

DOSSIER DE PRESSE

mange ta Soupe !

second service !

du 20 au 24 octobre 2010

à Carentan Manche (50)

une fête de la soupe autour de la convivialité, la santé et l'éco-responsabilité

Concours de soupe, ateliers culinaires pour les enfants et les parents, librairie, balades pédestres et cyclistes, concerts, soupe aux bouguins, ciné-débats, expositions, contes, bar à soupe, visites à la ferme et au jardin, marché du terroir, dégustations...

renseignements : 02 33 54 24 79 • <http://mangetasoupe.over-blog.fr>

www.manche.fr
Création : Fabrique de signes • Impression : conseil général de la Manche • Septembre 2010

MANGE TA SOUPE !

La seconde édition du 20 au 24 octobre



MANGE TA SOUPE !

Le second service, du 20 au 24 octobre

Festival pluridisciplinaire à Carentan

Festival pluridisciplinaire autour de l'environnement, la santé, la solidarité, la convivialité et l'éco-responsabilité

Du 20 au 24 octobre se déroulera la seconde édition de « Mange ta soupe ! » à Carentan dans la Manche. Une Fête de la soupe autour de la convivialité, la santé et l'éco-responsabilité proposée par l'association « Mange ta soupe ! »

Les membres de « Mange ta soupe ! » ont l'ambition d'œuvrer à l'amélioration des relations sociales et de certains comportements quotidiens en entreprenant des actions autour de l'univers de la soupe, particulièrement lors d'un temps fort de plusieurs jours, la Fête de la soupe, à l'entrée de l'hiver. A l'image du modèle alimentaire français qui accorde une place prépondérante au plaisir, au bien manger, au partage et à la convivialité, l'association veut s'appuyer sur la dimension collective et sociale du souper pour déplacer des frontières, tisser des liens, éveiller des réflexions. Comme lors de la composition d'une soupe, l'association ajoute les ingrédients les uns aux autres : convivialité, festivité, solidarité, responsabilité, découverte, tolérance, épanouissement. Véritable « bouillon de cultures », la Fête de la soupe, doit favoriser les rencontres, révéler les individus, imaginer l'avenir.

<http://mangetasoupe.over-blog.fr/>

CONTACT Association « Mange ta soupe ! »

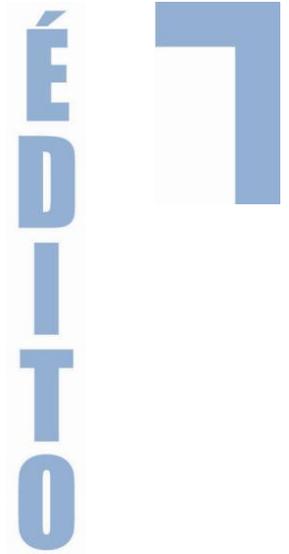
Tel.: 02 33 54 24 79

Mob. : 06 75 13 63 76

Courriel: mangetasoupe@neuf.fr

17 rue de l'Yser – 50500 Carentan





Un mois après l'arrivée de l'automne, il faut se rendre à l'évidence : la nuit tombe plus tôt et le froid invite au partage convivial d'un repas chaud. Après la fraîcheur des fruits de l'été, la soupe devient à nouveau **la meilleure des façons de consommer nos « cinq fruits et légumes »**. Peut-on, en effet, trouver plat plus simple et plus équilibré tout à la fois ?

Au contraire de ce que semble insinuer son nom, ce festival n'a pas pour but de contraindre : il s'agit de découvrir ou redécouvrir les bienfaits et plaisirs de **la soupe qui peut être si variée grâce à la diversité des productions légumières pour lesquelles la Manche excelle**.

Redonner goût à la soupe, c'est redonner à celle-ci toute sa place dans notre tradition culinaire ; **c'est aussi favoriser le développement des circuits courts** au bénéfice des consommateurs comme des producteurs.

Le soutien du conseil général à ce festival est une illustration de sa contribution à l'éducation alimentaire, enjeu qu'il a pleinement intégré dans ses démarches plus globales telles que la Charte Planète Manche – qui invite à « éduquer les habitants à la richesse écologique de leur territoire » – et son plan agricole dont l'un des défis porte sur la promotion des produits de l'agriculture.

L'association « Mange ta soupe ! » et ses bénévoles ont surtout su faire de cette fête un événement pluridisciplinaire placé sous le signe de la **protection de la biodiversité**. Entre ateliers de préparation (et de consommation !), spectacles et débats, nul doute que vous serez interpellés par cet enjeu essentiel.

En accompagnant cet événement, le conseil général s'inscrit d'ailleurs dans la droite ligne de l'appui apporté à la fête de la bio. Il démontre ainsi la pertinence de son ambition : **conjuguer qualité environnementale et développement économique et social**.

Jean-François LE GRAND,
Président du Conseil général
Sénateur de la Manche



1 Présentation



Ni société secrète, ni confrérie de gourmets, « Mange ta soupe ! » est une jeune association (annoncée au Journal officiel le 29 novembre 2008) qui ne se prend pas au sérieux mais veut pourtant jouer un rôle civique sur le territoire des marais du Cotentin (et en Basse-Normandie), en célébrant la soupe. « Mange ta soupe ! », cet ordre raisonne encore aux oreilles de quelques-uns et n'évoque pas forcément des instants heureux.

Plutôt soupe à la grimace. Le choix de cette injonction parentale pour désigner notre association est volontairement interpellateur et révèle le désir de l'association d'œuvrer en humour. A l'inverse du ton directif retenu, l'association veut inviter toutes les personnes et associations à collaborer, ouvrir des champs de réflexion sans imposer de réponses, permettre de goûter, d'aimer ou pas, et garantir la liberté de chacun.

