

mange ta Soupe !

**Carentan
les Marais**

20 ••• 22
octobre 2017



9^{ème} couvert

LE SEL



www.mangetasoupe.eu



DOSSIER DE PRESSE

(9^{ème} couvert - 2017)

Contacts : *Mange ta soupe !* Mairie de Carentan. 50500 CARENTAN-LES-MARAIS
mangetasoupe.carentan@gmail.com
www.mangetasoupe.eu

MANGE TA SOUPE ! est la réunion d'ambitions généreuses afin de **rapprocher les multiples usagers** d'un territoire original, le **pays de Carentan-les-Marais au cœur du Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin**, selon des principes respectueux de l'environnement.

Organisée autour de l'alimentation, dans ses dimensions culturelles, économiques, écologiques et sociales, l'action de **MANGE TA SOUPE !** est pédagogique, interactive et festive.

L'association oriente ses propositions selon plusieurs axes :

► Le **domaine culturel**

afin d'apprécier la dimension humaine de nos modes alimentaires et

particulièrement du modèle

alimentaire français. Si la soupe

est universelle, les sociétés ne la préparent pas toutes de la même

manière ni ne la consomment de la même

façon. Et les mangeurs du XXI^e siècle héritent

d'habitudes transmises de générations en générations, et les mangeurs du Cotentin

prolongent des pratiques ancrées localement. **Aider à prendre conscience de ces éléments importants de notre patrimoine culturel. Visiter le passé.**

DONNER DU SENS...

► Le **domaine économique et environnemental** afin de mieux saisir la portée de nos comportements quotidiens en matière de consommation, de pratiques culturelles, de gestion de nos déchets, de déplacements, etc. **Mieux vivre des ressources locales, au rythme des saisons. Penser à l'avenir. DONNER DES SOLUTIONS...**

► Le **domaine social** pour favoriser les rencontres et échanges, mettre dans la lumière les acteurs locaux, **cultiver les liens intergénérationnels et intercatégoriels** grâce à un mets que l'on retrouve sur toutes les tables et qui se partage. **Profiter du présent. DONNER ENVIE...**

Mets populaire, familial, souvent économique et sain, la SOUPE est le vecteur idéal d'une réflexion individuelle et collective sur les pratiques alimentaires de notre société, et au-delà sur nos comportements courants et de leurs impacts environnementaux, économiques et sociaux. Du local au global, la réflexion proposée n'est pas doctrinaire, ni moralisatrice, mais selon le caractère normand que l'association ne renie pas, sage et pragmatique.

Concrètement, *Mange ta soupe !* compose un programme riche et varié d'animations et d'activités, particulièrement lors de la Fête de la Soupe qui se déroule sur trois jours, avant les vacances de la Toussaint.

Forts d'une expérience de huit éditions, nous avons pu apprécier le succès et les réels bénéfices de plusieurs de nos opérations. Citons, parmi d'autres :



- Les **animations scolaires** qui s'adressent à toutes les écoles (primaire, collège et lycée) de Carentan-les-Marais et de plusieurs autres de la communauté de communes. Chaque année, les enseignants, soutenus par *Mange ta soupe !*, travaillent à faire connaître la diversité culinaire ainsi que des pratiques favorables au développement durable. Au collège Gambetta, par exemple une diététicienne s'entretient avec tout le niveau sixième, pendant

qu'un maraîcher de la Manche, Gérard Legruel, et un chef cuisinier, Emmanuel Marie, font découvrir et déguster des légumes dits oubliés. Il est manifeste que, au fil des années, les collégiens apprécient davantage les aliments proposés parce qu'ils y ont été sensibilisés en amont, dès le primaire, et qu'ils y sont incités par l'évènement populaire qu'est la Fête de la Soupe. Ce sont, année moyenne, 800 jeunes, âgés de 4 à 18 ans, qui sont intéressés à une alimentation de qualité, envisagée globalement, dans ses multiples dimensions et ses importants effets.



