

MANGE TA SOUPE !

Motivations



La recette d'une bonne soupe : convivialité, solidarité, éco-responsabilité, santé.

SOMMAIRE

	1. L'ASSOCIATION MANGE TA SOUPE !
Page	
2	1.1. Pourquoi ce nom ?
2	1.2. Pourquoi la soupe ?
3	1.3. Pourquoi cette association ?
3	1.4. Pourquoi un tel projet à Carentan ?
4	1.5. Carentan et au-delà.
5	1.6. Zoom sur Carentan.
7	1.7. Carte de visite de l'association.
	2. LA RECETTE D'UNE BONNE SOUPE
8	2.1. Premier ingrédient : La convivialité.
8	2.2. Deuxième ingrédient : Solidarité.
9	2.3. Troisième ingrédient : Éco-responsabilité.
9	2.4. Quatrième ingrédient : Santé.
10	2.5. Cinquième ingrédient : Patrimoine et culture.



1. MANGE TA SOUPE !

1.1. POURQUOI CE NOM ?

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, 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 notre désir 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.

1.2. POURQUOI LA SOUPE ?

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 familial 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.



1.3. POURQUOI CETTE ASSOCIATION ?

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. Pour plus de lisibilité, nous avons distingué cinq axes d'intervention, mais cette disposition ne rend pas compte des nombreuses interactions établies et des effets rebondissant. Si la présentation est, ici, analytique, le projet est conçu de façon systémique.



1.4. POURQUOI UN TEL PROJET A CARENTAN ?

Sans doute d'abord parce que ses initiateurs sont Carentanais ! Mais aussi parce qu'ils ont ressenti le besoin de faire quelque chose aux regards des spécificités du territoire. Le projet ne tombe pas comme un cheveu... sur la soupe.

Des nécessités : Une proportion importante de la population rencontre des difficultés socio-économiques, et la solidarité locale est une nécessité. Le niveau de ressources des ménages de la communauté de communes (13 286 €) est largement inférieur à la moyenne départementale en 2006 (15 081 € pour la Manche et environ 29 000 € pour la France). En 2006, le nombre d'allocataires de minimas sociaux dans la communauté de communes était de 585, soit 4,6 % de la population¹. Des structures institutionnelles (antenne locale du conseil général, CCAS communal et épicerie sociale...) et des associations œuvrent pour réduire les effets du

¹ Source : Contrat de territoire – Analyse territoriale préalable (novembre 2008)

chômage et de la précarité. Pour autant, l'association n'entend pas rétablir les soupes populaires ! Au contraire, il s'agit de revaloriser l'image de la soupe et l'estime de ses consommateurs. La soupe est davantage un prétexte pour partager et échanger qu'un plat conseillé.

Sur le plan du développement durable, la gestion des déchets est une préoccupation depuis 1998 avec la mise en place d'une collecte sélective des déchets. Des mesures de sensibilisation vers les écoles et une communication régulière vers le reste de la population visent à améliorer davantage cette première étape du recyclage. Le traitement des ordures ménagères est aujourd'hui géré dans le cadre d'un syndicat mixte et ses responsables s'appliquent à convaincre la population de réduire le volume de ses déchets. Au niveau communal, un pas supplémentaire a été franchi avec l'adhésion récente à la charte pour un développement durable du territoire du parc naturel régional des marais du Cotentin et du Bessin. En matière d'animation culturelle, le partenariat avec le Conseil général permet de proposer plusieurs spectacles de qualité, grâce au réseau « Villes en scène ». Un évènement supplémentaire, en lien avec la bibliothèque municipale et les établissements scolaires, ne pourra qu'étoffer la saison culturelle locale. Un festival de théâtre amateur connaît un succès grandissant, drainant de plus en plus de troupes et de spectateurs sur l'ensemble du territoire du parc naturel régional.

Des opportunités : Carentan est au cœur d'un espace rural particulier, les marais du Cotentin. Principale ville du parc naturel régional (population municipale : 6 631 habitants à ce jour)², elle a vocation à accueillir les amateurs d'espaces naturels et à transmettre un patrimoine remarquable. C'est aussi une cité qui par le passé a dû sa prospérité aux produits de la terre (le lait et le beurre, la viande). Aujourd'hui encore l'industrie agro-alimentaire occupe une place importante dans l'économie locale. Célébrer la soupe à Carentan n'est donc pas incongru. Par ailleurs, Carentan bénéficie d'une situation très favorable, en termes d'accessibilité. Station sur la ligne Paris-Cherbourg, étape sur la RN13 ne peuvent que faciliter l'afflux de gourmands curieux.

1.5. CARENTAN ET AU DELÀ :

Bien que son berceau soit carentanais, Mange ta soupe projette d'étendre ses actions en direction des territoires voisins et de travailler en partenariat avec tous ceux qui partagent ses préoccupations et ses ambitions, développant d'autres supports et approches dans les nombreuses communes du parc naturel régional. S'appuyant sur une identité paysagère et culturelle, Mange ta soupe entend stimuler et faciliter des actions individuelles ou collectives en faveur du développement social, éco-environnemental et culturel local, sur un espace étendu, correspondant grosso modo au « col du Cotentin ».