La soupe est un plat universel et intemporel. Toutes et tous ont goûté la soupe, certains s'y sont même adonné goulument croyant lui devoir des centimètres en plus. D'autres l'ont fini péniblement pour gagner le droit au dessert. D'autres encore ont appris à écrire de nouveaux mots en alignant sur le rebord de l'assiette les lettres en vermicelle qui épaississaient leur soupe... qui refroidissait. Nous avons tous des souvenirs de soupe. La soupe appartient à un univers familier et convivial. Consommée quotidiennement ou à l'occasion des grands froids, la soupe rassemble les gens, elle réchauffe au propre comme au figuré. La soupe est un mets simple, populaire et au coût modique. Tous peuvent la préparer, à condition d'y consacrer un peu de temps, point n'est besoin d'être toqué.



La préparation de soupes à partir de produits locaux de saison, leur dégustation seront l'occasion de sensibiliser les participants à la défense de leur environnement et de promouvoir l'éco-responsabilité, dans le cadre d'une économie plus solidaire. Des points d'information, des ateliers innovants, des réunions publiques seront proposés à tous, permettant à chacun de prendre conscience de son empreinte écologique et d'imaginer des réponses adaptées. Décrire par

exemple les enjeux autour de nos assiettes pour réfléchir à nos choix de consommation.

Par ses initiatives, « Mange ta soupe ! » veut rétablir les liens entre les consommateurs, leurs aliments et les producteurs. Promouvoir les produits de l'agriculture et de l'artisanat locaux, en célébrant l'origine des ingrédients de nos repas. Et ainsi participer à la préservation de la biodiversité. Inviter à respecter le rythme des saisons lors du choix des ingrédients de la soupe, privilégier les produits frais et proches pour agir contre le réchauffement climatique par exemple,



dans l'esprit du Plan climat régional. Favoriser l'approvisionnement local et les circuits courts de distribution en valorisant l'offre locale. L'ambition affichée de l'association est de contribuer au développement territorial durable et à la valorisation des acteurs responsables en révélant au grand public les filières de distribution d'aliments produits dans ces conditions soucieuses de l'environnement et de la santé.



Aux côtés de la famille, de l'école, des médias, « Mange ta soupe ! » veut concourir, localement, à l'éducation alimentaire des jeunes et des adultes. Qui dit soupe, dit légumes. Encourager à consommer de la soupe, c'est encourager à consommer des légumes. Encourager à préparer soi-même sa soupe, c'est encourager à acheter ou produire des légumes de saison. Encourager la pratique du jardinage, c'est encourager un exercice physique régulier et soutenu, gage de

santé. Pratiqué de manière habituelle, le jardinage agit sur le plan cardiaque et circulatoire, participe à la lutte contre l'obésité et contribue à un meilleur équilibre psychologique et nerveux. Faire progresser la compréhension des questions de santé publique en identifiant différents facteurs de risques. Cela sans renier la dimension sociable d'un bon repas partagé. Manger consciemment et sagement des légumes, source de vitalité, mais aussi bouger, pratiquer de l'exercice physique.

Quelques chiffres

40 % de notre empreinte écologique sur la planète est due à nos pratiques alimentaires. L'impact négatif des méthodes de production alimentaire à grande échelle sur l'environnement est puissant et multiforme apportant une contribution au réchauffement climatique global. Ainsi, selon la FAO, l'élevage est à lui seul responsable de 18% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde – davantage que les transports.

2 Aperçu du programme

Mercredi 20 octobre :

- Inauguration et Ciné-Débat autour du film "Severn, la voix de nos enfants" de Jean-Paul Jaud, la deuxième partie ou suite de l'indispensable "Nos enfants nous accuseront " - Avant-première nationale - *Cinéma de Carentan*
Avec un membre du comité scientifique de la Fondation Nicolas Hulot et le Pr Gilles-Eric Séralini (Président du Conseil Scientifique du CRIIGEN - Co-Directeur du Pôle Risques - MRSH – CNRS - Université de Caen)

Jeudi 21 octobre :

- Présentation de l'exposition "Chocó - Ecuador, un trésor de la biodiversité en danger" d'Antoine Cazin – *Collège Gambetta*
Reportage sur la forêt du Chocó en Équateur et sur une initiative pour la protéger face aux multiples menaces qui pèsent sur elle et sur sa biodiversité remarquable.

Vendredi 22 octobre :

- Atelier culinaire géant pour les enfants en début d'après-midi - concours - *Salle des bals à Carentan*
- Ciné-animation "Solutions locales pour désordre global" - *cinéma de Carentan* - en partenariat avec le Parc des marais du Cotentin et du Bessin. Avec la contribution de l'association Colibris Le Mouvement (de M. Rahbi)
- Théâtre « Contre toute attente » par la Cie Amaprose – *Théâtre de Carentan*

Samedi 23 octobre - actions sur 6 espaces :

- Déjeuner normand - *Salle des bals de Carentan*
- *Place du Valnoble à Carentan* - après-midi : marché du terroir, concours de soupe (avec lectures et animations musicales : fanfare magnetic quartet, Barouf orkestar...) et guinguette... avec un Bar à soupe pour consommer ou emporter sa soupe
- *Maison du social à Carentan* - après-midi :
Ateliers culinaires pour adultes et enfants (avec Claude Londres - cueillettes de plantes sauvages, de talus, et conception d'une soupe -, Marie-Laure Tombini, Françoise Spiess, Alexandra Le Gal et Marjolaine Vedel, Vanessa Hié, Julie Amselem, atelier social et solidaire (avec l'association AVRIL et CPS Formation) recyclages (tissu et carton), ateliers jeunesse land art, atelier peinture nature (avec Estelle Mauger) activité autour des économies d'énergie et l'amélioration de l'habitat, croqueurs de pommes, exposition(s), librairie spéciale, dédicaces...
Débat...

