

Les
INSATIABLES
GroupeSOS



L'ALIMENTATION *en action*



BILAN D'ACTIVITÉ 2025





edito

YOANN DUMONTET,
DIRECTEUR LES INSATIABLES

L'alimentation en action : le goût de l'impact

L'alimentation n'est pas qu'une affaire de nutrition. Chez **Les Insatiables**, nous savons qu'elle est le premier levier de santé, le ciment du lien social et un moteur concret de la transition écologique.

En 2025, nous n'avons pas seulement agi ; nous avons prouvé que le changement est à portée de fourchette.

LA PREUVE PAR L'IMPACT

Cette année marque un tournant historique pour notre association. Notre méthodologie, centrée sur le changement durable des comportements, a franchi une étape majeure en recevant **le référencement de Santé Publique France pour 2 cycles d'actions à destination des seniors et des aidants**. Cette caution n'est pas qu'une fierté institutionnelle : c'est la garantie que nos apprentissages depuis 11 ans dans les territoires et la mesure des impacts de nos actions portent leurs fruits dans le quotidien de nos bénéficiaires.

Grâce à cette rigueur, nous avons déployé plus de **1 500 actions dans 60 départements**. Mais au-delà des chiffres, ce sont des milliers de rencontres qui s'opèrent, portées par notre volonté d'agir dans la durée à travers des cycles d'accompagnement renforcés.

AU CŒUR DES FRAGILITÉS SOCIALES

Parce que le "bien-manger" ne doit pas être un luxe, nous avons intensifié notre présence auprès de ceux qui en ont le plus besoin. Qu'il s'agisse de lutter contre la précarité alimentaire, de soutenir les aidants ou de créer des ponts entre les générations, nous avons investi les territoires pour faire de l'autonomie alimentaire un droit, et non un privilège.

2026 : L'AMBITION DE VOIR PLUS GRAND

Fiers de ces acquis, nous ne comptons pas nous arrêter là. Cette première validation de Santé Publique France nous donne un nouvel élan pour **renforcer encore la puissance de nos interventions**. En 2026, nous voulons aller plus loin : intensifier nos programmes, développer notre mesure d'impact à froid et toucher de nouveaux publics avec une exigence renouvelée.

Rendre « le bon, le beau et le durable » accessible et scientifiquement efficace : tel est le défi que nous continuons de relever, ensemble, avec nos équipes, nos partenaires et nos bénéficiaires dans un état d'esprit positif.



sommaire

Qui sommes-nous ?	5
Notre histoire	6/7
Depuis 2014 - chiffres	9
Notre action de prévention	10/11
Notre mesure d'impact	12/19
Les moments forts en 2025	20/21
Nos actions par public	22/27
Les ateliers XL	28
Démarche scientifique	29
Notre budget	30
Fonctionnement et réseau d'action	30
Organigramme	32
Gouvernance	33
Nos partenaires	34

Qui sommes -nous ?



Notre raison d'être !

AGIR CONTRE LES
INÉGALITÉS LIÉES À
L'ALIMENTATION POUR
FAVORISER LA BONNE
SANTÉ DE CHACUN.

Les Insatiables agissent pour permettre à chacun d'adopter une alimentation bonne pour sa santé, bonne pour la planète et surtout, bonne tout court !

« Les Insatiables » est une association du **Groupe SOS**, née au cœur des EHPAD du Groupe SOS Seniors.

Le Groupe SOS est une organisation à but non lucratif, engagée en faveur du vivre-ensemble. Il développe et unit des associations et entreprises sociales, reliées par leur engagement social et environnemental.

Les Insatiables proposent des actions de la fourche à la fourchette. De la découverte des produits à la lutte anti-gaspillage, en passant par la cuisine, l'approche est globale et permet la maîtrise des savoir-faire pour les publics dits vulnérables : les jeunes, les seniors, les personnes en situation de précarité alimentaire, les personnes en situation de handicap...

L'association compte **35 collaborateurs**, travaillant au déploiement de projets sur l'ensemble de la France et plus particulièrement sur dix grandes régions.

Une méthode fondée sur la preuve et l'impact

COMPRENDRE

Identifier finement les besoins, les freins et les leviers des publics grâce à une analyse croisée : données de terrain, expertise partenaires et connaissances scientifiques en alimentation et santé.

EXPÉRIMENTER

Déployer des cycles d'actions conçus pour tester, ajuster et ancrer des changements durables de comportements alimentaires, dans des contextes de vie réelle.

MESURER

Évaluer systématiquement les effets de nos actions sur les pratiques et les habitudes, afin de garantir leur efficacité et nourrir l'amélioration continue.

TRANSMETTRE

Diffuser des solutions éprouvées, accessibles et adaptées aux publics, pour permettre une appropriation concrète et durable du "bien-manger".

NOTRE histoire...

du programme Silver Fourchette à
l'association « Les Insatiables »

2014

Lancement du Concours

Initié en 2014 au sein de **46 EHPAD du Groupe SOS Seniors**, le concours de gastronomie Silver Fourchette faisait concourir des chefs-cuisiniers d'établissement et des élèves de lycées hôteliers.



2017 - 2018

Prévention des + de 60 ans

À partir de 2017, le concours bénéficie du **soutien de la Conférence des Financeurs de la Prévention de la Perte d'Autonomie** et étend ses actions aux seniors à domicile dans **14 départements**. Ainsi, l'association renforce son ancrage local et s'engage dans le champ de la prévention visant ainsi à agir auprès de toute personne de plus de 60 ans. En complément des 14 concours départementaux de gastronomie, l'association développe de **nouveaux modes d'actions** : ateliers de cuisine, conférences-débat, projets pédagogiques, visites de fermes... C'est au cœur du Palais d'Iéna que s'organise la grande Finale Nationale réunissant 39 candidats, 1 000 visiteurs et de nombreuses personnalités politiques et gastronomiques...

2019 - 2020

Nouveaux formats

Tout en consolidant notre ancrage sur un certain nombre de territoires, grâce au soutien des Conférences des Financeurs, nous menons également nos actions de prévention auprès de seniors de **nouveaux départements**. Afin d'agir au plus près des besoins de nos bénéficiaires et partenaires, **de nouveaux formats d'action sont créés et déployés** par nos équipes, pour continuer à sensibiliser de manière positive et innovante à l'alimentation plaisir & santé après 60 ans. Nous élaborons un diagnostic territorial lors du déploiement de nos actions afin de répondre au mieux aux attentes de chaque bénéficiaire. À la fin d'un programme d'actions, nous réalisons une mesure d'impact afin d'ajuster, si besoin, les futurs projets. En parallèle, la mise en place d'événements tels que le Séminaire des Chefs et les Samedi à Mijoter nous permettent également de nous adresser à ceux, respectivement **professionnels et aidants, qui accompagnent les seniors dans leur quotidien**.

2020 - 2021

Pour une alimentation durable

Depuis 2020, l'association renforce son action en faveur de la transition écologique en lien avec les structures du Groupe SOS évoluant au sein des différents enjeux de la transition (alimentation, énergie, mobilité, économie circulaire, financement). Le but : **accélérer la transition vers des modèles efficaces et résilients qui garantissent la création de richesse et permettent une alimentation de qualité pour toutes et tous**.

2021 - 2022

Pérenniser les actions

Désormais présents dans **10 régions**, nous travaillons pour pérenniser notre action dans les territoires, et ainsi renforcer notre impact.

Nous développons des nouveaux formats à destination des professionnels et, fort du succès des précédentes éditions, une nouvelle édition du Concours a été organisée. Ce concours intitulé *Le Bon en Avant* sélectionne « Les meilleurs, de la terre à l'assiette ». Cette nouvelle édition s'adresse aux chefs et cuisiniers d'établissements médico-sociaux et de restauration scolaire et réunit ainsi des métiers peu valorisés et qui ont beaucoup à partager ! En parallèle, notre formation certifiée Qualiopi *Cuisiner en EHPAD* a permis de former 73 chefs.

Enfin, la mise en place d'événements tels que des Parcours Nutrition en lien avec Malakoff Humanis nous ont permis d'accompagner pour la 1^{ère} fois les aides à domicile.

2022 - 2023

Lancement de la marque Les Insatiables

L'année 2023 a marqué un tournant majeur pour Silver Fourchette, symbolisé par une transition significative vers une nouvelle identité : **Les Insatiables**.

Malgré le constat que l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement est souvent sous-estimé, notre détermination à agir pour un changement positif s'est renforcée.

Ainsi, nous avons élargi nos actions pour sensibiliser et former à l'importance d'une alimentation équilibrée à toutes les étapes de la vie, afin de renforcer notre impact et de favoriser une prise de conscience précoce, dès le plus jeune âge.

Le changement d'identité est officialisé en avril 2024.

