercice précédent, les engagements à réaliser sur dons passent, eux de 30k€ à 0 en conséquence d'une définition plus restrictive des accords de financement à enregistrer en comptabilité.

Le résultat net comptable s'élève à 20k€.

- Le chiffre d'affaires du restaurant croit de plus de 50% grâce aux hausses des tarifs « grand public » au 1^{er} janvier et de la fréquentation. Il représente 19% des ressources obtenues cette année.
- L'Aide aux Postes, notre plus grosse subvention, qui est directement liée à l'activité et aux résultats de l'ACI, a augmenté de 43% pour s'établir à 22% des ressources obtenues.
- La part des financements publics au sein de celles-ci est stable par rapport à 2022 (41%).

Emplois et ressources de l'année 2023 (en milliers d'euros)

		2023	2022
CHARGES	Achats	106	83
	Services extérieurs	37	28
	Autres services extérieurs	54	43
	Impôts, taxes	6	4
	Charges de personnel	340	266
	Autres charges de gestion courante	1	0
	Charges exceptionnelles	1	0
	Dotations aux amortissements, provisions et engagements à réaliser sur don	18	48
	Impôts sur les bénéfices	-	-
	RÉSULTAT	20	44
TOTAL GÉNÉRAL	583	516	

		2023	2022
PRODUITS	Produits d'exploitation	110	73
	Subventions d'exploitation publiques	224	202
	Subventions d'exploitation privées	117	143
	Dons entreprises	71	62
	Dons particuliers, cotisations	21	17
	Produits divers de gestion courante	-	0
	Produits financiers	0	-
	Produits exceptionnels et quote-part de subvention d'investissement	18	15
	Reprises d'engagement à réaliser sur don	18	-
	Transferts de charges	4	4
TOTAL GÉNÉRAL	583	516	

Chiffre d'affaires	19%
Public - Aide aux postes	22%
Public - Autres	19%
Privé - institutionnel	34%
Privé - Particuliers	4%
Autres	2%

Notre bilan progresse de 11% pour s'établir à près de 304 k€. En 2023, les investissements se sont limités à 4 k€ de renouvellement de matériel frigorifique. Nos créances, qui correspondent principalement à des fonds dédiés à appeler, sont réduites de façon radicale (-78%), suite à l'adoption d'une définition plus restrictive des accords de financement à enregistrer en comptabilité. Nos disponibilités en fin d'exercice ont en revanche augmenté de plus de 90 k€ c'est-à-dire 62% par rapport à leur montant fin 2022.

Notre besoin de financement :

2023 : 547 k€

Part des financements publics :

2023 : 41%

Nos fonds associatifs augmentent de 7% : l'augmentation des fonds propres (+28%) étant compensée par la consommation « naturelle » des subventions d'investissement au fil des amortissements. Les fonds dédiés sont en baisse du fait d'une définition plus limitative des accords de financement à enregistrer en comptabilité. Nos dettes sont en augmentation de 50%. Elles sont constituées pour moitié de l'indemnité due à la Maison de l'Amitié, La Défense pour la mise à disposition de personnel (recherche de fonds et pilotage économique) en 2022 et 2023, qui sera réglée au premier trimestre 2024. L'autre moitié est constituée de charges sociales dont le paiement est différé et des provisions pour congés payés, sa variation est donc directement liée à l'augmentation de la masse salariale.

Bilan au 31 décembre 2023 (en milliers d'euros)

	NET 2023	NET 2022
Immobilisations	51	66
Stocks	2	5
Créances	12	56
Trésorerie	238	147
TOTAL ACTIF	304	273

	NET 2023	NET 2022
Fonds associatifs	135	126
Provisions & Fonds Dédiés	41	63
Dettes Court terme	128	84
TOTAL PASSIF	304	273

En 2023, La Salle à Manger, La Défense a donc encore affermi sa situation financière, facteur clef de sa pérennité.

Nos Partenaires 2023

Nous bénéficions du soutien de partenaires opérationnels :



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



APPOS





NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Bureau :

- **Président : François-Xavier DEBROSSE**
(Directeur Général Adjoint Pickup Logistics & Pickup Drive)
- **Vice-Président : Pierre SADER**
(Associé Gérant Rothschild & Co)
- **Trésorier : Bertrand HAU**
(Directeur Général Selencia)
- **Secrétaire : Livier VENNIN** (retraité)

Administrateurs :

- **Mylène DEWEIRDER** (retraîtée)
- **Agnès RULLIER** (consultante)
- **Christian VIGNALOU** (retraité)
- **Gontran de VILLÈLE**
(responsable télécom, MACSF)



“ On rencontre beaucoup de monde,
c'est ça la convivialité et la solidarité. ”

Jude



2 place de la Pyramide
92800 PUTEAUX

www.salleamanger.org
bonjour@salleamanger.org
06.98.19.29.57



“ À la SAM,
je suis accueilli
comme un roi ! ”
Moustapha

“ On est là pour ton
anniversaire, c'est
normal, vous nous
donnez les 364
autres jours. ”

Alex