Dimanche 24 octobre - actions sur 5 espaces :

- *Maison du social à Carentan* - midi et après-midi :
Ateliers culinaires (avec de nombreux toqués et Gérard Legruel), mise en valeur de légumes anciens (fiche de présentation), activité autour des économies d'énergie et l'amélioration de l'habitat, croqueurs de pommes, librairie spéciale, dédicaces... Bar à soupe à consommer ou à emporter.
- Promenades à pied et en vélo
- Visite du jardin de la Maison des *ponts d'Ouve* - activité autour des auxiliaires du jardin
- Salon du livre ancien - *salle des Bals de Carentan*, organisation : les Arcades de l'Histoire
- Débat en début d'après-midi - *Théâtre de Carentan*

Durant toute la semaine : de nombreuses activités (visite de jardin, exposition, atelier culinaire, contes...) au Collège Gambetta, école des Hauts-Champs, des Roseaux, école maternelle du Centre, école de Méautis.

programme complet à télécharger sur le blog <http://mangetasoupe.over-blog.fr/>
ou sur www.mangetasoupe.eu

3 Les lieux du festival

La liste des différents sites :

- Maison de l'action sociale et de la solidarité,
- Place du Valnoble,
- Bibliothèque de Carentan,
- Théâtre et salle des Bals de Carentan,
- Cinéma le Cotentin,
- Collège Gambetta,
- Ecole maternelle du Centre,
- Ecole des Roseaux,
- Ecole des Hauts Champs,
- Jardin social de Carentan,
- Maison des Ponts d'Ouve,
- Sites du Parc des Marais du Cotentin et du Bessin

4 Les partenaires

Partenaires financiers :

- La Région Basse-Normandie
- L'Union Européenne
- Le Département de la Manche
- La Ville de Carentan
- Le Centre Régional des Lettres de Basse-Normandie
- L'ADEME
- Agence de l'Eau Seine-Normandie

Partenaires organisationnels :

- La fondation Nicolas Hulot
- Le Parc des Marais du Cotentin et du Bessin
- L'association les Arcades de l'Histoire
- La maison médico-social de Carentan
- L'association les Arcades de l'Histoire
- L'association AVRIL
- CPS Formation
- Les invités
- Le cinéma le Cotentin

Partenaires média :

Ouest-France, France Bleu Cotentin, France 3 Basse-Normandie, La presse de la Manche, Au Fil de la Normandie, Aux Arts, « Carnets de Campagne » sur France Inter, « Silence ça pousse » sur France 5, Village magazine, Pays de Normandie.

Contacts presse

Nicolas Bourdet

02 33 05 95 03

06 86 38 20 84

nicolas.bourdet@manche.fr

Corinne Dagorn

02 33 05 99 43

06 59 03 72 55

corinne.dagorn@manche.fr

manche.fr

mange ta soupe !

éditorial

au fil de la semaine...

Notre potager est un trésor qu'il convient de bichonner avec amour. Riches de ces produits, les amis de **Mange ta soupe !** n'ont plus qu'à laisser vibrer leur imagination aux vents des saveurs, en composant, associant, combinant, selon leur humeur, leur inspiration, leurs désirs et leurs émotions, mais aussi leurs souvenirs, l'infinie diversité de soupes que nos terroirs permettent de préparer. Avec **Mange ta soupe !**, l'insigne plat est un facteur de rassemblement, de réunion, de rapprochement entre les hommes. La soupe solitaire est rare, celle que l'on mange en cachette aussi. La soupe c'est l'aliment du partage et de la rencontre, le message du bien-être réparti entre tous pour engourdir le plaisir en levant sa cuillère à la santé des autres. Tous autour de la souprière pour que nos esprits retrouvent la lumière des cœurs lorsque le chef de table remplit les assiettes à la ronde.

Mange ta soupe ! à Carentan ou le triomphe de la gastronomie sociale

par Férico Légasse

La soupe, c'est la démarche démocratisée du retour au fourneau, l'occasion de refaire la cuisine pour soi, pour l'autre, pour ceux que l'on aime. La soupe, c'est le moyen de revivre et de ressentir les saisons, car le printemps à ses soupes, l'été à ses soupes, l'automne à ses soupes, l'hiver à ses soupes, sans doute les meilleures car elles bénéficient de la cheminée. Dans le Cotentin, des femmes et des hommes se donnent encore du mal pour perpétuer certains types de cultures afin de pouvoir en partager les bienfaits et de transmettre ce patrimoine aux générations futures. Eleveurs, maraîchers, pêcheurs, leurs précieux savoirs participent du répertoire alimentaire de cette partie de la Normandie.

dans les écoles //
Les établissements scolaires de Carentan participeront à **Mange ta soupe !** (école des Roseaux, école maternelle du centre, école des Hauts Champs, école de Méautis, et collège Gambetta). Au menu : visites de jardins, ateliers, expositions...

hôpital de Carentan //
L'hôpital ouvrira le jeudi 21 octobre ses portes à des lockés pour organiser un atelier avec les résidents de l'Ehpad. Vers 16h, nous vous invitons à les rejoindre pour goûter et partager les petites soupes. A cette occasion, des recettes de soupes seront exposées. Elles sont le fruit d'un glanage réalisé dans le cadre des ateliers mémoires, organisés régulièrement par l'hôpital. Le samedi 23 octobre, le Magic Nigun Orkestar fera un passage chaud et coloré pour animer joyeusement la fin de journée.

