

DISCO SOUPE

LE (BETA) TOOLKIT



LE (BETA) TOOLKIT

Bonjour! Nous avons rassemblé ici ce que nous avons pu apprendre de nos expériences pour te faciliter la tâche et te faire profiter du DISCO au maximum de sa puissance :)

Pourquoi (BETA)?

Nous avons fait de notre mieux, certaines rubriques commencent à être bien complètes, d'autres nécessitent de nouveaux retours... Alors continuons à le construire ensemble! Quand tu as des commentaires et des idées à partager, poste-les dans les commentaires ou envoie nous un mail à discosoupe@gmail.com.

Clique directement sur la section qui t'intéresse!

1. Créer le Disco groupe local

Comment nous contacter / Comment faire grandir la communauté / Ne pas oublier

2. Trouver et travailler avec les rebuts de fruits et légumes

Rebuts et invendus, comment ça marche / Le compostage / Partenariats assaisonnements / Les recettes

3. Planifier la Disco Soupe

Disco Soupe indépendante vs partenaire d'un événement / Se répartir les rôles / Récupérez du matériel de cuisine / Communiquez sur l'événement / Prévoyez : photos, sécurité, hygiène / Combien de temps à l'avance / Financer avec le prix libre

4. Le fonctionnement d'une Disco Soupe

Installation / Zone de découpe / Zone de cuisine / Zone de distribution / Le DISCO en musique! / La comm' sur le lieu / Autres infos

CREER LE DISCO GROUPE LOCAL

1. Tu souhaites lancer une Disco Soupe chez toi ?

Pour créer une Disco Soupe dans ta ville, contacte-nous, soit via la [page facebook](#), soit via notre mail discosoupe@gmail.com, et envoie-nous tes coordonnées.

Deux possibilités existent :

Soit une communauté existe déjà près de chez toi, et nous te mettrons en contact avec elle. Ensuite, à toi de jouer !

Soit ce n'est pas encore le cas : tu es alors un Disco Explorateur, et tu vas pouvoir propager le groove près de chez toi :) !

2. Comment le Disco Explorateur peut-il se lancer ?

Dans ce deuxième cas, quelqu'un de la communauté conviendra d'un rendez-vous téléphonique (ou physique !) avec toi pour échanger un maximum d'informations et prendre le pouls l'un de l'autre. Le but de ce coup de fil informel est de mieux te connaître et de te donner les clés de compréhension du mouvement : qui nous sommes, nos valeurs, ce qu'est une Disco Soupe, le type d'évènement que tu pourras organiser, notre organisation, nos outils...

En effet, nous sommes une communauté collaborative, les choses se passent organiquement et posséder quelques éléments de compréhension sera utile pour s'y retrouver !

Ensuite, **hop c'est parti** : tu intégreras notre communauté, le Disco Soupe Crew, tu auras accès à nos outils (plaquettes, présentations...), et la personne que tu auras eu au bout du fil sera là pour répondre à toutes des questions : **ce sera ton référent dont tu pourras utiliser l'expérience.**

CREER LE DISCO GROUPE LOCAL

3. Comment faire grandir ta communauté ?

A toi alors de rassembler autour du projet ! De notre côté, nous diffuserons ta bonne volonté pour trouver des volontaires et nous redirigerons vers toi tous ceux qui habitent à côté et qui nous contactent : motivés pour intégrer le mouvement, propositions de participation à des évènements, médias...

Dès que vous êtes cinq ou six, vous pouvez alors vous rencontrer, par exemple autour d'un **Disco Apéro** pour faire connaissance et trouver des idées !

Vous trouverez naturellement un moyen de communiquer entre vous, probablement via mail au début, pourquoi pas par un groupe facebook "Disco Soupe de ma ville" privé ensuite.

Là encore, il est important de mettre ton référent dans le coup, non pour intervenir mais pour participer à la circulation de l'information, repérer vos solutions qui pourront se retrouver dans le toolkit, etc. :)

4. Ça y est, tout est prêt pour organiser une Disco Soupe ! A toi de jouer, mais n'oublie pas...