- « **Faites de la Soupe** », un concours original de soupes qui réunit une assistance nombreuse et curieuse (plus de 700 votants en 2016). Poursuivant l'objectif d'entretenir, et même de développer, le lien social, *Mange ta soupe !* propose à des collectifs (associations, collègues, voisins, parents...) de préparer une soupe et de la faire déguster, gratuitement, à un large public de goûteurs,

représentatif de la diversité sociale du territoire. Le succès est remarquable : des dizaines d'équipes ont concouru depuis la première édition d'octobre 2009, et nous avons remarqué deux choses très encourageantes : l'attachement à travailler des produits locaux et de saison, la participation toujours plus importante des jeunes.

- Des **ateliers développement durable** pour le jeune public et les adultes. L'affluence fait que les ateliers ne peuvent accueillir tous les enfants qui souhaitent participer.
- L'**atelier culinaire**, succession de rendez-vous entre amateurs de goûts, qui sont autant de démonstrations, faites tant par des professionnels que des amateurs.



- Des **conférences-débats** autour d'évènements cinématographiques et/ou d'invités prestigieux (Gilles-Eric Séralini en 2010, Jean-Marie Pelt en 2011, Rémy Burkelt en 2013) qui réunissent un public varié.
- « **Sous les étoiles** », un bel instant de dégustations culinaires grâce à de nombreux chefs restaurateurs de la région (Manche et Calvados) qui

préparent des soupes à partir de produits locaux et de saison, et les font déguster, gratuitement. Les échanges entre le public nombreux (plus de 850 personnes en 2016) et les professionnels sont remarquables de sincérité.

- **Loca-Terr'**, un marché du terroir sur deux jours, exclusivement organisé autour de l'offre de produits alimentaires locaux et de qualité, afin de mettre en relation producteurs et consommateurs dans le cadre de circuits courts de distribution.

Bien d'autres actions font le succès de la Fête de la Soupe : « Poivre & selle » (une promenade cycliste), un concert et sa soupe à l'oignon, « Coup d'pommes » (une randonnée pédestre), des expositions, des projections cinéma, « Soup'herbes » (un vide-jardins), « Soup'sons » (des concerts), un repas sous tente, etc.

L'alimentation
est source de plaisir, de bien-être,
d'échanges... S'alimenter est une activité
pluriquotidienne, aux effets considérables en
matière de santé, d'environnement et d'économie.
Le choix des ingrédients et de leur préparation est un
acte politique en ce sens qu'il détermine notre
environnement écologique, économique et social. Diffuser
une culture alimentaire connectée à la nature,
promouvoir une alimentation réfléchie et responsable –
sur les plans individuel et collectif –, faisant appel à des
approvisionnements locaux de qualité, à des savoir-faire
raisonnés, à des comportements respectueux de la
diversité et soucieux de la durabilité ; tels sont les
objets « politiques » de *Mange ta soupe* !





Mange ta soupe ! remet le couvert du 20 au 22/10/2017

Entre terre et eau, entre Cotentin et Bessin, **Mange ta soupe !** remet le couvert à Carentan-les-Marais, du vendredi 20 au dimanche 22 octobre. Conférences, ateliers, concours, concerts, dégustations, vide-jardins, promenades, spectacles, emplettes, expositions, lectures, ciné-débat... un menu original et varié, composé avec attention, organisé autour de la soupe et, cette année, d'un grain qui, depuis des millénaires, « resjouyst les humains » (Bernard Palissy, 1580) : **le sel**.

Aperçu de la programmation

Vendredi 20 octobre :



- **Les « potes âgés »** : Rencontres culinaires entre lycéens et résidents de l'Hôpital de Carentan-les-Marais.
- **Projection scolaire** (à définir). Un partenariat avec le cinéma Le Cotentin et Horizons Solidaires (festival AlimenTerre).
- **Inauguration** du 9^{ème} couvert autour d'une soupe préparée par les résidents de l'IME La Mondrée (La Glacerie).
- **« Passe-moi le sel »** : une diététicienne, un chef-cuisinier, un historien vous content le sel.