2023 - 2024

10 ans d'engagement

L'année 2024 a marqué un tournant symbolique pour Les Insatiables, qui ont fêté leurs 10 ans d'engagement au service d'une alimentation plus saine, inclusive et accessible à toutes et tous.

Depuis 2014, l'association agit avec passion pour transmettre les clés d'une alimentation équilibrée, durable et conviviale. Cette année encore, Les Insatiables ont multiplié les initiatives sur tout le territoire, en particulier auprès des publics fragiles, des professionnels et proches accompagnants. Plus de 1380 actions ont été menées, allant des ateliers de cuisine aux lotos gourmands, en passant par des parcours de prévention santé, des projections-débats et des formations pour les acteurs sociaux et médico-sociaux.

Ce fut également le lancement de nouveaux outils pédagogiques et de ressources partagées pour favoriser l'autonomie alimentaire.

Cette décennie d'engagement nous a permis de construire des partenariats solides, de faire évoluer nos pratiques et de toucher un public toujours plus large.

2024 - 2025

Éduquer, inclure et transformer les pratiques

Dans la continuité de ses 10 ans d'engagement, l'association Les Insatiables renforce en 2025 son action autour de l'éducation à l'alimentation, en intervenant à toutes les étapes de la vie. Convaincue que les habitudes alimentaires se construisent dès le plus jeune âge, nous développons des programmes pédagogiques adaptés, favorisant l'apprentissage du bien manger de manière ludique, accessible et durable.

Parallèlement, l'association affirme son engagement en faveur de l'inclusion en déployant davantage d'actions à destination des personnes en situation de handicap, ainsi que des professionnels et aidants qui les accompagnent. L'objectif : lever les freins liés à l'alimentation, adapter les pratiques et promouvoir des approches respectueuses des besoins spécifiques de chacun.

En consolidant ses partenariats et en structurant ses interventions sur les territoires, Les Insatiables poursuivent leur ambition : faire de l'alimentation un levier de santé, de lien social et d'autonomie pour toutes et tous.

Depuis 2014, Les Insatiables ce sont :


217 390
bénéficiaires

157 319
seniors à domicile
(+ de 60 ans)

33 050
seniors en EHPAD
(+ de 60 ans)


+ de **5 810**
aidants


3 185
professionnels

7 104
actions déployées
sur toute la France


13 769
jeunes
(0 à 25 ans)

3 242
adultes
(26 à 59 ans)



Notre action de prévention



Notre mission est de sensibiliser à l'impact de l'alimentation sur la santé et transmettre les compétences nécessaires pour une alimentation quotidienne à la fois saine, respectueuse de l'environnement et savoureuse.

Adopter des habitudes alimentaires adaptées à ses besoins est essentiel à certains moments clés de la vie, comme à moins de 25 ans ou à plus de 60 ans. Toutefois, il est tout aussi essentiel de considérer l'environnement social, environnemental et financier de nos bénéficiaires. Ces facteurs jouent un rôle significatif dans la disponibilité des ressources alimentaires, les choix alimentaires possibles et les pratiques culinaires adoptées. Ainsi, en prenant en compte ces différents aspects, il est possible de promouvoir des habitudes alimentaires saines et durables qui bénéficient à la fois à la santé individuelle et à celle de la communauté dans son ensemble.



LES - DE 25 ANS

Afin de prévenir et de réduire les risques d'obésité chez les enfants, Les Insatiables mettent en place des initiatives ciblant les jeunes de 0 à 25 ans. Ces actions visent à encourager l'apprentissage du goût et le développement de compétences culinaires. L'accent est mis sur la valorisation d'une alimentation durable, savoureuse et de qualité.

LES + DE 60 ANS

Afin d'aider les personnes âgées à domicile ou résidant en établissement à prévenir la dénutrition, Les Insatiables organisent des actions de sensibilisation spécifiques pour les plus de 60 ans. Ces ateliers leur permettent d'adapter leur alimentation à leurs besoins nutritionnels tout en profitant d'une alimentation durable, équilibrée et gourmande.

LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

La lutte contre la précarité alimentaire vise à garantir l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante pour les individus en situation de vulnérabilité économique ou sociale.

Pour répondre à cet enjeu, Les Insatiables mettent en place des initiatives visant à aider les populations à choisir une alimentation de qualité tout en tenant compte de leur budget et à développer les compétences nécessaires en matière d'alimentation. Nous valorisons une alimentation durable et équilibrée même dans un budget contraint.



LES PROCHES AIDANTS

Adapter les repas selon les besoins de son proche et prévenir la dénutrition sont des préoccupations quotidiennes pour les aidants. Le plaisir est, pour Les Insatiables, un élément clé pour encourager une alimentation saine et savoureuse, même lorsque l'on prend soin d'un proche en perte d'autonomie.

Nous proposons des actions et des outils pour aider à planifier en cuisine, à équilibrer les repas et à redécouvrir le plaisir d'un bon repas pour son proche, tout en prenant soin de soi également. Notre approche met en avant une alimentation durable, équilibrée et adaptée aux besoins spécifiques de chacun.e.



LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Afin de favoriser une alimentation adaptée et inclusive, Les Insatiables développent des initiatives à destination des enfants et des adultes en situation de handicap.

Ces actions visent à sensibiliser et accompagner ces publics, ainsi que leurs accompagnants proches et professionnels, afin de leur permettre d'adapter leur alimentation à leurs besoins, malgré des inégalités persistantes d'accès aux services et à un accompagnement adapté.



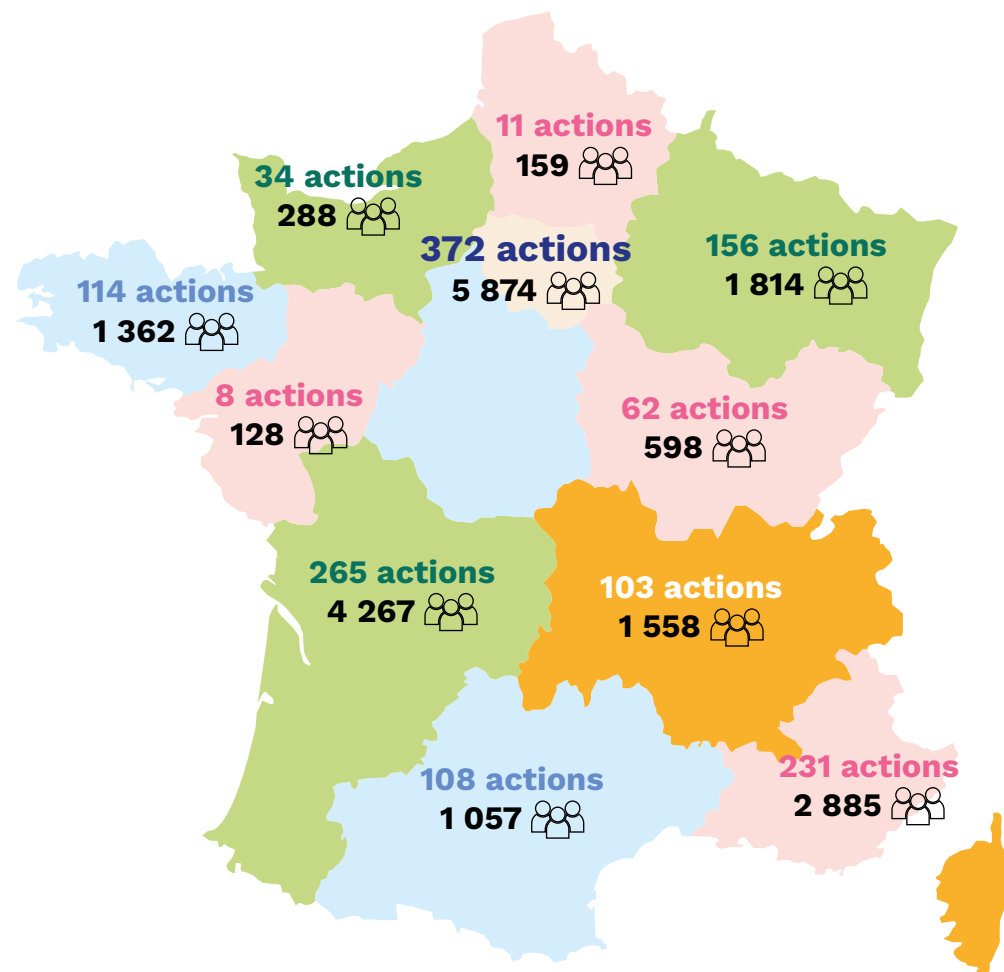
LES PROFESSIONNELS

Les cuisiniers & chefs de cuisine, les aides à domicile, les équipes d'animation, les professionnels de santé... sont autant de personnes au contact quotidien de nos bénéficiaires. Les Insatiables leur proposent des actions de sensibilisation et d'information ainsi que des formations professionnelles afin de permettre le développement des compétences nécessaires à l'accompagnement de publics sensibles. Notre approche met en avant une alimentation durable, équilibrée et adaptée aux besoins spécifiques de chacun.e.