² Source : Mairie de Carentan (août 2009)



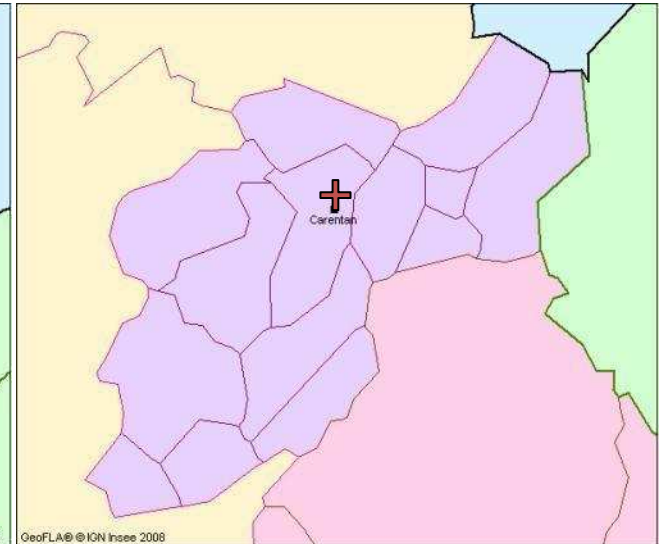
1.6. ZOOM SUR CARENTAN :

Unité urbaine de Carentan³

	Nombre de communes	2 (Carentan et Saint-Hilaire Petitville)		Superficie en km ²	26
POPULATION			EMPLOI-CHÔMAGE		
	Population sans doubles comptes en 1999	7 727		Emploi total (salarié + non salarié) au lieu de travail en 1999	4 017
	Densité de population (habitants au km ²) en 1999	301		dont emploi salarié au lieu de travail en 1999	3 570
	Variation de la population taux annuel moyen entre 1990 et 1999	+ 0,30		Variation de l'emploi total taux annuel moyen entre 1990 et 1999	+ 0,80
	dont variation due au solde naturel taux annuel entre 1990 et 1999	+ 0,39		Taux de chômage (au sens du BIT) au 31 décembre 2006	ND
	dont variation due au solde migratoire taux annuel entre 1990 et 1999	- 0,09			
LOGEMENT			ENTREPRISES-ÉTABLISSEMENTS		
	Nombre total de logements en 1999	3 497		Nombre d'établissements au 1er janvier 2006	467
	Part des résidences secondaires (y compris les logements occasionnels) en 1999	2,8		-Industrie	41
				-Construction	38
				-Commerce et réparations	165
				-Services	223
				dont 10 salariés et plus	57
				dont 500 salariés et plus	0
REVENUS FISCAUX					
	Médiane du revenu fiscal par U.C. en 2005	13 829,0			
	Part des ménages imposés en 2005	51,9			

© Insee date de mise à jour : 10 décembre 2007

³ La notion d'**unité urbaine** repose sur la continuité de l'habitat : est considéré comme telle un ensemble d'une ou plusieurs communes présentant une continuité du tissu bâti (pas de coupure de plus de 200 mètres entre deux constructions) et comptant au moins 2000 habitants.



✚ Carentan fait partie de :

- Canton de Carentan (14 communes)
- Communauté de communes de Carentan en Cotentin (14 communes, 12 636 hab. en 1999).
- Arrondissement de Saint-Lô (122 communes, 98 764 hab. en 2006)
- Pays du Cotentin (13 communautés de communes et la communauté urbaine de Cherbourg, 200 000 hab.)
- Parc naturel régional des marais du Cotentin et du Bessin (144 communes, 65 400 hab.)
- Département de la Manche
- Région de Basse-Normandie

<ul style="list-style-type: none"> Département de la Manche Autres départements de la région Basse-Normandie Limite d'arrondissement Limite de département CHEF LIEU DE RÉGION CHEF LIEU DE DÉPARTEMENT 	<ul style="list-style-type: none"> Canton de Carentan Autres cantons de l'arrondissement de Saint-Lô Autres cantons de la Manche Autres cantons de Basse-Normandie 	<ul style="list-style-type: none"> Limite de commune Limite de canton Limite d'arrondissement Limite de département CHEF LIEU DE RÉGION CHEF LIEU DE DÉPARTEMENT Chef lieu d'arrondissement Chef lieu de canton
--	--	---

1.7. CARTE DE VISITE DE L'ASSOCIATION

MANGE TA SOUPE !

Statuts

Organisme : association régie par la loi de 1901.

Identification WALDEC : W504000153

N° de parution : 20080048

Lieu de parution : Déclaration à la préfecture de la Manche

Date de la déclaration : 18 novembre 2008

Date de parution au Journal Officiel : 29 novembre 2008

Nombre d'adhérents

Au 1^{er} novembre 2009 : 65

Bureau :

Président : Laurent Porée

Vice-président : Olivier Jouault

Trésorière : Marie-Hélène Porée

Secrétaire : Catherine Anne

Coordonnées

MANGE TA SOUPE !