Samedi 21 octobre :

- **Ateliers** culinaires, environnementaux et culturels variés et inattendus, confiés à de talentueux animateurs locaux : art floral, bricolage, abris pour insectes, jardin solidaire, peinture végétale, dessin...
- **Pôle cuisine** : succession de démonstrations de préparations culinaires au cœur du village, dans l'esprit de *Mange ta soupe* !
- **Pôle jardin** : des ateliers démonstrations par des jardiniers amateurs ou professionnels.
- **Librairie** : une sélection d'ouvrages pour petits et grands autour de l'art culinaire, du jardin et de l'environnement, et ses dédicaces.
- **Loca Terr'** : une sélection de productions alimentaires locales de qualité.
- **La Tambouille** : une fanfare jazz, dont le répertoire est ciblé sur la gastronomie, déambule au cœur de la ville.
- **« Faites de la soupe »** : un étonnant **concours de soupes**. Une vingtaine de collectifs (collègues, amis, voisins) préparent et proposent à la dégustation des soupes savoureuses... ou pas !
- **« Soup'sons »** : une soirée « Sel'tique » de musique et de rencontres, autour de deux concerts et de Cidre Cotentin.
- **Soupe à l'oignon** : la désormais traditionnelle soupe (bio) préparée par les adhérents, offerte au public pour clore la soirée.



Dimanche 22 octobre :

- **Ciné-débat**, autour d'un film documentaire (à définir). Un partenariat avec le cinéma Le Cotentin et le Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin.
- **« Soup'herbes »** : un **vide-jardins** où chacun peut proposer boutures et plantes.
- **« Selle et poivre »** : une **balade cycliste** d'une douzaine de kilomètres dans nos marais, sur les traces du sel et des salines.
- **« Coup d'pommes »** : une **promenade pédestre** autour de Carentan-les-Marais avec le concours de l'Association Française des Diabétiques du Centre-Manche.
- **Pôle cuisine** (2^{ème} journée).
- **Pôle jardin** (2^{ème} journée).
- **Pique-nique** familial au cœur du village. On vient avec son manger ou on le trouve sur place.



- « **Sous les étoiles** » : un atelier des toqués qui réunit une dizaine de chefs cuisiniers renommés.
- **Le sel près de chez nous** : une conférence, au théâtre municipal, sur le passé salin de notre département.
- Suite des **ateliers** culinaires et environnementaux.

Et toute la semaine, voire deux semaines en amont :

- Des **expositions** :
 - « **Un œil sur le bouillon – Opus 7** » : des photographies de l'édition dernière dans les vitrines avec l'Union des Commerçants, Artisans et Industriels du Pays Carentanais.
 - « **Des expressions pleines de sel** » : une exposition littéraire des expressions langagières autour des légumineuses ; opus 5 des « **MOmestibles** », au collège Gambetta puis dans le « village ».
 - « **Des yeux sur le bouillon** », retour photographique sur six éditions précédentes du festival.
 - « **La Manche au sel fin** ». Retour sur l'importance du sel dans notre région, longtemps productrice et grande consommatrice du précieux conservateur.
- Des **animations scolaires** en partenariat avec les classes maternelles et primaires de Carentan-les-Marais et des alentours, les collèges et lycées (ateliers dégustation, ateliers culinaires, ateliers créatifs, recherches et lectures, ateliers écriture...) ainsi que des organismes et associations.
- et quantité d'autres surprises...



► *Mange ta soupe !* est une association loi 1901, annoncée au Journal officiel le 29 novembre 2008, implantée sur Carentan-les-Marais (7 871 habitants, chiffres 2014), au sein de la Communauté de communes de la baie du Cotentin (23 392 hab.).