Vous êtes plusieurs motivés, vous avez des idées et de la motivation, tout est en place pour organiser votre premier évènement ! Le reste de ce wiki va maintenant t'aider à la réaliser en te guidant selon les différentes étapes :)

Avant de quitter cette page, n'oublie pas cependant :

- **De nous communiquer les dates et détails pratiques des évènements** ainsi que l'affiche de communication pour que l'on puisse les diffuser sur nos réseaux (page facebook, site) !
- De partager avec nous tes photos, tes retours d'expérience sur les évènements, tes conseils et tous les documents que tu as utilisé (visuels de communication sur le gaspillage, plaquettes de partenariats...).

En effet, **Disco Soupe est une communauté collaborative, et il est primordial d'échanger et de nourrir la communauté avec ton expérience...** c'est le fondement même de nos valeurs !

LES REBUTS : les trouver et les utiliser

1. Rebuts et invendus : comment ça marche?

C'est : ce qui est mal calibré pour les catégories qualitatives de fruits et légumes actuelles, ce qui est abîmé lors des transports, ce qui n'est pas récolté par manque de main d'œuvre chez les paysans lors des grosses récoltes, ce qui ne correspond pas à la demande des clients particuliers comme les restaurateurs / hôtels. C'est aussi une carotte qui n'est pas belle - ce qui ne veut en rien dire qu'elle n'est pas bonne.

C'est pas : ce qui est déjà récupéré par d'autres personnes dans le besoin ou ce qui est vraiment recouvert de pénicilline, i.e. impropre à la consommation humaine.

Où les trouver : Dans un coin de votre assiette, un fond de votre frigo, chez votre primeur en fin de journée, dans les poubelles de vos supermarchés préférés, dans les rayons de vos hypermarchés, dans les poubelles de vos magasins bio préférés, dans les camions frigorifiques, à la fin des marchés, mais surtout : dans les Marchés d'Intérêts Nationaux (comme Rungis, chez les marchés de gros) et chez les producteurs / maraîchers mêmes.

Où ne pas les trouver :) On ne trouve pas de rebuts ou invendus en AMAP ou dans les [Ruches](#), étant donné que le modèle même de ce système est anti gaspillage à 100% ... en revanche ils font de très bons copains à inviter aux Disco Soupes!

Ordres de grandeur : en moyenne, nous comptons 200g de soupe / salade de fruits / légumes pour une personne. Cela ne remplit pas forcément son homme, alors ne pas hésiter à ajouter des pommes de terres ou d'autres aliments dans une logique de restauration.

Donc en gros : 50kg de fruits / légumes = 250 couverts, 100kg = 500 couverts, 200kg = 1000 couverts. Ou carrément 1,2 tonnes pour 5 000 - 10 000 personnes comme les Schnippel Disko allemandes...

LES REBUTS : les trouver et les utiliser

2. Le rebut du rebut : le compostage à prévoir

Nos Disco Soupes visent à limiter le gaspillage alimentaire, autant donc limiter au maximum le gaspillage tout court lors des événements. Pour cela, quoi de mieux que de trier les nombreuses épluchures de fruits et légumes qui seront créées à cette occasion pour en faire un compost utile à quelqu'un ?

Avant l'évènement : pour cela, il s'agit de prévoir dès le départ où est-ce que ce beau compost va atterrir. Il faut donc se mettre en contact en amont de l'évènement avec n'importe qui pouvant en faire bon usage et convenir avec lui de passer lui donner le compost à la fin de la Disco Soupe.

Cela peut-être notamment : jardins d'insertion, jardins partagés, des jardins municipaux, des particuliers possédants un potager

...Astuce : le plus simple reste souvent un lieu proche de celui où aura lieu la Disco Soupe.

Pendant l'évènement : Les déchets principaux d'une Disco Soupe sont les gants en plastique, les couverts jetables et, bien sûr, le compost.

Pour aider les participants à trier et limiter au maximum le gaspillage, quelques **astuces** :

Des bassines-poubelles de table avec écrit "compost" en gros sur les tables, et des sacs poubelles avec écrit "pas de compost" en gros également en bout de table.