17 rue de l'Yser, 50 500 Carentan

E-mail : mangetasoupe@neuf.fr

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





2. LA RECETTE D'UNE BONNE SOUPE

PREMIER INGREDIENT : **Fête et convivialité**

Etablir un esprit de convivialité et de fête est l'élément facilitateur, celui qui, tel un apéritif, ouvre la voie à la dégustation des plats suivants. De la musique, de la danse, de la chaleur humaine autour de potages et bouillons.

DEUXIEME INGREDIENT : **Solidarité**

Cuisiner c'est donner et le repas c'est partager. La solidarité doit être envisagée à des échelles différentes. Tout en renforçant le cadre des sociabilités traditionnelles (famille, voisinage, travail) en encourageant les personnes à se recevoir les unes chez les autres pour partager un souper, en leur proposant de réaliser à plusieurs une soupe dans le cadre d'un concours général, nous encouragerons les participants à dépasser ce cadre traditionnel en rencontrant des concitoyens d'autres milieux socio-économiques, d'autres quartiers, d'autres générations (à l'image de l'association comprenant des adhérents de 12 à 74 ans) pour manger ensemble, en confiance, ou échanger leurs talents.

L'association entend permettre l'insertion sociale des personnes retranchées chez elle du fait de leur précarité. En donnant la priorité à la participation, au respect, aux échanges, « Mange ta soupe ! » veut favoriser la restauration de la confiance et de l'estime individuelles, aux antipodes du concept de la soupe populaire, rendant les consommateurs acteurs et fiers. La démarche participative et l'entraide sont au cœur de l'organisation des opérations proposées sur l'ensemble des volets d'action. Parallèlement, certaines opérations permettront de diffuser auprès des populations locales des informations utiles en matière d'économie sociale et solidaire. La mise à l'honneur de la soupe, la découverte de goûts savoureux et de recettes nouvelles revalorisera l'image des potages et des légumes dans de nombreux foyers modestes. Réconcilier plaisirs gustatifs, simplicité et proximité des ingrédients.

Nous allons ainsi travailler à tisser davantage de liens et à consolider ceux qui existent, en invitant par exemple les associations locales à participer aux manifestations programmées, à en imaginer de nouvelles, dans un cadre commun.

La solidarité doit aussi se concevoir à l'égard des producteurs maraîchers qui se sont engagés dans une production raisonnée ou biologique au risque de perdre des revenus. Il faut aussi l'étendre aux générations à venir, en réfléchissant à l'impact de nos habitudes quotidiennes de consommation, par exemple.

TROISIEME INGREDIENT : **Éco-responsabilité**

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.



QUATRIEME INGREDIENT : **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 sainement des légumes, source de vitalité, mais aussi bouger, pratiquer de l'exercice physique.

CINQUIEME INGREDIENT : Patrimoine et cultures

La soupe est un bien culturel, voire patrimonial. Reflet du monde paysan, la soupe fut des siècles durant le repas quotidien, biquotidien même, des travailleurs de la terre. Nous proposons de revenir sur ces racines et de faire de la soupe un objet d'étude pour comprendre sa charge affective. Plus généralement, la soupe est un élément fort du modèle alimentaire français, modèle confronté aux concurrences étrangères et aux contingences économiques et matérielles de nos sociétés. L'examen de ses évolutions, de sa vigueur, de son devenir participera à sa défense et sa capacité à s'adapter, par la prise de conscience de sa nature culturelle et des rituels qui l'accompagnent. L'examen historique de notre passé culturel peut être l'occasion d'une réflexion personnelle sur les éléments constitutifs de notre identité. Selon un processus rigoureux, l'association ambitionne de révéler la mémoire de la communauté pour rapprocher et enraciner davantage les individus dans un vécu commun, susciter chez chacun un attachement affectif et le désir de communauté. L'histoire de nos pratiques alimentaires peut ainsi devenir un vecteur d'identification, de solidarité et de citoyenneté.

Produit d'une histoire, la soupe est aussi le produit d'un terroir. Faire connaître ce terroir, au cœur du parc naturel régional des marais du Cotentin et du Bessin. Goûter ses autres saveurs. Révéler au public les légumes oubliés, amoureux de défendre par des associations ou des particuliers, à commencer par le « monstrueux de Carentan », une variété de poireau qui se doit d'honorer notre soupe par sa présence.



Mais la culture c'est aussi l'ouverture, la rencontre. Car si la Manche a sa soupe à la graisse ou sa jotte (soupe de citrouille), d'autres terroirs recèlent d'autres trésors. Terre d'accueil pour des milliers d'oiseaux migrateurs, notre territoire se fera une joie d'accueillir des soupes d'ailleurs et de savourer leurs histoires.

Culture individuelle aussi. Chacun a des histoires de soupe et de manger à narrer. Des amateurs, des artistes professionnels partageront leurs repas.

L'évènement de part son originalité et son ambition, veut aussi promouvoir le territoire et ses habitants. Sa renommée rejaillira sur notre territoire, davantage visible et reconnu pour ses spécificités. Un développement économique peut découler de ce gain de notoriété.

Les illustrations sont extraites de publicités éditées en 1955 et 1957. Collection privée.