centre hospitalier mémorial de Saint-Lô //

Etre en bonne santé commence dans son assiette, en mangeant équilibré, des produits frais et simples. Pour se le rappeler, l'Hôpital Mémorial de Saint-Lô a le plaisir d'accueillir le festival **Mange ta soupe !** cette année. Pour les petits et les adolescents, le service de pédiatrie ouvre ses portes à Caroline Carnaille, de l'association Le garde manger, pour un atelier ludique et savoureux autour des sushis à la pomme. Le tout agrémenté d'un concours de soupes à la grimace et de lectures gourmandes. De son côté, le service de Soins de suite et de rééducation invite le cuisinier Alain Le Courtois à partager ses "50 nouvelles recettes normandes" avec des personnes âgées ravies de se rappeler au doux souvenir des bons plats d'antan. L'exposition "Boulangers", photographies d'Antoine Cazin, dans le hall du service, prolonge la fête et est ouverte à tous. A propos de l'exposition Boulangers : ce reportage s'inscrit dans la douce chaleur et les basses lumières du fournil. Six mois à suivre trois boulangers du Pays d'Auge, à guetter les gestes, mais aussi les sons du pétrin qui grince, du feu qui crépite.

cuisine centrale de Carentan //

La Cuisine centrale de Carentan proposera durant la semaine des soupes aux différents espaces communaux et des communes environnantes.

CPS formation // Présentation ELANS "la bio diversité locale : du potager à son bol"

ELANS, (Espaces Locaux d'Activités Novatrices), est un dispositif de formation mis en place par le Conseil Régional de Basse Normandie. Il s'adresse à un public, jeunes et adultes, pour lequel la mise en situation réelle d'activités collectives est une étape nécessaire à sa trajectoire sociale et professionnelle. Ces activités s'appuient sur une dynamique locale. Le CPS Formation de Carentan, en collaboration avec l'association Avril et en partenariat avec les acteurs locaux, met en place du 27 septembre 2010 au 23 décembre 2010 un ELANS : **la biodiversité locale : du potager à son bol**. Les bénéficiaires participeront à différentes activités au cours de cette période, dont l'organisation, la communication et la mise en place de la manifestation "Mange Ta Soupe !", ainsi que l'animation d'atelier, l'information et l'orientation du public... Ce programme se fera en partie avec l'association AVRIL (Association pour la valorisation des rivières et pour les initiatives locales)

jardin solidaire //

Suivez la presse locale pour des portes ouvertes au super jardin solidaire de la Mairie de Carentan !

dans les commerces //

La ville de Carentan possède de très jolies boutiques, chaleureuses, parfois atypiques... Dans notre démarche éco-citoyenne nous vous offrons la possibilité d'aller à leur rencontre pour observer leur vitrine spéciale "Mange ta soupe !" et retrouver pour certaines de bons légumes, produits bio, outils pour produire sa soupe (pour certains rares), acheter sa revue de jardinage préférée, goûter à des assiettes... Le Verger Carentanais - 12 rue Holgate
Quincailleurie Brière - 16 place de la République
Naturellement Bio - 4, Place du Grand Valnoble
Maison de la Presse - 19 Place République
L'Auberge Normande - 11c Boulevard de Verdun
L'Escapade (hôtel, restaurant) - 34 avenue de la Gare
Boutique Passion - 5 bd Verdun...

fête de la soupe à Carentan du 20 au 24 octobre

mercredi 20 octobre

atelier // mercredi matin
Centre ménager, Place de la Mairie de Carentan
L'association l'Utile et l'Agréable proposera à ses jeunes adhérents un atelier culinaire autour d'un velouté de potiron. Cette association propose depuis des années des ateliers autour de la cuisine, l'artisanat et la couture.

atelier // Tableau de graines bios,
boutique Passion, 5 bd de Verdun - pour les 6/9 ans,
6 places - réservation conseillée : 02 33 22 39 13
Les graines, on peut les planter, mais pas seulement !

ciné-débat // 19h30, cinéma Le Cotentin Severn, la voix de nos enfants
Film de Jean-Paul Jaud, en avant-première nationale
Réservation conseillée

1992 : Sommet de la Terre à Rio de Janeiro : pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, un enfant interpelle les responsables de la planète. 18 ans plus tard, nos actes ne reflètent pas les discours. La Terre est encore dans le même état et Severn attend aujourd'hui son premier enfant. Elle reprend la parole en démontrant que malgré l'urgence, il est encore possible de changer les choses. Dans ce film documentaire plein d'espoir et d'émotion, Severn apparaît comme une référence pour ceux qui, du Canada au Japon en passant par la France, mettent en place des actions concrètes et positives pour respecter la biodiversité... Qui répondra à l'appel de Severn ? "Severn, la voix de nos enfants" est la suite de "Nos enfants nous accuseront".

A la suite du film nous vous proposons un échange avec Gilles-Eric Seralini, Président du Conseil Scientifique du CRIIGEN, Co-directeur du Pôle Risques - MRSH - CNRS à l'Université de Caen. Animé par Denis Letan, Chargé de mission Energies renouvelables au Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin.

En partenariat avec le cinéma Le Cotentin et Le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin
Plus d'infos : www.severn-lefilm.com

jeudi 21 octobre

expo // 18h, collège Gambetta
Présentation de l'exposition "Chocó - Ecuador, un trésor de la biodiversité en danger", photographies d'Antoine Cazin

(exposition visible dès le 15 septembre)
Le Chocó est l'un des points chauds de la biodiversité de la planète les plus remarquables et les plus menacés. Ce reportage présente la biodiversité, les causes de la destruction de la forêt, du commerce de bois aux enjeux des agro-carburants aujourd'hui, l'impact sur les populations locales et les projets de la fondation Itapoa pour la conservation de la forêt tropicale humide.



vendredi 22 octobre

atelier // Vendredi matin,
Centre ménager, Place de la Mairie de Carentan
"L'alimentation : Plaisir, Santé et Convivialité"
Cet atelier sera appuyé par un chef cuisinier et une dégustation sera proposée vers 11h45.

