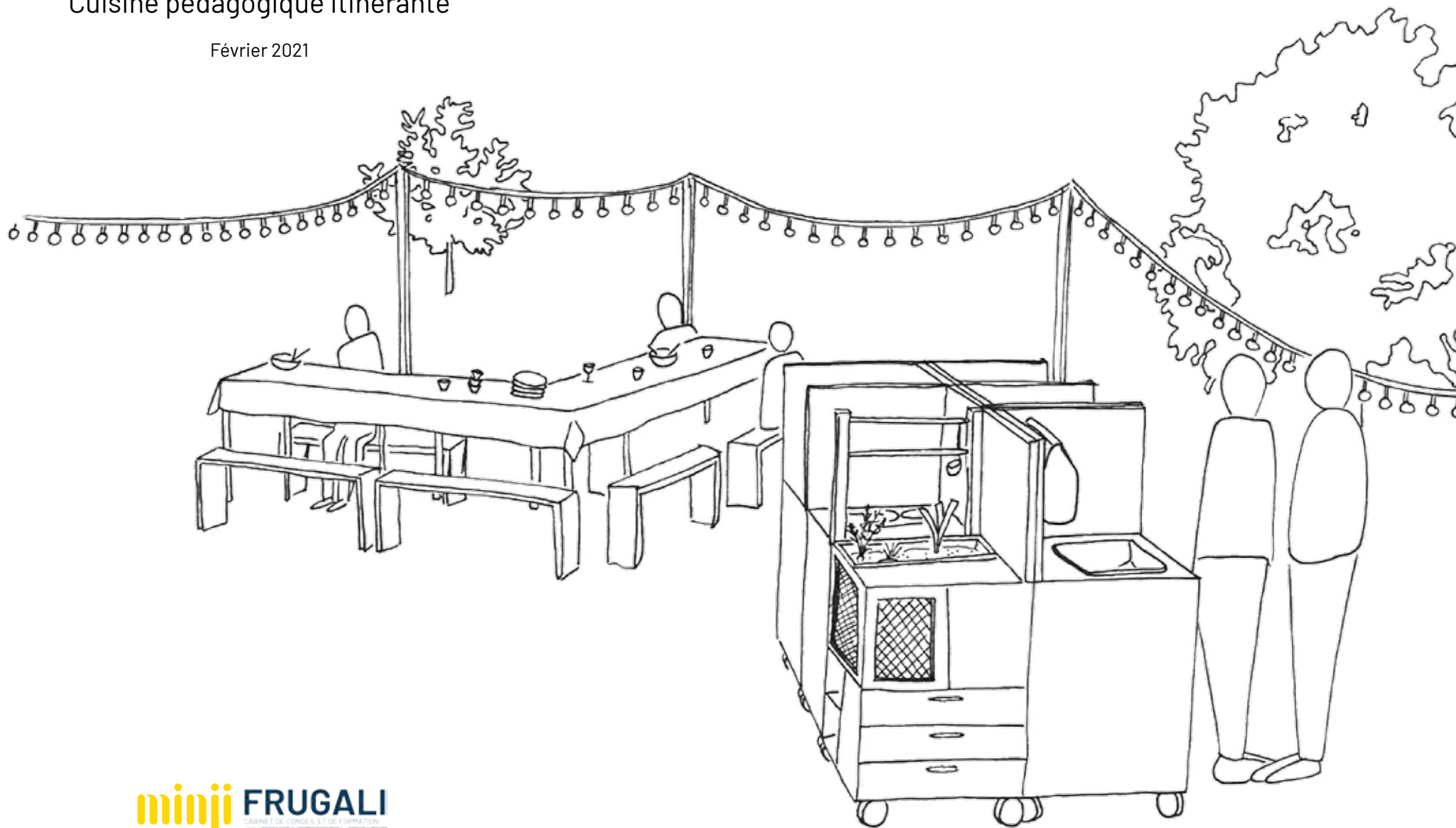
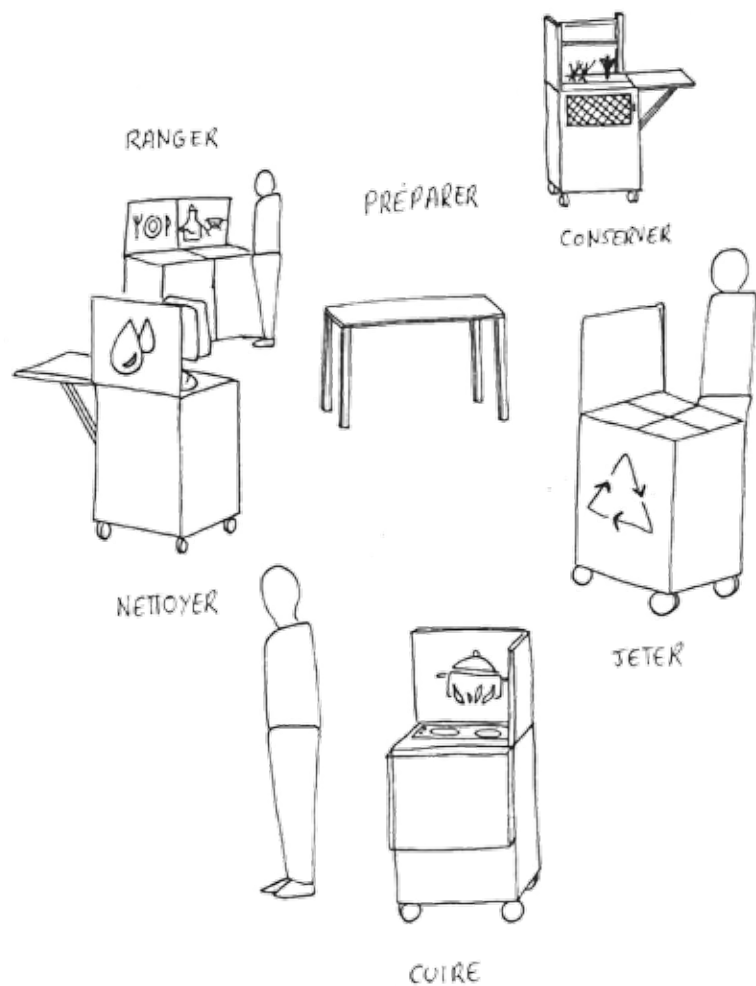