Mesure d'impact social 2025

Répartition par région de nos actions et du nombre de bénéficiaires



+ de **64**
départements
français

1 520
actions en 2025

41 681
bénéficiaires

- dont 21 499 seniors via **Happy Visio** (21 actions)
- Dont 262 bénéficiaires en épicerie **ANDES** (38 actions)

Les bénéficiaires et actions par public

Seniors à domicile
769 actions
30 463

Jeunesse
96 actions
2 121

EHPAD
196 actions
3 231

Aidants / Aidés
54 actions
603

Aidants
118 actions
1 076

Adultes
221 actions
17 40

Professionnels
48 actions
444

Handicap
3 actions
33

Etudiants :
15 actions
1 970

Mesure d'impact social 2025

Distinctions de nos différents TYPES D' ACTIONS

50%
ateliers cuisine
ayant pour objectif d'impliquer activement les participants en associant astuces culinaires et messages nutritionnels du Plan National Nutrition Santé.

Des actions diversifiées pour encourager la pratique de la cuisine

1%
Actions de prévention – partage
(concours de cuisine, événements d'envergure, fêtes des seniors, etc.)

30%
ateliers de prévention
hors atelier cuisine (atelier 5 sens, lecture des étiquettes, potager, sport & santé, etc.)

22%
Actions de prévention – information
(conférences, visites de marchés, quiz nutrition, loto gourmand, stand sur salons, etc.)

68%
des actions étaient organisées sous forme de cycles, c'est-à-dire que plusieurs interventions se déroulaient au même endroit sur une période relativement courte (tous les 15 jours ou chaque mois, avec 2 à 5 actions au même endroit). Nous souhaitons accroître la part des actions en cycle, car la littérature scientifique ainsi que notre expérience montrent que ce format favorise une évolution positive des habitudes alimentaires chez les personnes âgées et les jeunes*.

824
actions (x8 par rapport à l'année précédente) ont été déployées dans des structures accueillant un public en situation de précarité (épiceries sociales et solidaires, Maison de quartiers en quartier prioritaire de la ville, etc.) touchant ainsi 10 995 bénéficiaires (x10 par rapport à l'année dernière).

25
actions intergénérationnelles c'est-à-dire intégrant à la fois des personnes âgées et des enfants. Ces actions représentent 242 seniors et 128 enfants sensibilisés.

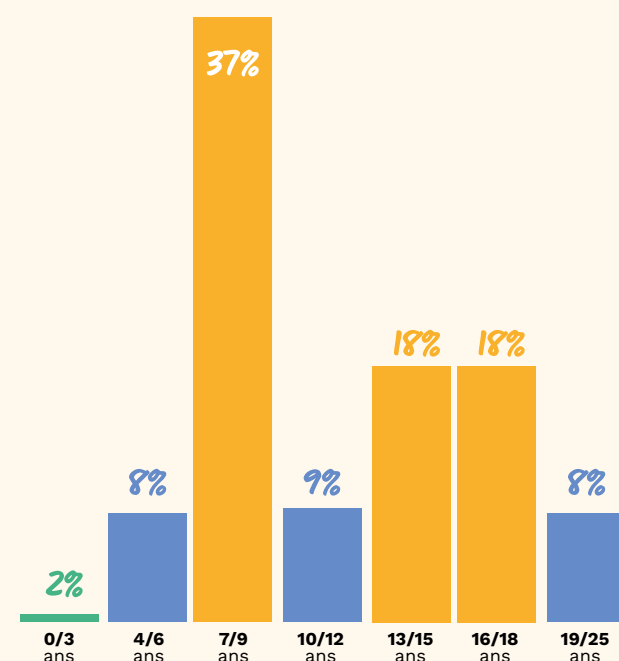
142
actions parentalité en 2025 contre 58 actions en 2024 c'est-à-dire intégrant à la fois les parents et leurs enfants. Ces actions ont mobilisé 814 parents et 837 enfants.

* (Alghamdi et al., 2023 ; Domper et al., 2023 ; Summerbell CD et al., 2005).

Focus sur les bénéficiaires ÂGÉS DE – DE 25 ANS

(enfants, étudiants)

Âge des bénéficiaires :



Forte progression des plus de 12 ans (plus de projets Alimentasanté et pour les étudiants).

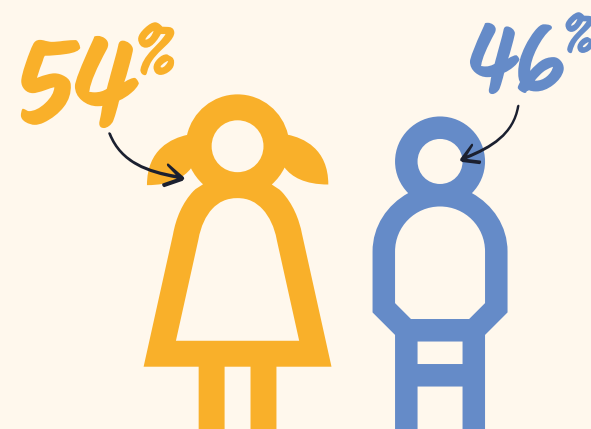
Données de profils sur 1155 personnes (Quest : jeunesse, étudiant, adultes de – de 25 ans)

97%
de satisfaction (très satisfait et satisfait)
des intervenants

(Eff : 634)



Proportion garçons / filles



Contrairement aux actions seniors, la répartition entre garçons et filles dans les actions jeunesse des Insatiables est relativement équilibrée (54% de filles et 46% de garçons).

Cette parité s'explique probablement par le fait que nous intervenons principalement en milieu scolaire (primaire, collège, lycée), où les classes sont généralement mixtes et réparties de manière équitable entre garçons/hommes et filles/femmes.

98%
de satisfaction (très satisfait et satisfait)
de l'action

(Eff : 632)



Apprentissage durant LES ATELIERS DE CUISINE

Apprentissage

94%

JE ME SUIS
AMUSÉE

(EFF : 610)



88%

J'AI ENVIE DE
REFAIRE UN ATELIER
COMME CELUI-LÀ

(EFF : 601)

92%

J'AI APPRIS
QUELQUE
CHOSE

(EFF : 610)



Qu'avez-vous appris ?

87%

des jeunes déclarent avoir appris quelque chose
durant l'atelier auquel ils ont participé. (EFF : 670)

Exemple des mots qui ressortent le plus :

**Faire, cuisine, mange,
recette, rien, légume,
aliment, plein, gâteau,
couper, nouvelle,
amusant, légume, adoré,
bien.**



Changement dans les habitudes alimentaires

83%

des jeunes souhaitent refaire la recette
à la maison. (EFF : 400)

Exemple des mots qui ressortent le plus :

**Bien, aimé, aime, faire,
amusant, cuisine, bonne,
manger, faire, beaucoup,
envie, famille, délicieux,
super, adoré.**

Découverte de nouveaux aliments

72%

des jeunes déclarent avoir découvert de
nouveaux aliments. (EFF : 583)

Exemple des mots qui ressortent le plus :

**Chou, datte, betterave,
amande, rhubarbe, carotte.**

Apprentissage dans LES ATELIERS DE CUISINE



Apprentissage

99% 

des participants sont satisfaits. (Eff : 6493)

93%

des participants déclarent avoir appris des choses suite à leur participation. (Eff : 5940)

82%

DES ASSOCIATIONS
D'ALIMENTS

69%

DES TECHNIQUES
DE CUISINE

Ces apprentissages
concernent plus souvent :

74%

DES BIENFAITS
D'ALIMENTS
POUR LA SANTÉ

77%

Pour (EFF: 2128)

L'assiette la plus équilibrée est :

- ½ DE FRUITS ET LÉGUMES
- ¼ DE PROTÉINES
- ¼ DE CÉRÉALES

Intentions de changement d'habitudes alimentaires

79%

des participants des ateliers de cuisine déclarent qu'ils vont changer des choses dans leur quotidien suite à la participation à l'atelier. (Eff : 5524)

Ces changements sont :

74%

LA MANIÈRE DE
CUISINER

65%

LES TYPES D'ALIMENTS ACHETÉ

38%

PLUS DE TEMPS PASSÉ
À CUISINER

25%

LES MODES DE
CONSERVATIONS

21%

LA GESTION DES RESTES
ET DES DÉCHETS

24%

LES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT

24%

PLUS DE TEMPS PASSÉ À MANGER

EFF 2309

Pour les personnes qui répondent ne pas avoir l'intention de changer les habitudes : les habitudes actuelles conviennent déjà (55%), ils font déjà tout ce qui a été traité lors de l'atelier (45%).