Suite à des constats faits auprès des personnes déficientes intellectuelles accueillies à l'E.S.A.T. de Carentan tels que : les situations de surpoids ; des investissements faibles sur les questions liées à l'alimentation et à la préparation des repas ; un horizon alimentaire limité ; un manque d'idées pour réaliser les menus ; un manque de savoir faire culinaire... un atelier cuisine a été créé, avec pour objectif d'améliorer les habitudes alimentaires des personnes accueillies vivant en autonomie, et ce en découvrant de nouveaux aliments, ainsi que de nouvelles façons de les préparer ; en particulier les fruits et légumes de saison. Ces temps d'atelier sont des moments d'échanges privilégiés où les personnes prennent du plaisir à réaliser des recettes, où elles se sentent reconnues et valorisées, où cette mise en confiance fait émerger désir et plaisir, et où l'aspect convivial est souligné de façon récurrente. La participation de l'E.S.A.T. à ces manifestations s'inscrit dans notre volonté d'intégrer les personnes déficientes mentales accueillies à la vie de la cité et ainsi être des citoyens à part entière.



atelier // Vendredi après-midi, salle des bals, théâtre de Carentan - atelier géant de tockés
Alain Le Courtois, Maître cuisinier de France, viendra concocter un précieux atelier culinaire le vendredi après-midi pour et avec les enfants de Carentan (CM1, CM2). Alain Le Courtois est l'auteur de "50 nouvelles recettes normandes" (Editions Isoète), qui se trouvera à la librairie éphémère de Mange ta soupe !, à la Maison de l'action sociale et de l'emploi.



théâtre // après-midi (séance scolaire), et soir (tout public, dès 6 ans)
théâtre de Carentan - 1h15 - tarif 2€
"Contre toute attente", Compagnie Amaprose (spectacle suivi d'une soupe préparée par les enfants de l'atelier d'Alain Le Courtois).

Lorette passe l'après-midi à la déchèterie municipale. Apparemment, elle attend. Samuel a envie de croire qu'elle l'attend, lui. Mais voilà, Lorette est contre toute attente : attente des prochaines notes, attente des anniversaires, attente du lendemain. Y a-t-il autre chose qui pourrait rompre ce calvaire ? Lorette cherche et Samuel est prêt à l'aider. En... attendant, ils se parlent...

Corinne Fleurot nous invite à un dialogue subtil sur l'ennui et la seule manière de l'éviter : le pouvoir des mots et de l'échange. Une fable écologique, d'amour, d'humour et de poésie, dans un décor-dépotoir qui est aussi un lieu magique, entre deux amis d'enfance en marche vers l'âge adulte. "Le rire n'est jamais loin, la tendresse toujours là. C'est une heure de pur bonheur" (Ouest-France, 20.04.10)

Texte : Corinne Fleurot (Ed. L'école des loisirs)
Avec : Dominique Boisjoly, Marie Bisson
Régie et Mise en scène : Gérard Frémont
Photographies : Yann d'Annoville



cinéma // après-midi (séance scolaire, collège & lycée), Cinéma Le Cotentin
"Solutions locales pour un désordre global", film de Coline Serreau

Les films d'alertes et catastrophistes ont été tournés, ils ont eu leur utilité, mais maintenant il faut montrer qu'il existe des solutions, faire entendre les réflexions des paysans, des philosophes et économistes qui, tout en expliquant pourquoi notre modèle de société s'est embourbé dans la crise écologique, financière et politique que nous connaissons, inventent et expérimentent des alternatives.

Avec le soutien de la ville de Carentan.
Action proposée par Colibris Mouvement pour la Terre et l'Humanisme avec la complicité de l'association ORECA (Objectif Retour à l'Emploi par la Création d'Activités).
Plus d'infos : www.solutionslocales-leftim.com

"Comme dans tout système, il faut sans doute arriver à une apogée, puis à une catastrophe, pour se décider à agir. Nous y sommes. On ne peut pas revenir en arrière, mais on peut changer de direction, notamment en retrouvant la fonction naturelle du village - qu'on trouvera aujourd'hui dans les quartiers, les associations, les clubs - pour créer du lien entre les gens. En étant attentifs aux enfants, sans les étouffer, pour leur donner confiance en eux et donc à l'avenir. En fait je pense que si l'humanité veut survivre, elle n'a pas le choix : il faut réapprendre à vivre ensemble au lieu d'avoir peur les uns des autres".
Boris Cyrulnik - Dans le "Nouveau consommateur" - nov/déc 2008

1. Maison de l'action sociale et de l'emploi
2. Place du Valnoble
3. Théâtre de Carentan
4. Bibliothèque



mange ta soupe !

2^{ème} fête de la soupe de la soupe conviviale, solidaire, éco-responsabilité

infos & réservations
Association Mange ta soupe !
17 rue de l'Yser - 50500 Carentan - Tél : 02 33 84 24 79
Courriel : mangetasoupe@lefilm.fr
Blog : http://mangetasoupe.over-blog.fr
Réservation ateliers : 02 33 54 24 79
Du vendredi au dimanche, retrouvez-nous au point info, place du Valnoble

déplacements

Utilisez les transports en commun pour venir au festival :
Covotillage >>> www.wco-normandie.org / www.mobilif.fr
www.covotillage-basse-normandie.fr
http://comentivoyais.fr/index.php/cov/ http://www.123mvt.com
Télex >>> www.fer-sncf.com/basse-normandie

merci...