Des membres de l'équipe Disco Soupe relayant l'information pendant l'évènement. Cela est toutefois délicat car dans le feu de l'action, le compost n'est généralement pas la priorité... mais il faut essayer !

Enlever les poubelles au moment du début de la distribution et les remplacer. Il y aura au pire quelques gants à trier dans le compost, mais au moins il n'y aura pas de couverts / assiettes / bols en plastique.

Après l'évènement : Ne pas oublier d'emmener comme convenu le compost au jardin/parc/autre avec lequel vous vous êtes mis d'accord :)

LES REBUTS : les trouver et les utiliser

3. Partenariats assaisonnements

Pour donner une saveur mémorable au déchet, une finesse inoubliable au gâchis et une noblesse organoleptique au recyclage, allez-vous avec les épiceries écologiques les plus fines et les plus barrées près de chez vous !

Les partenaires parisiens :

> la Biocoop “Le Retour à la Terre” pour les huiles végétales, condiments et vinaigres en tous genres,

> l’entreprise de commerce équitable Guayapi, pour les épices, huiles et sèves d’Amazonie ou du Sri Lanka les plus exotiques, font notre bonheur.

N'hésitez pas à innover : huile de noix de macadamia, poudres de plantes aux noms étranges et hautes en couleur de contrées fantastiques... Il faut que ça dépose dans les palais.

Gardez une cohérence : des produits équitables et/ou biologiques de bonne qualité dans la mesure du possible.

4. Les recettes

Une fois les ingrédients débusqués, vous pouvez commencer à imaginer les recettes!

Les soupes : certains légumes ont un temps de cuisson plus long (pommes de terre, carottes...). Les faire cuire en premier, puis quand ils commencent à être cuits rajouter les autres dans la marmite.

Les salades : ne pas hésiter à faire des mélanges sucrés-salés. Ajouter un ou deux types de fruits (figues+poire / pommes+fraises / ...) sur une salade salée = miam. Bon à avoir en tête : la carotte est ton amie ! elle se mange sucrée comme salée.

NB : formalisez vos partenariats pour être bien au clair dès le début sur les engagements de chaque partie prenante ! Cela pour éviter des quiproquos ou malentendus.

Planifier la Disco Soupe

1. Disco Soupe indépendante vs partenaire d'un événement

S'insérer dans un événement déjà créé a plein d'avantages : support pour la sécurité, plus d'affluence, communication supplémentaire, du matériel peut vous être fourni...

Cela implique bien sûr quelques règles :

- > Respecter les horaires d'arrivée et de départ : faire une disco soupe en 2h demande une organisation bien spécifique par exemple
- > Compter avec les autres stands : on peut reprocher parfois à la Disco Soupe de « casser le marché » des autres stands de nourriture.
- > Attention à ce que la musique d'autres intervenants n'interfère pas avec la vôtre.

Nous recommandons chaudement de vous tester une première fois en cercle relativement fermé et contrôlé avant de s'insérer dans un événement important ! Cela permet d'avoir une première expérience des différents aspects de la Disco Soupe et de repérer les possibles couacs :)

2. Se répartir les rôles, appeler ses potes

Pour préparer une bonne disco soupe, réunissez une **petite équipe de 4 personnes minimum** qui ont en commun le grain de disco folie ! Une personne se charge de l'organisation générale pour synchroniser tout le monde, faire circuler les infos, communiquer avec certains partenaires clés comme le lieu et / ou l'événement hôte.

Ensuite, vous pouvez vous répartir les tâches en fonction des spécialités de chacun, ou y réfléchir tous ensemble : lieu, communication, approvisionnements, matériel, musique ...

Planifier la Disco Soupe

3. Récupérez du matériel de cuisine

Pour impliquer les participants et afin de rendre votre Disco Soupe encore plus collaborative, vous pouvez demander aux participants de ramener leur plus bel épluche légume !

Ensuite, c'est à vous de mettre à leur disposition tout le reste du matériel de cuisine :

- Planches à découper
- Couteaux
- Saladiers-bassines
- Marmites
- Tripatte + bouteille de gaz ..!

A noter: organiser une Disco Salade est moins contraignant en terme de matériel et de sécurité car de simples saladiers géants suffisent...