Les retours se concentrent principalement sur deux aspects : **l'intérêt des actions proposées et l'ambiance chaleureuse et conviviale qui les accompagne.** Par ailleurs, l'étude qualitative sur les ateliers de cuisine a mis en évidence le rôle essentiel des liens sociaux des personnes âgées, tant dans leur décision d'y participer que dans les effets qui en découlent.

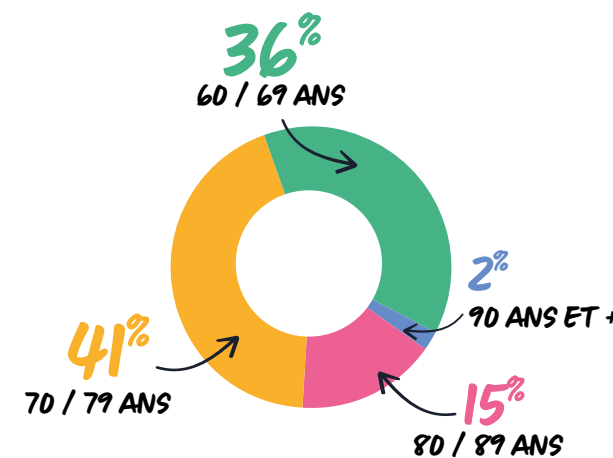
Ces résultats confirment
l'intérêt d'une approche
mêlant savoir-faire
culinaires et diététique.

Focus sur les bénéficiaires ÂGÉS DE 60 ANS ET +

(seniors à domicile, aidants de + de 60 ans, seniors en EHPAD)



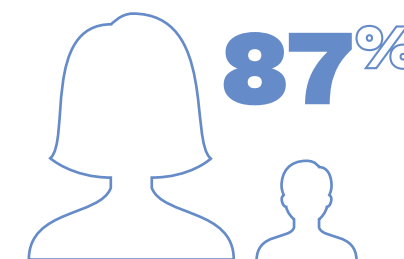
Âge des bénéficiaires :



51% des participants sont âgés de 70 ans et + contre 66% pour l'année 2023.



Proportion hommes/femmes



La grande majorité des bénéficiaires (87%) sont des femmes, un quota en hausse par rapport à l'année dernière (83%).

La forte participation des femmes aux actions seniors des Insatiables est une tendance observée dans toutes les régions où ces initiatives sont mises en place. Notre démarche vise à poursuivre cet engagement auprès des femmes, davantage exposées aux risques pour leur santé en fin de vie que les hommes (*Lalive d'Épinay & Spini, 2008*). En parallèle, nous souhaitons intensifier nos efforts pour mobiliser davantage d'hommes, qui sont moins souvent sensibilisés aux liens entre alimentation et santé et qui, en général, disposent de moins de pratiques et de savoir-faire culinaires (*Brousse, 2015 ; Tani et al., 2020*).

Autres données socio démographiques :

52%

des plus de 60 ans
vivent seuls

(EFF: 5477)

49%

sont d'anciens
employés et 21%
sont d'anciens cadres.

(EFF: 2926)

50%

des bénéficiaires
n'ont pas le
Baccalauréat.

(EFF: 5029)

Satisfaction des bénéficiaires ET ÉTUDE QUALITATIVE



**Chiffre satisfaction
de l'action :**
(très satisfait et satisfait)

Seniors à domicile
96%
(Eff : 28 374)



**Chiffre satisfaction
vis-à-vis des intervenants :**
(très satisfait et satisfait)

Seniors à domicile
99%
(Eff : 28 374)

Seniors en EHPAD
97%
(Eff : 720)



Seniors en EHPAD
100%
(Eff : 716)

Enfants
97%
(Eff : 634)



Enfants
98%
(Eff : 632)

Adultes
98%
(Eff : 1 743)



Adultes
99%
(Eff : 1715)

Focus sur les bénéficiaires « AIDANTS-AIDÉS »



En 2025, parmi les
bénéficiaires, 1679
sont des aidants-aidés.
179 actions ont été
organisées.

--> Taux de satisfaction
des actions : 98%
(EFF: 862)
--> Seulement 49% sont
bénéficiaire de l'APA
(EFF:707)

Sur 787 aidants :

- **99%** déclarent que cet atelier a permis un temps de répit dans le quotidien.
- **97%** trouvent que cet atelier a permis d'échanger des conseils avec d'autres participants.
- **93%** estiment que cet atelier a permis de gagner en motivation sur l'atelier.

Sur 834 aidants :

- **99%** déclarent avoir reçus des informations utiles sur ses propres besoins alimentaires. (Progression par rapport à 2024)
- **95%** déclarent avoir reçus des informations utiles sur les besoins alimentaires de son proche. (Progression par rapport à 88% 2024)

Charte éco-responsable LES INSATIABLES

La charte éco-responsable de l'association est en place depuis 2021.

+ de 80%
de produits de saison

En 2025, **97 % des ateliers cuisine** sont composés d'au moins 80 % de produits de saison.

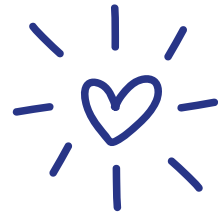
+ de 80%
**de produits Bio / labellisés
et/ou locaux**

En 2025, **70 % des ateliers cuisine** sont composés d'au moins 80 % de produits bio, labellisés et/ou locaux.





Les moments forts en 2025



Lutter contre l'isolement et la dénutrition en EHPAD : un challenge culinaire intergénérationnel



Dans les Bouches-du-Rhône, Les Insatiables ont organisé un challenge culinaire inter-établissements réunissant résidents d'EHPAD et jeunes volontaires en service civique.

L'objectif dépassait la simple compétition : lutter contre l'isolement social et prévenir la dénutrition, tout en valorisant les talents et la créativité des participants.

Des brigades intergénérationnelles engagées autour du goût et du lien social

Chaque brigade, composée de résidents et de jeunes volontaires d'Unis-Cité Méditerranée, a relevé plusieurs défis : un quiz ludique sur l'alimentation pour échauffer les esprits puis la réalisation de bouchées individuelles, évaluées par un

jury attentif. Ces ateliers ont stimulé les capacités manuelles, sensorielles et intellectuelles des résidents, tout en créant un véritable lien entre générations.

Un moment de partage, de fierté... et de plaisir !

La journée s'est terminée par une dégustation collective, dans une ambiance joyeuse et conviviale. Chacun a pu savourer le fruit du travail collectif et repartir avec le sourire, parfois même avec une vocation nouvelle. Ces ateliers montrent que les EHPAD peuvent être des lieux riches en échanges, en projets et en moments de bonheur.

Semaine nationale de lutte contre la dénutrition 2025

À l'occasion de la 6^e édition de la **Semaine nationale de lutte contre la dénutrition**, Les Insatiables ont renforcé un engagement porté depuis plus de 10 ans : **transformer durablement les pratiques alimentaires pour prévenir la dénutrition, un enjeu de santé publique encore sous-estimé.**

Faire évoluer les regards

Depuis plus d'une décennie, Les Insatiables contribuent à faire évoluer la perception de la dénutrition. L'alimentation est repositionnée comme un levier global de santé mais aussi de plaisir, de dignité et de lien social, condition essentielle pour améliorer la prévention.

Faire évoluer les pratiques

Le COOKINAIRE – Le manger-mains et le plaisir à table illustre cette dynamique, en proposant des solutions concrètes (textures adaptées, valorisation des plats) qui renforcent les compétences, facilitent l'adaptation des repas et préservent l'autonomie.

Diffuser des solutions accessibles

Le format digital et les ressources dédiées aux EHPAD, aidants et seniors à domicile permettent d'élargir l'accès à des outils concrets, simples et appropriables par tous.

Mobiliser collectivement

Des initiatives du Collectif de la dénutrition, comme « Cuisines Ouvertes », renforcent le lien entre résidents, familles et professionnels, tout en valorisant les métiers du soin et de la restauration.

S'inscrire dans la durée

Cette participation à l'édition 2025 s'inscrit dans une trajectoire durable : faire évoluer les pratiques, innover et amplifier l'impact, avec une conviction forte : le plaisir de manger est un levier essentiel de santé.

Une reconnaissance institutionnelle au service de la prévention en santé

Au cours de l'année, Les Insatiables ont poursuivi le développement et la structuration de leurs actions, en veillant à leur qualité, leur pertinence et leur adaptation aux besoins des publics.

Les programmes bénéficient de l'appui d'un comité d'experts* qui contribue à enrichir et éclairer les orientations de l'association.

Deux cycles d'actions ont par ailleurs été évalués par **Santé Publique France** et inscrits au registre Reperprev : L'alimentation dans tous ses états** et Parcours nutrition proche aidants.