Mange ta soupe ! est soutenu de l'environnement : le programme et les affiches sont imprimés sur du papier recyclé avec des encres végétales. Merci de ne pas jeter sur la voie publique !

sur les ondes

Répondez à Philippe Bertrand pour nous avoir permis de présenter notre association à la radio dans sa belle émission **Carats de campagne** sur France Inter et avec Denis L'Escau pour son inédit et pour avoir annoncé notre manifestation dans **602 ma amour**. Merci à notre graphiste (www.librairiegraines.com) pour sa légendaire bannière. Merci à Marc au Abodecine pour la soupe et à Agnès.
"Mange ta soupe ! sur France Bleu Cotentin, dans les émissions "Boujour Chez Vous" le 19 octobre et "Le web normand" le 20 octobre. Les sigils seront envoyés pour la chronique "La vie en bleu" le 21 octobre. Intervention téléphonique dans l'émission "Le kiosque" le 22 octobre. Direct sur place de 16h à 18h le 23 octobre."

une fête de la soupe autour de la convivialité, la santé et l'éco-responsabilité

du 20 au 24 octobre 2010

Carentan (50)

second service !

concours de soupe, concerts, ciné-débat, ateliers culinaires pour les enfants et les parents, bandes dessinées et cyllis, contes, librairie, soupe aux bouquins, expositions, bar à soupe, visites à la ferme et au jardin, marché du terroir, dégustations...

renseignements : 02 33 84 24 79 • http://mangetasoupe.over-blog.fr

mange ta soupe !

samedi 23 et dimanche 24 octobre

Maison de l'action sociale et de l'emploi (1) ouverture à 13h13 !

expo // Des reptiles au pays des pommiers
M. Barrioz, coordinateur de l'Observatoire des batraciens et reptiles de Normandie et à l'origine de cette exposition sera présent pour répondre aux questions que se pose le public sur les reptiles.
Exposition présentée par le CPIE du Cotentin

expo // Le logement économe
(Exposition visible du 18 au 24 octobre). Savez-vous qu'en laissant vos appareils électriques en veille, c'est le compteur électrique qui tourne et qu'au final, vous augmentez de 10% votre facture ? Qu'un degré supplémentaire à partir de 19°, c'est 7% de consommation en plus ? Des astuces et des conseils pour réduire ses consommations d'énergies et préserver l'environnement, on en trouve par dizaines dans "le logement économe" du SDEC Energie, Syndicat intercommunal d'énergies du Calvados. Le visiteur retrouve ce qui lui est familier, pour mieux comprendre, et réduire sa facture d'électricité... ou d'eau.
Exposition organisée par le SDEC Energie du Calvados, le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin et la Maison de l'Action sociale et de l'Emploi de Carentan.



expo // Sur le bout de la langue
Exposition de gravures et petites écritures culinaires, par Julie Amselem

Les croquis pris sur le vif sont un préambule à sa Cuisine de Curiosités mais ils sortent rarement des carnets. Et pourtant, les dessins et les mots sont pour Julie indissociables de l'élaboration d'un buffet ou d'un menu ! Le détournement en cuisine qui est au cœur de son travail est ici appliqué à la gravure.
Pour en savoir plus : www.julieamselem.com

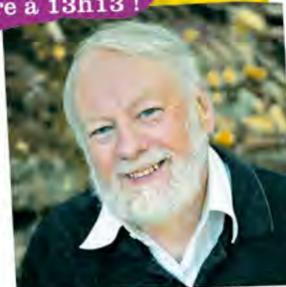


atelier // Illustration jeunesse, avec Vanessa Hié
- samedi, à partir de 13h45
Vanessa Hié a illustré le magnifique livre "La Fabuleuse cuisine de la route des Epices" d'Alain Serres publié aux Editions Rue du Monde. Une belle invitation au voyage et à la découverte des cultures du monde.



atelier d'écriture // Le poireau récalcitrant, proposé par Dominique Louise Pélegrin - samedi à partir de 14h - durée indéterminée - Réservation conseillée - pour 15 personnes

"Je propose aux participants de cet atelier d'écriture improvisé de devenir magiquement des fruits et légumes, des animaux, des haies, des nuages... présents dans le jardin. Ils écrivent leurs réflexions, leurs rêves, leurs critiques sur la vie au jardin et leurs envies, à partir de consignes précises données par le jardinier (moi), qui rendent très facile et très amusant d'écrire, de se glisser un instant dans la peau du cerisier, du merle, de la citrouille ou... de la limace !"
Dominique Louise Pélegrin a publié récemment "Ciel ma prairie - aventures paysagères" aux Editions Autrement.



conférence // Autour des recettes de plantes sauvages, avec Claude Londres

samedi, 17h15, durée 1h
Claude Londres est l'auteur du livre "Cuisinez les plantes sauvages" (éditions Dangles). Cet ouvrage vous entraîne dans un voyage au pays des parfums sauvages, des couleurs et des saveurs oubliées, que vous côtoyez tous les jours sans le remarquer. Toutes les mauvaises herbes reviennent à la lumière. Ces plats ont figuré sur les cartes de grands restaurants. Pas à pas, l'auteur vous guide dans la réalisation de ces délicieuses et étonnantes recettes !

atelier // Odélices, atelier culinaire tout public, par Marie-Laure Tombini - samedi, 17h15, durée 1h
A l'origine du célèbre site internet Odélices ! elle est également à l'origine de nombreux et délicieux ouvrages. Depuis peu, elle a lancé son magazine et développe des ateliers culinaires.
Plus d'info : www.odelices.com

dégustation // Petit déj' bio avec Sabine de Lisle, Sylvia Pérez-Vitoria... dimanche, 9h

Commencez la journée autour de dégustations, douces et chaudes, et rencontrez des acteurs du monde agricole, culinaire, littéraire... Alter Eco, partenaire de cette manifestation, nous permettra de proposer au public des dégustations de produits bios et équitables. Sabine de Lisle est journaliste-auteur et consultante spécialisée développement durable & consommation responsable. Sylvia Pérez-Vitoria est auteure du livre "La riposte des paysans" (éd. Actes Sud), et journaliste spécialisée dans les mouvements paysans alternatifs du monde entier.

atelier // La main à la pâte, décoration d'intérieur naturel - dimanche, de 10h30 à 12h
L'association Bleu Charbon, basée à Auvers, propose des ateliers afin de découvrir les nombreuses techniques de décoration d'intérieur saine et écologique. L'atelier sera animé par Céline Renou, animatrice de décoration.



