

JANVIER À
MARS 2023

CHALLENGE LÉGUMINEUSES

avec le Living Lab

Le Living Lab de l'alimentation durable de Dijon lance un challenge légumineuses sur trois mois, à destination du grand public, qui sera rythmé de plusieurs ateliers.

L'objectif du challenge ? Observer les pratiques et leur évolution au fil des ateliers pour comprendre comment encourager la consommation des légumineuses.

NOUS VOUS PROPOSONS DE PRENDRE PART À CE CHALLENGE EN TANT QUE PARTENAIRE ET CO-CONSTRUIRE ENSEMBLE CES ATELIERS.

Le Living Lab a pour mission de développer le pouvoir d'agir alimentaire des citoyens via plusieurs axes : les imaginaires, les offres, la consommation, les pratiques.

Pour ce faire, nos actions s'orientent selon 4 temps forts : l'exploration, la co-construction, l'expérimentation et la projection.

La communauté qui sera formée autour des ateliers pourra ensuite embarquer dans une co-construction de produits ou de services en réponse aux observations faites lors des temps pratiques.

Comment prendre part au challenge ? Plusieurs possibilités :

EN AMONT DU CHALLENGE

Maintenant à déc. 2022

- Premier échange
- Expression de vos idées
- Co-construction d'un atelier pressenti ou d'un nouveau
- Intervention en tant qu'expert

PENDANT

Janv. à mars 2023

- Participation aux ateliers
- Observation et écoute active
- Facilitation et animation

APRÈS

Mars à mai 2023

- Partage des ressources créées ensemble et mise en commun des apprentissages
- Engagement dans la suite

Les ateliers pressentis :

- **Un atelier co-cuisine entrée-plat-dessert** pour montrer la diversité et l'accessibilité des recettes à base de légumineuses : *il y en aura pour tous les goûts.*
- **Un atelier d'échange de savoirs sur les recettes** pour favoriser le partage multiculturel et mettre en avant la dimension sociale de la cuisine.
- **Une fresque des légumineuses** pour sensibiliser au sujet, tant sur l'aspect santé qu'environnemental et comprendre ces liens.
- **Un blind test** pour faire découvrir des produits "à base de" et comprendre comment le goût et la texture peuvent modifier la perception.
- **Un jeu de construction de l'assiette** pour aller vers une meilleure compréhension de la place de la légumineuse dans un repas en comparaison aux autres aliments.