► Fondateurs (2008) : Laurent Porée, Marie-Hélène Le Guillois, Olivier Jouault.

► Président(e)s : Laurent Porée (2008 à 2012), Marie-Agnès Hérout (2013 à 2015), Isabelle Leroy (2016), Marie-Agnès Hérout (2017).

► Autres membres du C.A. (en 2017) : Sylvie Detrigne (trésorière), Brigitte Houel, Nathalie Jeannenot, Isabelle Jouault, Olivier Jouault (vice-président), Isabelle Leeman (secrétaire), Stéphane Lincy, Emmanuel Marie.

► Contacts : mangetasoupe.carentan@gmail.com

Mange ta soupe ! Mairie de Carentan. 50 500 CARENTAN-LES-MARAIS

RÉTROSPECTIVE

Première édition (21 – 25 octobre 2009) : Un pari fou

Un programme consistant, une communication ambitieuse, des bénévoles courageux, le premier *Mange ta soupe !*, est une prometteuse réussite, sur une idée de Laurent Porée, saluée par les participants et la presse.



Second service (20 – 24 octobre 2010) : L'essai est transformé

Avec les mêmes ingrédients, selon la même recette, l'association mitonne une deuxième fête, plus savoureuse encore... l'expérience aidant. Les écoles se lancent dans l'aventure, tandis que le critique culinaire, Périco Légasse, remarque et soutient l'évènement.

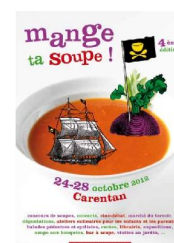


Troisième couvert (19 – 23 octobre 2011) : Le menu s'enrichit

Grâce aux partenariats de la ville de Carentan, du PNR des marais, du Département et de la Région, de l'Union européenne, de l'agence Eau Seine Normandie, *Mange ta soupe !* met les petits plats dans les grands. Hubert Reeves et Jean-Marie Pelt nous rejoignent.

Quatrième couvert (24 – 28 octobre 2012) : De notoriété publique

Mange ta soupe ! est devenu un évènement de l'automne normand et Carentan acquiert ainsi une nouvelle renommée. Plusieurs milliers d'enfants et d'adultes participent, souvent activement, au festin. Alain Serres invite à lire le programme étoffé de cette nouvelle édition.



Cinquième couvert (16 – 20 octobre 2013) : Du pain sur la planche

Sous la présidence de Marie-Agnès Hérout, *Mange ta soupe !* engage un virage pour renouveler l'offre d'animations en conservant le lien avec les objectifs initiaux, dans un esprit associatif. Pour la première fois, un fil rouge est déroulé : ce sera cette année, le pain. Périco Légasse offre un bel éditorial pour ce cinquième couvert.



Sixième couvert (15 – 19 octobre 2014) : L'eau à la bouche

Par des températures estivales, *Mange ta soupe !* décline l'eau. Son concours de soupes n'a jamais été autant fréquenté. Yann Arthus Bertrand et sa fondation Good Planet ajoutent leur grain de sel à notre potage généreux.



Septième couvert (14 – 18 octobre 2015) : Au cœur de la ville

Au creux de la cité, sur la place de la République, *Mange ta soupe !* innove encore, proposant une conférence dégustation autour de la carotte, des ateliers culinaires en continu, une conférence et une exposition sur « Manger en 14-18 », un pique-nique... Dominique Hutin, journaliste à France Inter, célèbre le millésime carotte dans son édito.



Huitième couvert (14 – 16 octobre 2016) : La faim des haricots

Mange ta soupe ! célèbre avec l'Organisation des Nations Unies les légumineuses, ces plantes aux multiples avantages. Pour l'occasion, Bruno Parmentier, auteur militant contre la faim dans le monde, compose une ode pour célébrer Carentan et sa fête « anti mélancolie ».