Cette reconnaissance institutionnelle vient conforter la pertinence des programmes développés et leur contribution aux enjeux de prévention et de promotion de la santé.

Plus largement, les interventions sont construites à partir de l'expérience de terrain et mobilisent des professionnels qualifiés en nutrition, santé et cuisine. Elles s'appuient sur des formats adaptés aux besoins des bénéficiaires, ancrés dans les territoires et développés en lien avec les acteurs locaux, afin de favoriser leur impact et leur appropriation dans la durée.



* Retrouvez plus d'informations sur notre démarche scientifique à la page 29.

** Retrouvez la vidéo de présentation de ce programme sur notre page Youtube : @lesinsatiables_asso



Nos actions par public



Afin de répondre aux besoins spécifiques de chaque public, nous développons des actions pédagogiques qui contribuent à transformer durablement les pratiques alimentaires. En créant des espaces d'apprentissage accessibles et conviviaux, nos animations permettent aux bénéficiaires d'acquérir des connaissances, de développer des savoir-faire culinaires et de (re)prendre confiance dans leur capacité à bien se nourrir au quotidien.

Fidèles à nos valeurs de convivialité et d'inclusivité, nous faisons de l'alimentation un levier de rencontre et de partage. Cuisiner, goûter et apprendre ensemble favorisent à la fois l'appropriation de nouvelles pratiques et le renforcement du lien social.

Parce que bien se nourrir est un enjeu collectif autant qu'individuel, nos actions visent à accompagner les publics vers des choix alimentaires plus favorables à la santé, à l'environnement et au plaisir de manger.



Nos actions de prévention prennent ainsi différentes formes complémentaires :

- **Des formats courts**, centrés sur une thématique précise, qui permettent de sensibiliser rapidement les participants et d'initier des changements de pratiques. Ils peuvent prendre la forme d'ateliers de cuisine, de visites de fermes, de conférences ou de temps d'échanges.
- **Des cycles d'accompagnement**, composés de plusieurs séances, qui permettent d'aborder progressivement les différentes dimensions de l'alimentation et d'ancrer les apprentissages dans la durée.
- **Un format itinérant : le Camion Cuisine**, une cuisine mobile autonome qui facilite l'accès aux ateliers pratiques, notamment dans les territoires les plus éloignés des lieux d'animation.

Seniors à domicile

PRÉSERVER AUTONOMIE ET PLAISIR DE MANGER

À domicile, l'avancée en âge peut fragiliser l'alimentation : isolement, perte d'appétit ou difficultés pour cuisiner et faire ses courses mettent en danger l'autonomie et la santé.

Nous agissons directement auprès des seniors à domicile pour préserver le plaisir de manger, adapter l'alimentation aux besoins liés à l'âge et faire du repas un moment de convivialité renforçant le lien social. Chaque intervention contribue à renforcer l'autonomie, le bien-être et la qualité de vie, tout en prévenant la dénutrition et l'isolement.

BIEN DANS SON ASSIETTE, BIEN DANS SA TÊTE :

27 Seniors du Bas-Rhin ont découvert avec Patricia, diététicienne, comment le microbiote et l'alimentation influencent l'humeur. À travers exercices de pleine conscience et conseils pratiques, ils ont appris à réduire leur stress et repartir avec des outils pour mieux gérer leur alimentation et leur bien-être au quotidien.

BIEN MANGER APRÈS 60 ANS :

À Challans, les participants ont découvert avec Marion Flécher comment manger sainement et avec plaisir après 60 ans, grâce à des astuces, recettes simples et conseils pratiques pour leur alimentation et leur budget. TV Vendée a relayé l'atelier, valorisant notre mission d'accompagnement vers le bien-être et la santé au quotidien.



Seniors en EHPAD

PRÉSERVER PLAISIR DE MANGER ET BIEN ÊTRE

En EHPAD, le repas est un moment clé de convivialité et de lien social. Certains résidents peuvent perdre l'appétit ou rencontrer des difficultés pour manger.

Nous intervenons au sein des établissements pour adapter l'alimentation aux besoins des résidents, stimuler le plaisir de manger et accompagner les équipes dans leurs pratiques. Chaque action renforce le bien être, la socialisation et la qualité de vie, tout en prévenant la dénutrition et l'isolement.



AUX GOÛTS DU JOUR :

Déployé dans 7 départements de la Nouvelle-Aquitaine, ce cycle a permis aux résidents de découvrir et expérimenter les 5 sens et la cuisine à travers 4 ateliers, avec un livret de recettes remis à la fin pour prolonger l'expérience. La mallette « Mémoire et Alimentation » a fourni aux établissements des outils pour poursuivre les ateliers en autonomie, tandis que le personnel a été formé à prévenir la dénutrition et à encourager les plaisirs de la table, contribuant ainsi au bien-être quotidien des résidents.

Aidants

SOUTENIR ET ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN

Les aidants familiaux jouent un rôle essentiel dans l'accompagnement des personnes fragilisées.

Pourtant, cette responsabilité peut entraîner un épuisement physique et psychologique, notamment lorsqu'il s'agit de veiller à l'alimentation et au bien-être de leurs proches.

Pour répondre à leurs besoins, l'association développe des actions d'information, de sensibilisation et d'accompagnement autour de l'alimentation, afin de soutenir les aidants dans leur rôle, préserver leur santé et leur permettre de continuer à accompagner leurs proches dans les meilleures conditions.

SUR LA TOURNÉE DU CAMION CUISINE :

Sur 4 jours en Haute-Savoie (Thiez, Rumilly, Chamonix, Musièges), 65 binômes aidant-aidé ont découvert le manger-mains, la prévention de la dénutrition et l'organisation en cuisine. Les aidants sont repartis avec des conseils pratiques et des outils concrets pour mieux accompagner le quotidien des personnes aidées.

CONCOURS DE CUISINE AIDANT-AIDÉ À LÉPINE-VERSAILLES :

18 participants, organisés en binômes aidant-aidé ou aidé-professionnel, ont vécu une expérience gourmande et participative : choix et préparation de recettes sucrées et salées avec l'accompagnement de la cheffe et de la diététicienne. Une mini-conférence ludique sur la dénutrition a apporté des clés concrètes et le débrief final a permis de partager astuces et découvertes pour mieux cuisiner et mieux se nourrir au quotidien.



Jeunesse

SENSIBILISER DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE

De l'enfance à l'entrée dans la vie adulte, l'alimentation joue un rôle clé dans la santé, les apprentissages et les habitudes de vie. Sensibiliser les jeunes permet de favoriser des repères durables, de développer leur curiosité alimentaire et de renforcer leur autonomie.



L'association déploie des actions adaptées aux 0-25 ans, sous forme d'ateliers courts ou de cycles plus approfondis, afin de transmettre des connaissances, encourager des pratiques alimentaires équilibrées et faire de l'alimentation un levier de santé, de plaisir et de partage.

ALIMENTASANTÉ - LES JEUNES AU CŒUR DE L'ALIMENTATION DURABLE :

Plus de 15 classes d'Île-de-France ont exploré l'alimentation durable et responsable à travers une conférence interactive, un tournoi de jeux éducatifs et un atelier cuisine pratique. Les élèves sont repartis avec des clés pour cuisiner, consommer responsable et agir pour leur santé et la planète.

Intergénérationnel

TRANSFORMER LES LIENS ET LE RAPPORT À L'ALIMENTATION

Les rencontres entre seniors et enfants permettent de transformer le quotidien des participants : elles favorisent l'échange de savoirs, stimulent le goût et le plaisir de manger, et créent des moments de convivialité durables. Ces actions intergénérationnelles renforcent la socialisation des seniors, éveillent la curiosité des enfants et installent des habitudes alimentaires positives et partagées, faisant du repas un moment à la fois formateur, joyeux et inclusif.

CUISINE ET SANTÉ À PETIT BUDGET :

À la Régie immobilière de la Ville de Paris (RIVP), un cycle de 10 ateliers intergénérationnels a permis aux participants de découvrir comment cuisiner sain, de saison et à petit budget. À travers différentes thématiques (protéines végétales, épices, fermentation, lecture d'étiquettes...), tout le monde a bénéficié d'idées et astuces concrètes pour améliorer son alimentation au quotidien.



SUR LA TOURNÉE DU CAMION CUISINE :

Dans les Alpes-Maritimes, le Vaucluse, le Var et les Bouches-du-Rhône, cette cuisine itinérante est allée au plus près des publics, y compris en zones isolées. Des ateliers en petits groupes ont été encadrés par une diététicienne, pour favoriser une approche participative et conviviale, avec jusqu'à 32 bénéficiaires par jour. Un atelier intergénérationnel a notamment permis de croiser les regards et de partager savoir-faire et pratiques autour de recettes simples, tout en abordant saisonnalité, terroir, anti-gaspillage et alimentation équilibrée à petit budget.

