

GUIDE PRATIQUE DU BAR À SOUPE

Réalisez de savoureuses soupes pour réchauffer les participants de vos manifestations et collecter des fonds pour votre association. Idéal pour le marché de Noël ! Saine et délicieuse, la soupe est et continue d'être réinventée. Faites découvrir vos succulentes recettes et collectez pour votre école, votre paroisse ou votre association !

QUELS INGRÉDIENTS CHOISIR ?

Privilégiez les légumes de saison et locaux pour avoir des produits de meilleure qualité et respectueux de l'environnement. Vous pouvez vous aider de ces tableaux pour connaître les légumes de saison :

Légumes d'automne



Légumes d'hiver



Vous pouvez choisir vos recettes en fonction des spécialités de vos régions, de la thématique de la manifestation ou simplement choisir de préparer votre soupe préférée. C'est l'occasion de faire découvrir votre spécialité !

Nous vous recommandons de choisir des ingrédients dont le goût est communément apprécié afin de faire plaisir à tous. Si vous cuisinez plusieurs sortes de soupes, n'hésitez pas à proposer des saveurs différentes les unes des autres.



COMMENT SE PROCURER LES INGRÉDIENTS ?

Vous pouvez faire vos courses dans vos marchés, primeurs ou supermarchés habituels.

Cependant, pour réduire les coûts de préparation de la soupe, essayez de récupérer des invendus ou de vous faire donner des produits. Notamment pour les légumes, vous pouvez vous rendre dans votre marché préféré au moment de la fermeture et demander à récupérer certains produits. C'est une bonne façon d'éviter le gaspillage alimentaire et d'augmenter la collecte !

De même, vous pouvez essayer de vous faire donner certains produits auprès des primeurs et grandes surfaces. Allez les rencontrer bien en amont de la manifestation pour en discuter avec eux.

COMMENT PRÉPARER LA SOUPE ?

Vous devez respecter les règles d'hygiène applicables aux restaurateurs et commerçants.

Veillez notamment à vérifier la propreté des lieux où vous cuisinez et des personnes qui manipulent les aliments. Dans l'idéal, confectionnez votre soupe dans un lieu déjà aux normes sanitaires comme une cantine scolaire ou une salle des fêtes.

Il est aussi important de respecter les règles relatives à la conservation des produits, notamment la chaîne du froid si vous préparez votre soupe en avance.

Réfléchissez bien au « timing » du bar à soupe afin d'adapter le moment de la préparation de la soupe à celui de sa vente. De même, si nécessaire, prévoyez en avance les modalités de transport de vos récipients.

COMMENT INSTALLER LE BAR À SOUPE ?

Tout d'abord, il est primordial de vérifier que vous avez l'autorisation de vendre de la nourriture si vous installez votre stand sur la voie publique.

Concernant les modalités de vente de la soupe, deux options s'offrent à vous :