Promouvoir une alimentation de qualité, accessible, respectueuse des territoires et de ses usagers ; apporter à chacun les aliments d'une réflexion personnelle sur les multiples enjeux, locaux et globaux, de nos choix de consommation, telle est l'ambition de *Mange ta soupe !*

Dans ce sens, l'association organise chaque année un programme d'activités ludiques, concrètes et interactives, conçu pour faire découvrir et expérimenter les aspects d'un développement durable bien compris. En s'associant, depuis sa création, au plus grand nombre possible de partenaires tant individuels, qu'associatifs et institutionnels, *Mange ta soupe !* crée, sur son territoire, les conditions d'un développement partagé.

UNE MANIFESTATION RESPONSABLE

Réduction des déchets au maximum

- * Prêt par la “Banque du bol”, de vaisselle aux festivaliers, vaisselle lavée par nos soins
- * Prêt de gobelets consignés (fournis par le PNR)
- * Usage de gobelets dégustation compostables
- * Considération du volume des déchets dans le choix des prestataires
- * Proposition et valorisation du tri sélectif sur le site

Valorisation des circuits courts et des signes officiels de qualité

- * Loca'ter – Sous les étoiles: valorisation de producteurs et d'entrepreneurs locaux, ainsi que des labels de qualité
- * Approvisionnements locaux et de qualité pour la restauration sur le site, et les ateliers (cidre Cotentin AOC, beurre et crème d'Isigny AOP, Carotte des sables label rouge, œufs et lait bio, etc.
- * Sensibilisation au développement des approvisionnements locaux pour la restauration collective
- * Incitation au respect de la saisonnalité

UN TERRITOIRE CÉLÉBRÉ

Carentan et les marais

- * **Étroit partenariat avec le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin** depuis les origines pour valoriser le territoire
- * **Mise en relief du patrimoine monumental de la cité**, en installant le festival dans son cœur historique
- * **Des activités pour découvrir un environnement et des paysages spécifiques**
- * **Diffusion d'une image sympathique et attractive de Carentan**

Un territoire nourricier

- * **Valorisation des produits et des savoir-faire régionaux**
- * **Apports historiques sur les traditions culturelles et culinaires locales**
- * **Promotion de l'éco-musée de la baie du Mont-Saint-Michel et du long passé manufacturier salin du département**
- * **Rencontre avec des chefs d'entreprises et des cuisiniers talentueux**
- * **Valorisation d'une agriculture responsable**
- * **Promotion du jardinage familial et associatif**



UN FACTEUR DE COHÉSION SOCIALE

Un programme éclectique d'activités accessibles

* Un thème fédérateur : Intérêt actuel assez général pour la gastronomie et les arts culinaires

* Un public sociologiquement varié

* Des centres d'intérêt multiples : alimentation, cuisine, jardinage, faune et flore, environnement, arts et techniques, histoire, spectacles...

* Un maximum d'activités gratuites

Des rencontres fertiles

* Un évènement intergénérationnel

* De nombreuses occasions d'échange grâce à des activités collaboratives et à la proximité recherchée (ateliers, dégustations, table ronde...)

* Partenariat étendu avec des services sociaux et de formation (IME, Greta, CCAS, etc.)

* Partenariat confirmé avec les acteurs du Jardin solidaire

* Une complicité confirmée avec les établissements scolaires qui organisent des activités pédagogiques autour du festival

* Une interactivité associative : Commerçants-artisans, associations de loisirs, Maison des jeunes, Adame des marais, Arcades de l'Histoire...

UNE COMMUNICATION ÉTENDUE

**Un évènement
largement
signalé**

- * Un site internet et une page facebook très fréquentés
- * Des visuels soignés et originaux concoctés par Fabrique de signes
- * Des produits originaux marqués « Mange ta soupe ! »
- * Diffusion large des supports (affiches, programmes)
- * Partenariat éprouvé avec les médias régionaux (TV, radio, presse écrite)
- * Des intervenants renommés (éditoriaux, conférences, jury, cuisiniers, auteurs, artistes...)