Parentalité

RENFORCER LES COMPÉTENCES ET TRANSFORMER LES HABITUDES

Les habitudes alimentaires des enfants se construisent au quotidien au sein du foyer. Les actions menées par l'association permettent aux parents de mieux comprendre l'alimentation, de prendre confiance dans leurs choix et de transmettre des repères durables à leurs enfants.

En 2025, les interventions ciblant les jeunes parents et leurs enfants ont favorisé des changements concrets : plus de plaisir partagé autour des repas, des pratiques alimentaires adaptées et des repères sains installés durablement dans le quotidien familial.

AGIR CONTRE LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS – PARENTS/ENFANTS :

87 participants ont exploré les perturbateurs endocriniens à travers 6 actions en Alsace, de la cueillette de plantes sauvages à l'atelier culinaire végétal, en passant par la lecture d'étiquettes et le repérage des ustensiles contenant des perturbateurs endocriniens. Le cycle a permis de prendre conscience de leurs impacts sur la santé et d'adopter des pratiques concrètes au quotidien.

ACCOMPAGNER LA PARENTALITÉ AUTOUR DE L'ALIMENTATION :

En Mayenne, dans trois villes du territoire, trois cycles d'ateliers ont été proposés à des parents de jeunes enfants. L'objectif : renforcer la complicité parent/enfant, créer des temps de partage et offrir un espace d'échange autour des émotions liées à l'alimentation. À travers des temps de sensibilisation et des ateliers pratiques - diversification alimentaire, gestion des repas, préparation de petits pots... Les participants ont acquis des repères concrets pour adopter une alimentation équilibrée et accompagner l'éveil au goût dès le plus jeune âge.

Précarité alimentaire

FAVORISER L'AUTONOMIE ET LE PARTAGE

Les actions proposées par l'association visent à favoriser l'autonomie et le bien être alimentaire des participants. Elles accompagnent la gestion de l'approvisionnement, la planification et la préparation des repas, tout en encourageant des moments de partage et la sensibilisation à la réduction du gaspillage.

Ces interventions permettent aux participants de progresser dans leurs pratiques quotidiennes, de renforcer leurs compétences et de vivre des repas plus conviviaux et durables, tout en valorisant leurs choix et initiatives.

SENSIBILISER AU MIEUX-MANGER :

À Marseille, au sein du lieu Le Manier porté par les Petits Frères des Pauvres, un cycle de 5 ateliers a été proposé à des personnes de plus de 55 ans en situation de précarité alimentaire. Cette action a été rendue possible grâce à la mobilisation des équipes du lieu, au soutien de la Fondation Carrefour et à l'implication d'une diététicienne, d'un chef cuisinier et d'un producteur local.

INITIER LES PLUS JEUNES À UNE ALIMENTATION SAINE ET ACCESSIBLE :

À Sartrouville, le Camion Cuisine est intervenu en quartier prioritaire de la ville (QPV) auprès de 56 enfants âgés de 5 à 14 ans. À travers des ateliers ludiques et participatifs, les participants ont découvert les bases d'une cuisine simple, de saison et équilibrée, tout en développant leur curiosité et le plaisir de faire ensemble.



Personnes en situation de handicap

AUTONOMIE ET INCLUSION

Les personnes en situation de handicap font face à des obstacles quotidiens qui peuvent limiter leur autonomie et leur accès à une alimentation adaptée. Isolement, difficultés pour cuisiner ou se déplacer, besoins spécifiques nutritionnels... autant de facteurs qui peuvent fragiliser le bien-être et la santé.

Les Insatiables participent à faciliter l'accès à une alimentation adaptée, préserver le plaisir de manger et faire du repas un moment de partage et de lien social.

ATELIER CUISINE ET ALIMENTATION DURABLE :

Des participants de Seine-Saint-Denis, avec troubles psychiques, trisomie ou déficience intellectuelle légère, ont préparé des recettes de saison avec un accompagnement personnalisé à chaque étape, guidés par les animateurs et des supports en FALC (Facile à lire et à comprendre).



Professionnels

RENFORCER LES COMPÉTENCES POUR MIEUX ACCOMPAGNER

Les professionnels de l'accompagnement jouent un rôle essentiel auprès des publics qu'ils soutiennent. Pourtant, ils peuvent parfois manquer d'outils ou de repères pour intégrer pleinement les enjeux de l'alimentation, de la santé et du plaisir de manger dans leurs pratiques quotidiennes.

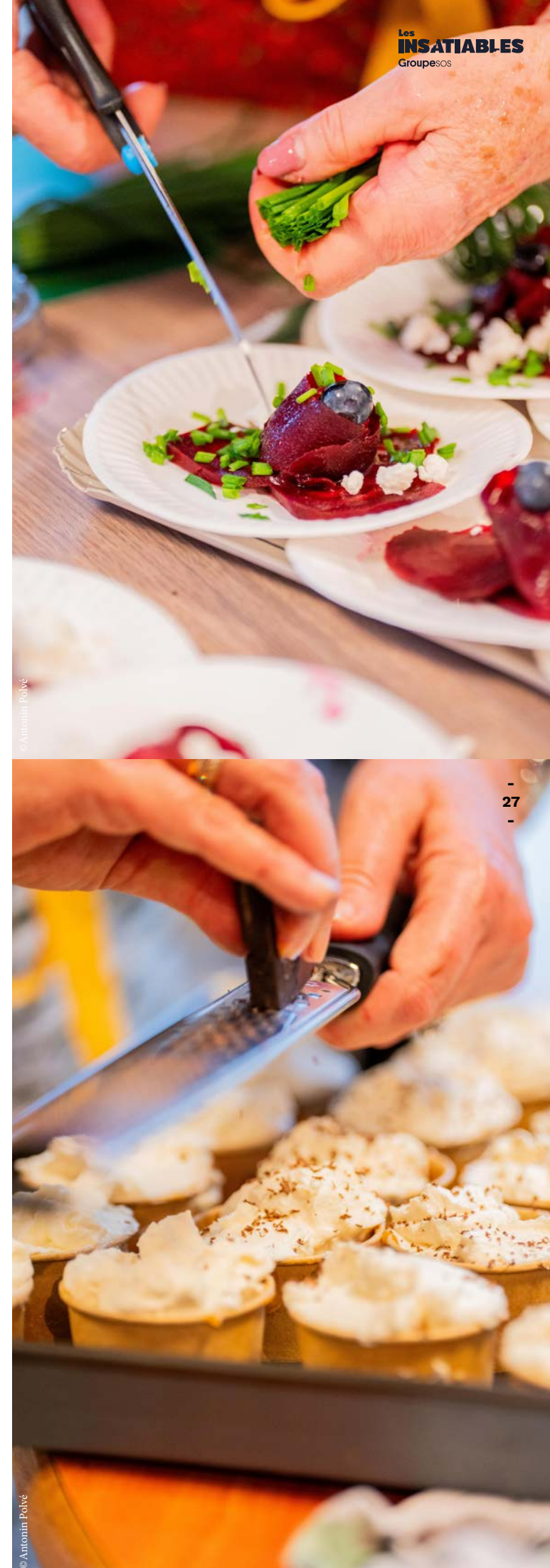
Nous formons et outillons les professionnels pour mieux comprendre les besoins des bénéficiaires, adapter leurs pratiques d'accompagnement et faire de l'alimentation un levier de santé, d'autonomie et de lien social. Ces formations contribuent à faire évoluer durablement les pratiques professionnelles et à améliorer la qualité de l'accompagnement au quotidien.

MIEUX MANGER POUR TOUS :

Ce programme accompagne des publics en situation de précarité vers une alimentation favorable à leur santé grâce à des ateliers ludiques et à la montée en compétences des professionnels et bénévoles. En 2025, 12 cycles et 4 formations ont été déployés dans 5 départements d'Occitanie, en partenariat avec les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux), communes, associations et producteurs locaux, favorisant l'apprentissage, l'évolution des pratiques alimentaires et la création de dynamiques locales entre acteurs et participants.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

Les Insatiables ont accompagné le CROUS Aquitaine dans la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire sur 12 sites universitaires (Bordeaux, Pessac-Talence, Périgueux, Agen, Pau et Bayonne). Cette mission a permis de mesurer le gaspillage, identifier des leviers d'action et outiller les équipes grâce à un outil de suivi dédié (indicateurs, comparaisons de pesées, graphiques). Une première étape pour réduire durablement le gaspillage et sensibiliser les usagers des restaurants universitaires.



Les ateliers XL

Voir plus grand, vivre l'alimentation autrement

Certains ateliers prennent une autre dimension. Les ateliers XL rassemblent un nombre plus important de participants et proposent des formats élargis pour découvrir l'alimentation autrement, dans un cadre plus collectif et immersif.