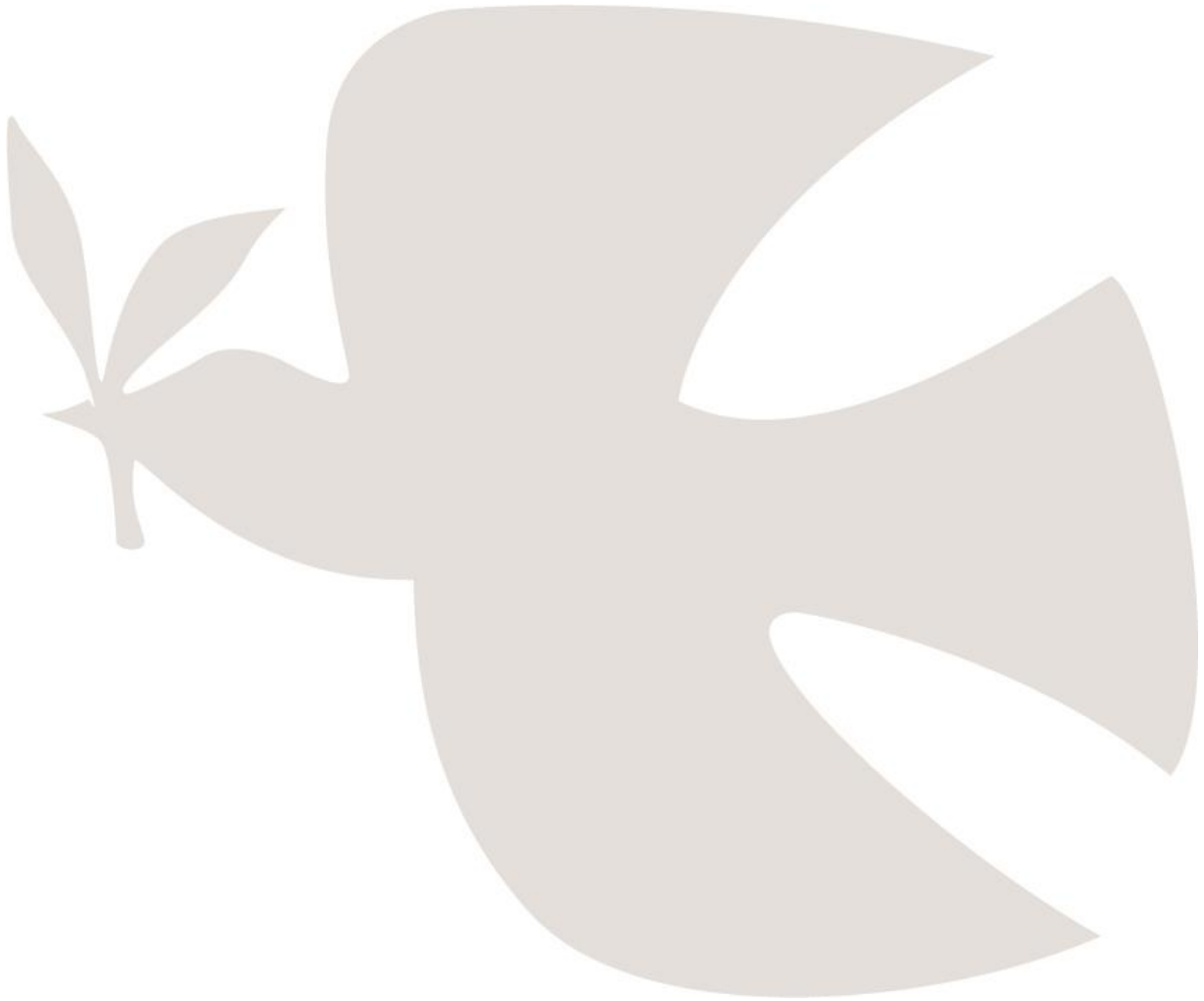
- Vous pouvez choisir de vendre de la soupe à consommer sur place. Pour ce faire, il vous faut prévoir un **réchaud** si vous souhaitez la servir chaude et des **récipients** : mug, gobelets, bols ou tasses. Pour réduire votre impact sur l'environnement, nous vous proposons de vendre votre soupe dans un récipients réutilisables comme les gobelets Graine de Moutarde (idéal pour une soupe froide!) : <https://www.grainedemoutarde.fr/gobelet-reutilisable-bleu.html>
- Vous pouvez aussi vendre de la soupe à emporter, dans des bouteilles en verre ou de gourdes réutilisables, que les personnes feront réchauffer une fois chez eux. Il vous faut alors un **réfrigérateur** pour conserver la soupe. Vous trouverez sur cette page la gourde Graine de moutarde inspirée de Laudato Si' : <https://www.grainedemoutarde.fr/gourde-qui-boira.html>

Autre matériel nécessaire pour servir la soupe : louches, cuillères, serviettes, torchon, tablier, charlotte et gants. Veillez bien à indiquer les ingrédients utilisés dans votre recette pour que les acheteurs puissent en prendre connaissance.



PETITS CONSEILS :

- Vous pouvez donner un nom à votre soupe pour plus de convivialité (la soupe de l'amitié, la soupe solidaire, le réchauffe cœur, la soupe aux sourires...)
- Soyez très vigilants quant aux normes sanitaires et de sécurité.
- Un stand bien présenté et coloré attirera le public : des banderoles, guirlandes, affiches etc.
- Pourquoi pas mettre de la musique à votre stand pour le rendre encore plus chaleureux.



graine de moutarde
Financez vos projets !