

Fiche projet - LA Soupe Au Caillou : transition alimentaire et solidaire



Informations générales

PROJET RÉALISÉ

Date de début : août 2020

Date de fin : mars 2021

Localité : 26 rue de la Fontaine, 02210 Chouy

Zones d'intervention : [Europe](#)

Pays d'intervention : [France](#)

Budget : 8300

Financeurs régionaux : [Lianes coopération](#), [Récital](#)

Financeurs nationaux : --

Autres financeurs : Rotary club

Secteurs d'intervention : [Éducation](#), [Éducation à la citoyenneté mondiale](#), [Santé](#)

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

Chouette Chouy

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale

Adresse : 26 rue de la Fontaine, 02210 Chouy

Pays d'intervention : France, Madagascar, Pays-Bas, République démocratique du Congo

Représentant : Mme Françoise Weber

Secteurs d'intervention : Agriculture - Souveraineté alimentaire, Croissance économique - Emploi, Éducation à la citoyenneté mondiale, Environnement, Santé

L'initiative soulève les problématiques entremêlées de production alimentaire, de distribution et de commercialisation, de gestion de son porte-monnaie comparé à la gestion d'une nation ...

A la question : « Comment nourrir ma famille ? » se substitue alors la question : « Pourquoi la nourriture produite n'arrive-t-elle pas jusqu'aux assiettes de mes enfants ? »

L'approche conjugue des connaissances solides, vulgarisées par des spécialistes présents et impliqués dans la préparation des repas, et la mise en pratique, les participants cuisinent et déjeunent ensemble.

L'aspect convivial et multi culturel des rencontres gomme l'aspect rébarbatif de l'enseignement. Les notions utilisées sont réinvestissables directement dans la vie courante, et apporte aux participants des outils d'analyse et de critique des sollicitations de la société de consommation, et fait naître des initiatives de transformation de leur environnement sur le terrain de la production alimentaire.

Des détails sur les ateliers de cuisine anti crise :

Ces ateliers comprennent trois rencontres qui forment un cycle complet, couvrant les trois approches complémentaires et croisées (santé/budget/culture). Les menus sont à base d'ingrédients intelligents, leur valeur, composition, intérêt, mode de production, utilisation sont détaillés au fur et à mesure des rencontres, puis cuisinés et dégustés, comparés, jusqu'à pouvoir donner aux participants la maîtrise de leur prochaine liste de course et l'idée de favoriser d'autre circuits de production alimentaire.

Pour qui ?

Il s'agit de réunir des personnes désireuses de perfectionner leur mode alimentaire.

Comment ?

Au cours d'ateliers culinaires, on aborde trois domaines : le lien entre l'alimentation et la santé(les bases de la diététique sous forme ludique), le lien entre l'alimentation et l'économie (donner les clés du marché pour bien faire son marché), le lien entre l'alimentation et la spiritualité (ce qui nourrit l'esprit, la motivation au changement, l'aspect culturel et indenteaire).

Dans une démarche de réseau régional multi-acteur, nous faisons passer l'invitation à participer par les centres sociaux, les tiers-lieux, les associations et les écolieux. Nous informons sur les producteurs locaux, les jardins partagés, jardins solidaires, épiceries sociales, paniers solidaires, coopératives, et options peu connues dans le sud de l'Aisne.

Contexte

L'initiative est née de l'accompagnement des bénéficiaires de la Banque alimentaire qui avaient honte de leur situation, et de leur souffrance à ne pouvoir se « payer » des aliments honéreux. Il a paru nécessaire de monter des sessions de sensibilisation et d'éducation sur ces sujets, qui donnent le temps aux gens de se reconstruire une dignité en se

dégageant des points de culpabilisation classiques de la précarité, au moyen de clés de connaissances transdisciplinaires (santé/budget/culture).

Partenaires locaux

Centres de quartier et jardins partagés de Chateau Thierry, café associatif de Soissons, coopérative d'achat et épicerie solidaire de Villers Cotterets.

Objectifs du projet

Bien se nourrir indépendamment de son niveau de revenus

Trouver près de chez soi de quoi atteindre l'objectif numéro 1

Découvrir, retrouver, partager le plaisir et l'utilité d'apprendre

Activités

Ateliers de cuisine anti crise, conférences, distribution de paniers avec message de sensibilisation.

Résultats

Adoption d'ingrédients intelligents par les participants pour leurs menus

Circulation et création des connaissances, idées, menus, initiatives partagées sur l'application

Influence citoyenne sur la politique alimentaire locale