Toujours fidèles aux objectifs des actions des Insatiables — transmettre des savoir-faire, encourager une alimentation saine, durable et accessible — les ateliers XL créent aussi des moments marquants et conviviaux, où l'on se rencontre, on expérimente et on partage autour de la cuisine et des aliments.



© Jean-François Even

ATELIER CUISINE FORMAT BANQUET :

À Sartrouville, cet atelier cuisine grand format a rassemblé une trentaine de participants autour de la préparation d'un repas partagé façon banquet. L'activité a favorisé le lien social, la coopération et le plaisir de cuisiner ensemble, tout en transmettant des conseils pour une alimentation saine et équilibrée.

CUISINE VÉGÉTARIENNE DE SAISON :

À Massy, 34 agents municipaux ont participé à un atelier culinaire XL autour de recettes végétariennes, de saison et gourmandes. L'atelier a permis de découvrir de nouvelles pratiques culinaires et de repartir avec des recettes et repères pour intégrer davantage de végétal au quotidien.



LOTO TRÈS GOURMAND :

Pour le lancement de la Semaine Bleue, plus de 75 seniors se sont réunis à la mairie de Bordeaux pour un loto gourmand XL. Entre rires et échanges, chacun a pu découvrir des conseils culinaires et nutritionnels, tout en profitant d'un moment convivial et interactif.

BANQUET ÉTUDIANT :

Le hall d'entrée de l'EPF Paris-Cachan a accueilli un petit déjeuner adapté aux besoins des participants. Une diététicienne a apporté des conseils sur l'alimentation équilibrée, petit budget et durable, sport et protéines ainsi que produits ultra-transformés, permettant aux étudiants de repartir avec des repères pratiques pour leur quotidien.



Une démarche scientifique au cœur de nos actions



Les Insatiables développent leurs actions dans une démarche continue d'amélioration, fondée sur l'expertise scientifique, l'expérience de terrain et l'évaluation régulière des programmes. Cette approche vise à renforcer l'impact des interventions en prévention et promotion de la santé, tout en garantissant leur pertinence auprès des publics accompagnés.

Un accompagnement scientifique et pluridisciplinaire

L'association est accompagnée par un comité d'experts et d'expertes réunissant des compétences en alimentation, santé, environnement et précarité. Ce comité contribue à éclairer, questionner et valider les orientations des actions menées. Il participe également à l'enrichissement des contenus et à leur adaptation aux enjeux de santé publique et aux réalités des publics.

Cet accompagnement permet de garantir un ancrage des actions dans les connaissances scientifiques les plus récentes, tout en intégrant les retours issus du terrain.

Une démarche d'évaluation continue

Les actions déployées font l'objet d'une évaluation régulière afin d'en mesurer les effets, d'identifier les axes d'amélioration et de faire évoluer les formats proposés. Cette dynamique permet d'inscrire les programmes dans une logique d'amélioration continue et d'adaptation aux besoins des bénéficiaires.

Une reconnaissance institutionnelle des actions

Deux cycles d'actions ont été évalués au cours de l'année 2025 par Santé Publique France et inscrits au registre ReperPrev, dispositif national de référence en matière de prévention et de promotion de la santé : L'alimentation dans tous ses états et Parcours nutrition proche aidants.

Cette reconnaissance souligne leur bien fondé et leur contribution aux objectifs de santé publique.

Des interventions fondées sur l'expertise et l'expérience

Les actions des Insatiables reposent sur une articulation entre expertise scientifique et expérience de terrain. Elles s'appuient sur des formats construits à partir de données probantes, mobilisant des professionnels qualifiés en nutrition, santé et cuisine.

Ancrées dans les territoires et co-construites avec les acteurs locaux, elles sont adaptées aux besoins des bénéficiaires. Des supports pédagogiques spécifiques et des temps de convivialité viennent renforcer l'engagement des participants et favoriser l'inscription des bénéfices dans la durée.