Théâtre de Carentan (3)

banquet normand // samedi, dès 12h - réservation obligatoire au 02 33 71 12 71 - Tarif : 10 euros par personne (6 pour les - de 12 ans)
Retrouvez le goût des "assembiaies" normandes grâce à l'association carentanaise Les Arcades de l'histoire. Chacun de vos sens appréciera cette plongée dans la culture carentanaise : plats ancestraux, chants et danses traditionnels. Apportez vos écuelles !

foire aux livres // Soupe aux bouquins, dimanche de 9h à 18h - Tarif : 1 euro (gratuit - de 18 ans) Inscription exposants : 02 33 42 46 40
Organisé par l'association Les Arcades de l'histoire. Professionnels et particuliers pourront proposer leurs livres d'occasion et vieux papiers. Tous les thèmes pourront être abordés, mais l'alimentation et le jardinage seront privilégiés. Restauration sur place : des boissons, des casse-croûtes, sans oublier des soupes !

Bibliothèque municipale (4)

lectures // Par Ramona Badescu, à 14h30 et 16h30 - A partir de 8 ans
"Dans la forêt" est une série. C'est l'histoire d'un lieu et de ceux qui l'habitent. Par tranches de vies. Chaque livre est l'histoire d'un animal à un moment où la vie bascule et le bouscule, où il doit faire un pas de côté. "Tristesse et chèvrefeuille" est l'histoire de la Taupe sur les traces de son papa disparu, "Le Bal d'Automne" celle du Hérisson rencontrant un étrange-étranger animal à LAMARGE de la Forêt. Apparitions, disparitions, peurs et courages, de soi à l'autre, de la place de chacun, de la rencontre, de la solitude aussi, voilà de quels fils sont tissées ces histoires. Ces deux livres illustrés par Aurora Callias, sortent en octobre chez Albin Michel jeunesse. Lire ces textes, c'est les donner à entendre, les partager dans cette intimité de l'entre-écriture. Ramona Badescu est également l'auteur de "Pomelo", personnage légendaire que nous pourrions rencontrer l'année prochaine !

expo // La Fabuleuse cuisine de la route des Epices
Illustrations originales de Vanessa Hié. Rencontre le 23 octobre à 11h, exposition présentée à partir du 11 octobre.

lectures // Les Racontines spécial soupe, 10h30

atelier-dégustation // Avec de nombreux toqués et Gérard Legruel - dimanche, de 11h à 12h30 et de 14h à 16h30, avec l'intervention exceptionnelle de Périco Legasse
Les légumes anciens sont connus des plus grands restaurateurs mais peu y ont accès. Produits rares, biscornus, atypiques et savoureux. Venez profiter d'un instant de convivialité pour découvrir de l'authentique et partager un bon moment plein de saveurs et de découvertes, avec Mickaël Marion (Le clos des sens, Coutances, www.leclosdesens.fr), Eric Provost (chef de cuisine au Royal Barrière de Deauville, www.lucienbarriere.com), Anthony Caillot (A contre sens, Caen), Mike Allen (La ferme des Mares, Saint-Germain-sur-Ay, www.la-ferme-des-mares.com), Philippe Hardy (Le Mascaret, www.restaurant-lemascaret.fr).

atelier sensoriel et expérimental // Fabriquons des couleurs, avec Estelle Mauger, dimanche à partir de 14h - dès 6 ans

Estelle proposera une déclinaison de toutes les étapes de la fabrication d'encres et de peintures végétales. A partir de chou rouge, de pelures d'oignon, d'épinard, de thé, d'infusion à l'hibiscus ainsi que de curcuma, nous allons obtenir des encres jaunes, bleues, marron, roses, rouges, oranges, vertes... Le public pourra participer à leur élaboration, et faire de nombreuses expériences pour faire ressortir les teintes et découvrir cette chimie naturelle, et repartir avec des productions artistiques.



concert // Les Ecraouettes, musique traditionnelle française, irlandaise et Europe de l'Est - dimanche après-midi

Des gens des quatre coins du Cotentin entre mers, mielles, monts, landes et marais... qui de fil en aiguille devinrent écraouettes réunis sur le banc autour du poêle lors des fraîches soirées d'hiver... dans le port de Carentan. Le plaisir de se retrouver, de faire de la musique ensemble, de progresser les a réunis. Petit à petit est venu le plaisir de partager la musique avec d'autres et aussi de faire danser.

atelier culinaire jeunesse // Brochettes de fruits d'automne, par Françoise Spiess - dimanche, 15h30, durée 1h - 12 enfants entre 5 et 9 ans, réservation conseillée au 02 33 54 24 79

Prenez des fruits de saison, ajoutez une douzaine d'enfants gourmands et allumez le four. Laissez les petits écouter le miel qui grésille et les histoires d'Indiens d'Amérique et de Romains de Pompéi... puis, dégustez ! Cet atelier se déroulera autour d'une recette disponible dans son livre "Des mots des mets" (éd. Gallimard Jeunesse), qui regroupe, sous forme d'abécédaire, des recettes de cuisine présentées sous un jour nouveau, par des associations inédites reliant cuisine et littérature. Vos enfants en auront tout de suite l'eau à la bouche, et se transformeront en véritables cordons bleus.

et aussi... // quelques auteurs pour adultes et enfants autour du jardinage, art culinaire et environnement ; des maisons d'édition pour lesquelles nous avons fondé (Terre vivante, Menu Fretin, Stéphane Bachès et Plume de Carotte) ; un kiosque pour présenter une sélection de revues spécialisées ; une librairie éphémère, tenue par la librairie Jeanne (Sainte-Mère-Eglise) ; des associations invitées (les Croqueurs de pommes de la Manche, Les 7 vents du Cotentin, Solidarité paysans Basse-Normandie, CPIE du Cotentin, Association pour la promotion des produits naturels peu préoccupants...) ; enfin, vous pourrez venir déguster des soupes à notre tout nouveau bar à soupe ! Café, thé bio et gâteaux maison seront disponibles !