... tandis qu'une soupe nécessite de grandes marmites (type cantine) et un réchaud de gaz (à utiliser avec beaucoup de précautions) !

Avant d'être super-équipé vous mêmes vous pouvez pour votre première Disco Soupe d'ores et déjà :

> Compter sur vos amis, familles pour vous prêter des ustensiles.

> Contacter des associations de cuisine itinérante en leur expliquant votre démarche pour qu'ils vous prêtent leur matériel ponctuellement (ex : les [tabliers volants](#) à Paris)

> Demander à des restaurants que vous connaissez dans votre quartier s'ils peuvent vous aider sur un évènement ou mieux, vous donner du matériel dont ils ne veulent ou ne se servent plus

Planifier la Disco Soupe

4. Communiquez sur l'événement

Pour communiquer sur votre Disco Soupe, mobilisez vos réseaux :

> Créez votre événement sur facebook et partagez-le !

> Envoyez-nous un petit mot et nous le relayerons sur notre page facebook et auprès de nos associations amies:

[Greencook](#), [Feeding The 5K](#), [Zéro Gâchis](#), [Slow Food](#), [MakeSense](#), [OuiShare](#)...

> Préparer un bon visuel, qui pourra autant servir en ligne que comme affiche !

N'oubliez pas de **mettre en avant vos partenaires** (assaisonnement, institutionnel, approvisionnement) et les musiciens s'ils le souhaitent, c'est aussi grâce à eux que la magie du disco opère :)

Si vous n'avez pas de super pouvoir de graphiste pour l'instant, ouvrez votre frigo et tentez une petite composition avec les fruits et légumes qui s'y trouvent : voici un exemple d'affiche préparé à base de laitue, olive et tomates cerises qui attendaient leur heure de gloire sagement dans notre frigo ;)



Planifier la Disco Soupe

4. A prévoir

Les photos / vidéos : Il est autant de bons souvenirs que de Disco Soupes. Pour les garder intacts et remercier les participants après l'événement, trouvez une personne qui aime se glisser partout, qui sait capter l'instant, faire sourire les gens, qui n'a pas peur des carottes et qui pourra faire de bonnes photos. Voir des vidéos !

N'oubliez ensuite pas de les citer en Crédits quand vous communiquez ces photos ou vidéos à la presse.

Sécurité et hygiène : Un bobo est vite arrivé ! Avoir à portée de main de quoi désinfecter et bander les coupures et égratignures.

Prévoir aussi des gants en latex et disposez-les en évidence sur les tables le jour J : c'est la mesure d'hygiène la plus élémentaire - même si certains éplucheurs peuvent être réticents, tout les disco soupeurs doivent éplucher munis de leurs gants !

5. Combien de temps à l'avance?

Planifier une première Disco Soupe peut demander un bon mois et demi mais une fois les contacts noués, il est complètement possible d'organiser une Disco Soupe en 2 à 3 semaines pour un petit format

De plus, le travail d'organisation peut être allégé quand votre Disco Soupe fait partie d'un événement (festival, manifestation, marché..) dans lequel les organisateurs peuvent éventuellement vous fournir du matériel (cuisine, sonore, tables..).

Quelques exemples de la frise chronologique (dégressive) de la préparation d'une Disco Soupe:

- > Créez l'événement facebook : 2 semaines en avance
- > Prévenez vos partenariats assaisonnements : 2 semaines à l'avance
- > Cherchez des musiciens disco et dispo : 1 mois à l'avance
- > Demander des autorisations administratives : entre 3 et 4 mois à l'avance ;)

Fonctionnement d'une Disco Soupe

Une Disco Soupe c'est un peu comme quand vous faites la cuisine pour vos invités mais en plus gros, c'est toujours mieux quand on a un bon plan de travail, des ustensiles adaptés, que vos invités sont bien installés et qu'ils passent un bon moment en mangeant et en attendant les plats.

Pour profiter sans se laisser déborder par les événements, faites des repérages en avance, et pensez à prévoir et séquencer dans le temps.