Prof. Jean-Pierre Poulain



Dr. Sandrine Monnery-Patris



Dr. Amandine Rochedy



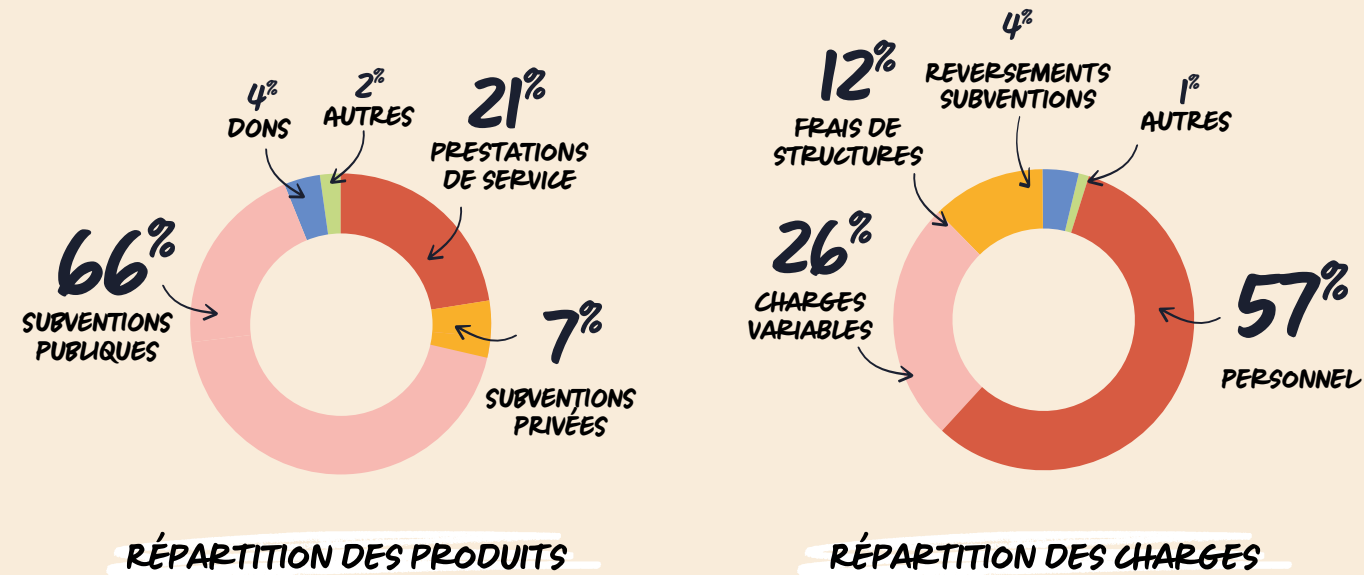
Laure Soulez-Larivière



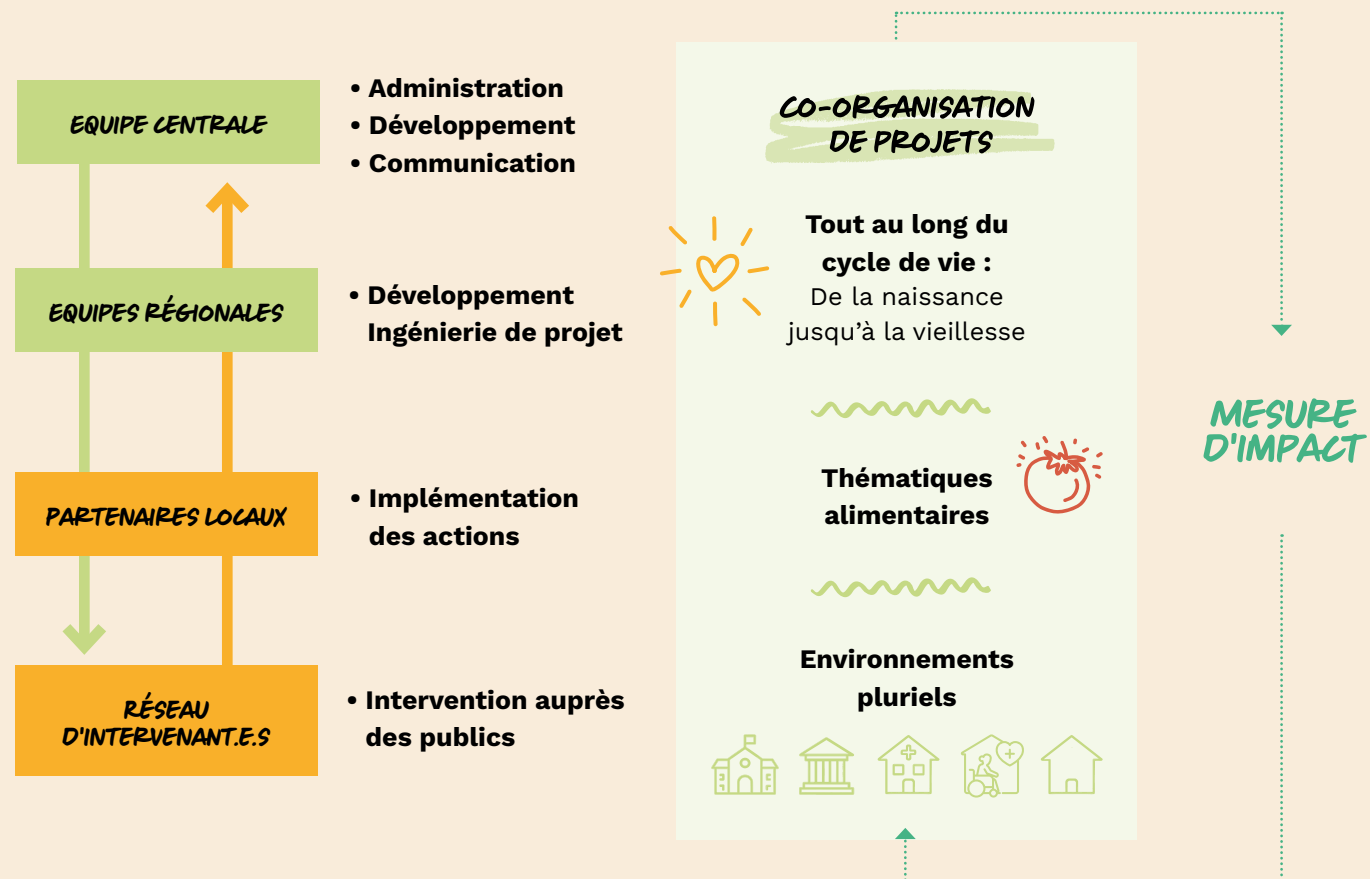
Dr. Virginie Delannoy

Notre budget

(chiffres provisoires)



Fonctionnement & réseau d'action



Organigramme

DIRECTION

YOANN DUMONTET
DIRECTEUR

ADMINISTRATIF - RH

VALÉRIE GRARE
RESPONSABLE ADMINISTRATIVE-RH

FORMATION

ELODIE DELWAIDE
DIRECTRICE DE LA FORMATION

DÉVELOPPEMENT

STEPHANIE BICHARD
RESPONSABLE DU DÉVELOPPEMENT

MANON MONTES
DÉVELOPPEMENT PÔLE ALIM.

FINANCE

AUDREY BOTELHO
CONTRÔLEUSE DE GESTION

COMMUNICATION

CAROLINE GARLATTI
RESPONSABLE COMMUNICATION

CLAIRE LAGRANGE
CHARGÉE DE COMMUNICATION

OPÉRATIONS

CONSTANTIN DELOURME
RESP REG IDF

LUCILLE
MONDAIN-MONVAL

ELISA CHEYROUZE

SANDRA DURY

ARTHUR COLPART

CAMILLE ETTOUATI

MILA GAUCHER PUPULIN

LISON GREDIN

RACHEL SANNIER
RESP REG NORD-OUEST

ELOÏSE HAUTIN

SARAH LOURÉAT

FRANÇOIS-GUILLAUME
GRANGER
RESP REG SUD

SUZANNE BERJOT

CAMILLE DALMASSO

LOUIS ROLAND

CECILE BIAN SAN
RESP REG SUD-OUEST

DIANE BIAOU
COORDINATRICE

GAEL PECH

EMMA BOURCIER

MORGANE CARRASCO

JULIETTE VACHON
RESP REG AURA-GE BFC

CLÉMENCE BESLAY

MARGAUX CHAPUIS

MAUD LASTEYRAS

AMANDINE FRITSCH

MARINE STREIT

Gouvernance

GroupeSOS
Entreprendre au profit de tous

Le Groupe SOS est un groupe associatif, acteur majeur du vivre-ensemble

A propos du Groupe SOS

Le Groupe SOS est une **organisation à but non lucratif** d'ampleur, engagée en faveur du vivre-ensemble. Il développe et unit des associations et entreprises sociales, reliées par leur engagement social et environnemental.

Son action s'articule autour de deux grandes priorités : **la gestion d'établissements non lucratifs dédiés à la jeunesse, à la santé, aux personnes vulnérables et aux personnes âgées ; la préparation d'un avenir durable et solidaire**, avec des projets ambitieux pour la transition écologique, la revitalisation territoriale et les commerces responsables et l'accès à la culture.

Laïc et artisan, il porte un véritable projet de société, centré sur l'**intérêt général**.

Avec **26 000 personnes employées**, plus de **3 millions de bénéficiaires** chaque année et une présence dans **50 pays**, le Groupe SOS prouve qu'un impact d'envergure est souhaitable, pour bâtir un avenir plus juste et solidaire.

groupe-sos.org

Les Insatiables est une association du Groupe SOS.

Compter ceux pour qui nous comptons :

Depuis 2025, le Groupe SOS accompagne Les Insatiables, sur l'élaboration d'une démarche de clarification méthodologique pour mieux définir et dénombrer les bénéficiaires accompagnés par l'association, et ce afin de rendre plus lisible la portée et la diversité des actions menées par nos dispositifs et services.

Ainsi, nous définissons comme bénéficiaires de l'association Les Insatiables, toutes les personnes et les organisations auprès desquelles notre association a contribué à produire au moins un changement positif.

Pour Les Insatiables, selon nos publics et nos dispositifs, ces changements peuvent concerner une ou plusieurs dimensions de la vie sanitaire, sociale, éducative, environnementale, etc. **Ils peuvent être directs ou indirects, visibles ou plus diffus, ponctuels ou durables.**

Même lorsqu'ils sont difficiles à mesurer ou à attribuer précisément, le Groupe SOS considère que **tous les impacts de l'association comptent**. C'est leur combinaison qui nous permet d'agir à une échelle large et de contribuer, de manière systémique, à une société plus inclusive, solidaire et durable, au **service du vivre-ensemble**.

TRANSITION ECOLOGIQUE ET TERRITOIRES

Gouvernance et Direction

La gouvernance de l'association Groupe SOS Transition Ecologique et Territoires, conformément aux statuts du 28 juin 2022, est assurée par :

Le Conseil d'administration :

il accomplit entre autres les actes d'administration de l'association, et en définit les orientations. Il exerce une surveillance comptable et financière de l'association. Ses missions sont définies par l'article 15 des statuts. Il est composé de :

- M. David MOREL, Président
- M. Stéphane DURET, Trésorier
- Mme Brune Poirson, Administratrice
- Mme Sophie DUVAL, Administratrice
- M. Benjamin LEVY, Administrateur
- M. Emmanuel CONSTANTIN, Administrateur

Le Directoire :

il est l'instance exécutive nationale de mise en œuvre collégiale des délibérations et des orientations définies par le conseil d'administration. Ses missions sont définies par l'article 18 des statuts. Il est représenté par M. Eric BALMIER.

Les délégations de pouvoir suivantes sont établies pour la gestion de l'association :

- M. Eric BALMIER, membre du Directoire, délègue ses pouvoirs à M. Pierre PAGEOT, Directeur Général du secteur Transition Ecologique.
- M. Pierre PAGEOT, Directeur Général du secteur Transition Ecologique délègue ses pouvoirs, à M. Yann AUGER, Directeur Général du Pôle Alimentation.

Nos partenaires

En 2025, Les Insatiables ont bénéficié du soutien opérationnel ou financier d’acteurs publics, associatifs et privés.

- des Agences Régionales de Santé Grand-Est, Île-de-France et Normandie.
 - de la Conférence des Financeurs de la Prévention de la Perte d’Autonomie : Alsace, Ain, Aisne, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Calvados, Charente-Maritime, Côtes d’Armor, Deux-Sèvres, Dordogne, Doubs, Drôme, Essonne, Eure, Finistère, Gironde, Haute-Loire, Haute-Savoie, Hauts-de-Seine, Hérault, Ile-et-Vilaine, Loire, Lot-et-Garonne, Maine-et-Loire, Morbihan, Orne, Paris, Pas-de-Calais, Pyrénées-Atlantiques, Rhône, Seine-Maritime, Tarn, Val-de-Marne, Val-d’Oise, Var, Vendée, Vienne, Vaucluse, Yvelines.
- Du Projet Alimentaire Territorial : Syndicat Ouest Lyonnais, Métropole Toulon Provence Méditerranée
 - Région Île-de-France
 - Les préfetures de l’Essonne, de la Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne.
 - La Régie Immobilière de la Ville de Paris (RIVP), Communauté de Communes Plaines et Monts de France, Ville d’Argenteuil, Cœur d’Essonne Agglomération, Contrat de ville Grasse, Contrat de ville Vence/Nice (Métropole Nice Côte d’Azur) et Cité éducative Nice Les Moulins



Les
INSATIABLES
GroupeSOS

Du bon. Du beau. Durable.
Pour toutes et tous.



POUR EN SAVOIR PLUS

www.lesinsatiables.org    