Place du Valnoble (2)

concours de soupes // Faites de la soupe ! Samedi, dès 18h - inscription des équipes au 02 33 42 46 40

Venez avec vos amis, voisins ou collègues faire goûter la soupe qui remportera tous les suffrages d'un public gourmand. Dans une ambiance chaleureuse, de 18h à 19h30, chaque collectif offrira à déguster sa soupe et multipliera les arguments pour convaincre les passants (prix du public) et un jury plus pointilleux (prix du jury) de la supériorité de son potage. Venez participer à ce généreux moment de partage. Proclamation des résultats à 19h45... Ambiance assurée. Le Président du Jury de cette année sera Dominique Hutain, journaliste viticole et gastronomique (Guide Michelin, Fureurdesvies.com, France Inter...). Il sera accompagné par M. L'honneur, maire de Carentan, Jacqueline Lesage et quelques invités de cette deuxième édition.



concert // Magic Nigun Orkestar
Durant ce concours, vous pourrez danser, taper du pied ou des mains sur la musique festive et chaleureuse du Magic Nigun Orkestar. Dans l'esprit des fanfares des balkans, le Magic Nigun Orkestar propose un répertoire de musique klezmer. Les 7 musiciens normands qui constituent cette nouvelle fanfare sont des habitués du genre. Vous avez pu les croiser dans Salade de Bruits, Les Funk'Farrons ou Bouilla'Brass. La musique klezmer est traditionnellement celle des Juifs ashkénazes d'Europe centrale et orientale. Jouée lors des cérémonies, c'est le plus souvent une musique de fête et de danse. A la fois traditionnelle et vivante, la musique klezmer a su sauvegarder son essence tout en s'enrichissant des cultures environnantes.

théâtre // Intermèdes soupiers, par le théâtre en partance

veillée normande // Mém' pas froid ! samedi, à partir de 20h
Au sein du village Mange ta soupe !, poursuivez votre souper grâce aux produits régionaux sélectionnés par l'association. Apportez vos couverts pour savourer, attablés, une grillade d'agneau AOC de Gérard Legruel, de la bouillie, des desserts bio... arrosés d'une bolée de cidre bio ou d'un verre du Meuh cola. Et si le pied vous remue, laissez-vous aller sur des airs traditionnels jusqu'au cœur de la nuit étoilée. Pour cela nous avons l'honneur de recevoir La Loure. Cette association recueille et valorise, depuis 1998, les chansons, musiques et danses traditionnelles de Normandie. La Loure regroupe une centaine de membres répartis sur les cinq départements normands (et ailleurs). Parmi eux, certains sont musiciens, chanteurs, danseurs, conteurs, chercheurs... Tous ont en commun la volonté de faire vivre un patrimoine, sûrement moins connu que dans d'autres régions, mais pourtant bien réel et digne d'intérêt. Etienne Lagrange & Yvon Davy proposeront des chansons recueillies sur le territoire de Carentan et une deuxième partie plus instrumentale !
Plus d'infos : <http://laloure.org>

marché du terroir // samedi, de 16h à 20h



Balades à pied & à vélo

balades // Balade à pied - départ église d'Auvers, 14h - réservation : 06 80 91 36 56 - frais de participation : 2 euros

Avec le concours de l'Association Française des Diabétiques du Centre-Manche.

Balade en vélo - départ de Carentan, place du Valnoble, 14h30 - frais de participation : 2 euros

Ces balades permettront de (re)découvrir le patrimoine naturel des marais. Nous ferons escale à la cidrerie bio Héroult à Auvers pour une dégustation de gâches avec les confitures bio préparées par quelques adhérents de "Mange ta soupe !" (et oui nous faisons aussi quelques trèves avec mange ta confiture !, mange ta tarte aux courgettes ou aux carottes !...) et terminer les promenades à la ferme de Loïc Duclouet pour la présentation de son exploitation en agriculture biologique à Carentan. Une escale permettant de dialoguer également avec un responsable du groupement d'achat bio de Carentan.
Plus d'info : <http://abicyclette.wifeo.com/la-mange-ta-soupe-2010.php>

Maison du Parc

atelier // Les insectes utiles au jardin pour les 6-12 ans - samedi 14h, Maison du Parc durée 1h30 - gratuit, sur réservation au 02 33 71 65 30
Les enfants sont invités lors d'un atelier pratique à fabriquer et installer divers aménagements pour ce petit monde, dans le jardin pédagogique de la Maison du Parc.

Proposé par le Parc Naturel Régional des Marais du Bessin et Cotentin

visite guidée // Le jardin pédagogique dimanche 15h, Maison du Parc - durée 1h30 gratuit, sur réservation au 02 33 71 65 30
Découvrez les techniques d'entretien respectueuses de l'environnement (couvre-sol, désherbage thermique, ...), les aménagements (abris à coccinelles, nichoirs à oiseaux, gîte à hérissons, ...), pour faire d'un jardin une "terre d'accueil pour la faune", votre meilleur allié !
Proposé par le Parc Naturel Régional des Marais du Bessin et Cotentin