Quel que soit la zone, la Disco Soupe doit être explicitement présente via des membres ou des visuels, afin d'éviter les confusions avec une redistribution sauvage ou avec une soupe populaire.

1. Arrivée sur les lieux / installation

D'abord, s'approprier les Disco lieux : si la Disco Soupe fait partie d'un événement plus large, mettez la main à la pâte pour aider les organisateurs à tout installer, et faites de votre espace un espace que les gens pourront distinguer facilement.

Installez les espaces et stands :

- > Les essentiels: (1) Découpe et épluchage (2) Cuisine et assaisonnements (3) Distribution soupes/salades
- > Eventuellement : distribution des bols, tables pour les partenaires (flyers Biocoop...)
- > DISCO : cela dépend si groupe/fanfare/DJ et si la musique est "fournie" par l'événement dont fait éventuellement partie la Disco Soupe
- > Décorer les tables de distribution et tables partenaires pour donner envie, que ça ait de la gueule
Laver tous les fruits et légumes

Et aussi :

- > Laver tous les légumes !
- > Attribuer des rôles aux Disco Soupeurs : respo recette 1, respo recette 2, respo responsable distribution...

Fonctionnement d'une Disco Soupe

2. La zone de découpe: conseils et matos

La zone de découpe doit être bien visible pour pouvoir interpeller et pousser les passants à participer. En même temps, elle doit être structurée.

Organisez les rebuts en fonction des recettes auxquelles vous avez réfléchi : une zone pour les salades de fruits, une zone pour le guacamole, une zone pour la salade d'endive, une zone pour la soupe... certains légumes mettent plus longtemps à cuire ou doivent mariner, ils sont donc à couper en premier.

Chaque zone de recette est gérée par un membre de l'organisation qui s'assure que :

- > Les volontaires ont bien des gants
- > Les volontaires savent quoi, comment et dans quel ordre découper (par exemple, découper ce qui va dans la soupe avant de découper le dessert!).
- > Les saladiers pleins vont en cuisine et reviennent vides pour être remplis à nouveau.

Enfin, il peut animer les discussions entre les découpeurs sur le gaspillage et en répondant aux questions sur la Disco Soupe.

On propose aussi à tous les gens qui passent de venir éplucher avec nous : petit pitch sur notre action "Bonjour, est-ce que vous voulez éplucher avec nous? C'est ouvert à tout le monde, vous pouvez prendre un économiste, par exemple sur telle table on a besoin de quelqu'un pour nous aider à couper les tomates" - avec le sourire!

A prévoir: Pour 100 kg de rebuts / 20 personnes:

- > 6 m² de table de découpe,
- > 2 ou 3 grands saladiers par table,
- > Une boîte de gants en latex par table

Nettoyez les tables ou recouvrez-la d'une nappe plastique (le papier ne fait pas long feu avec le jus de fruit).

Si vous tenez à vos économistes et à vos planches à découper, attachez-les aux pieds des tables avec des ficelles.

Mettez à disposition des sacs poubelles et/ou des cagettes en dessous des tables .

Fonctionnement d'une Disco Soupe



Hop! Des légumes bien disposés avant le départ de la Disco Soupe. Il ne manque plus que les planches, les poubelles, les nappes et les gants 😊

Muni de son couteau et de gants, bien placé devant une bassine géante qui servira après à distribuer la salade, ce Disco Soupeur a tout compris!



Fonctionnement d'une Disco Soupe

3. La zone de cuisine : conseils et matos

La zone de cuisine doit toujours être là, être prête lors de la découpe et encore être là lors de la distribution.

Elle est à la fois facilement **accessible** pour faire des allers retours chargés de rebuts découpés et de saladiers vides, **sécurisée** car c'est là où ils y a tous vos supers condiments et potentiellement des réchauds, blenders et autres.

Contrairement à la zone de découpe, faites en sorte que les personnes qui ne sont pas dans l'équipe de volontaires ne puissent pas y accéder.

C'est aussi là que les plats prennent forme et vont susciter l'intérêt de tous. Attention à ce que la zone de cuisine ne devienne pas une zone impromptue de distribution :)

Il faut des gigas saladiers et marmites pour pouvoir mélanger ainsi que des cuillères et louches archi costaudes.

Enfin, assurez-vous en avance que vous avez de quoi faire fonctionner le matos, le gaz pour le réchaud et l'électricité pour le mixeur!

Pour les soupes :

- > Mettre l'eau dans la marmite avant de la remplir de légumes (trop lourd à porter sinon)
- > 1 ou 2 personnes pour vérifier la cuisson
- > Lancer la cuisson des légumes lents à cuire dès que possible
- > Ne pas oublier d'assaisonner, une soupe sans sel et poivre c'est pas bon! Et avec des épices c'est meilleur :)
- > Pour réduire le temps de cuisson : plus c'est coupé petit, plus ça fond vite ; un couvercle permet de chauffer beaucoup mieux ; un mixeur permet également d'aller plus vite

Pour les salades :

- > 1 ou 2 personnes responsables de l'assaisonnement
- > Ne pas hésiter à mélanger à la main (avec des gants!) directement dans le saladier, ça va plus vite! surtout pour le guacamole :)
- > Si vous faites des jus de fruits avec un blender, prévoyez des saladiers plus petits et vous mixerez directement à la zone de distribution.

Fonctionnement d'une Disco Soupe



Cuisine à gaz en pleine air géré par la Disco Team reconnaissable à sa tenue bien sûr. Vous noterez la taille des marmites et des cuillères.

Touiller la salade, avec des gants, c'est plus rapide. Un peu gluant, mais appétissant!



Le coin assaisonnement avec l'alchimiste en pleine expression de son art 😊



Fonctionnement d'une Disco Soupe

4. La zone de distribution : conseils et matos

La zone de distribution peut empiéter sur la zone de découpe quand il n'y a plus grand chose à découper.

Faites attention car une grosse cohue peut très vite se former :

- > Indiquez où est la queue et dans quel sens elle fonctionne,
- > Faites une queue séparée pour la déconsigne,
- > Indiquez aux gens où ils peuvent s'installer pour manger.

Dans tous les cas, gardez le sourire même face à l'impatience des gens :)

Gardez le contrôle des plats à servir, ne laissez pas les passants se servir eux-mêmes : c'est l'occasion de parler de la démarche sans quoi certaines personnes n'auront pas compris qu'il s'agissait de rebus et aurait juste mangé gratos et on passe à côté de l'objectif de sensibilisation

Cela permet aussi de servir proprement des quantités raisonnables, les gens ont tendance à se servir trop ou n'importe comment (directement dans le plat avec des mains pas lavées!)

Enfin, cela permet de promouvoir le prix libre en mettant une petite caisse à contribution pour que les gens contribuent s'ils le souhaitent.

Il nous est aussi arrivé d'avoir des personnes qui viennent avec leur tupperware pour faire des provisions : pas question de dire non. Même si un public de Disco Soupe est généralement assez varié (des jeunes, des vieux, des familles), on se rend vite compte qu'on attire des gens dans le besoin. Et tant mieux si on peut les nourrir au moins pour cette fois !

Fonctionnement d'une Disco Soupe



Solution pour distribution mobile: la soupe dans des verres – ça déborde moins – et boum dans des cagettes!



Fonctionnement d'une Disco Soupe

5. Le disco ! en musique

Il doit y avoir de la musique tout le temps ! La musique sert à attirer les gens, à leur donner du cœur à l'ouvrage, bref, à donner le côté festif à l'événement !

Si vous prévoyez un groupe, privilégiez la fiabilité des personnes, mieux vaut un groupe moins bon avec seulement 2 personnes qu'un super groupe de 12 personnes qui arrivent 2 heures en retard sans leurs instruments...

Prévenez les musiciens qu'une Disco Soupe n'est pas un concert, les gens ne pourront pas être silencieux et se concentrer sur la musique.

Veillez à ce qu'ils puissent jouer à l'abri des intempéries et qu'ils disposent de tout le matos nécessaire : ampli, enceintes, micros... Et prévoyez un petit poste de son pour les interludes, l'avant ou l'après.

Quel que soit le groupe et la musique choisi, n'hésitez pas à préciser vos attentes en terme d'ambiance :)

6. La comm' sur le lieu

La comm' sur place doit permettre à quiconque approchant de l'espace Disco Soupe de comprendre 4 choses :

1. Tout le monde peut participer ou refaire la même chose
2. C'est une action de lutte contre le gaspillage
3. C'est sympa
4. Ça s'appelle Disco Soupe, il y a un site internet et une page facebook

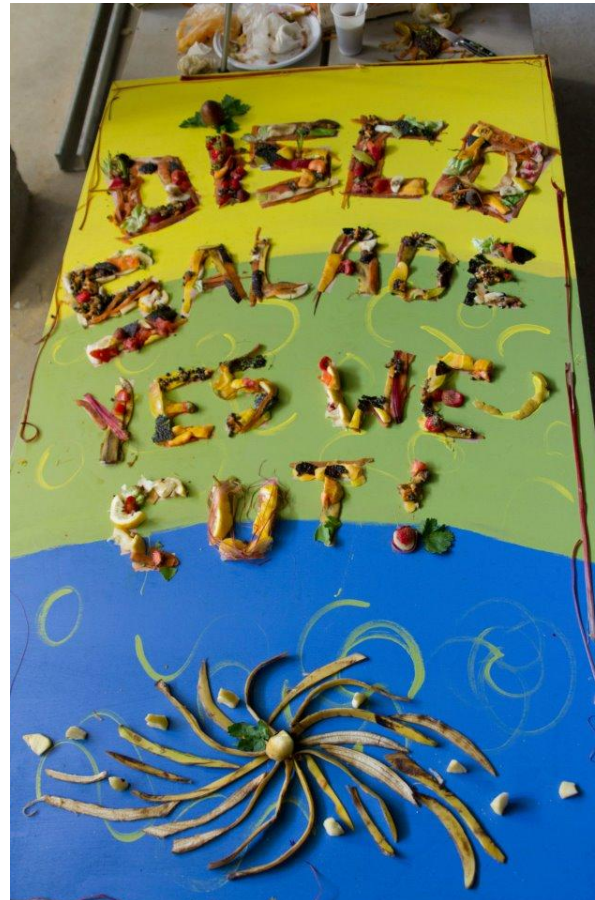
Faites en sorte, vous membres de l'orga, d'être facilement identifiables : lâchez vous, lunettes funky, perruques perchées, ou tout simplement toques et tabliers !

Et il a aussi... votre salive pour accueillir les gens et leur expliquer ! C'est pourquoi il est important que quelqu'un qui n'est pas déjà occupé à gérer une table, à cuisiner ou à distribuer ait la possibilité de parler aux gens dans la queue, aux indécis qui regardent de loin d'un air circonspect !

Fonctionnement d'une Disco Soupe



Une fresque participative avec les épiluchures – l'épluch'art ☺



Des slogans à base de po po po pop! Et de la déco à base de récup



Une infographie pour tout bien expliquer

Fin du (beta) toolkit

99. Autres infos en vrac :)

Le rangement : c'est un peu évident mais après le fun de la Disco Soupe vient le moins fun du rangement ! N'oubliez pas de garder les caquettes d'épluchures qui serviront au compost.

Garder le contact : Pendant tout l'événement, n'oubliez pas de dire aux gens d'aller voir la page facebook et le site Disco Soupe. Gardez le contact aussi avec ceux qui seraient intéressés pour participer et donner un coup de main pour la prochaine, c'est la meilleure façon d'avoir de nouvelles recrues. Echangez donc vos adresses mail pour pouvoir les recontacter! et ne pas passer à côté d'une bonne occasion...

Gérer les imprévus... avec le sourire :) Tout est dit dans le titre! Malgré tous vos efforts pour bien prévoir votre Disco Soupe, il faudra toujours faire avec une part d'imprévu. Alors pas de panique, la Disco Soupe réussie est à l'image des légumes qu'elle récupère : imparfaite mais toujours délicieuse ;)

999. Pour en savoir plus sur le gaspillage

Nous recommandons chaudement l'excellente TED TALK de Tristram Stuart :

http://www.ted.com/talks/tristram_stuart_the_global_food_waste_scandal.html