La dînette à roulettes

Cuisine pédagogique itinérante

Février 2021





L'objectif de cette cuisine pédagogique itinérante est de pouvoir créer des événements au cœur des villes et villages, à la rencontre de tous les publics, afin de sensibiliser aux pratiques culinaires éco-responsables et d'instaurer le dialogue.

Laboratoire de préparation, de démonstration, outil d'information et de communication, catalyseur de convivialité, la *dînette à roulettes*, permet de proposer un regard global, alternatif et écologique autour de la consommation de l'eau, de la cuisson, de la conservation et de la gestion des déchets. La modularité de ce dispositif permet des événements et un travail, soit global, soit thématique, plus approfondi.

Ce projet favorise le renforcement du lien social en rapprochant les participants de provenance, d'âges et de milieux divers,

autour d'activités ludiques et créatives, engageant l'échange et la réflexion, sur des thématiques contemporaines, le tout dans une ambiance amicale et festive. Les animations réalisées autour de la cuisine pédagogique itinérante font prendre conscience à chacun, que des initiatives personnelles simples et abordables ont un impact positif sur l'environnement.

Ce dispositif pédagogique de sensibilisation à la cuisine éco-responsable est au cœur des réflexions cruciales autour de la question alimentaire. Des changements sont en cours qui vont s'amplifier. *La dînette à roulettes*, de par sa philosophie, accompagne ces changements de comportements dans la transition alimentaire et sera une force de proposition pour tous types d'acteurs (particulier, entreprise, collectivité...).

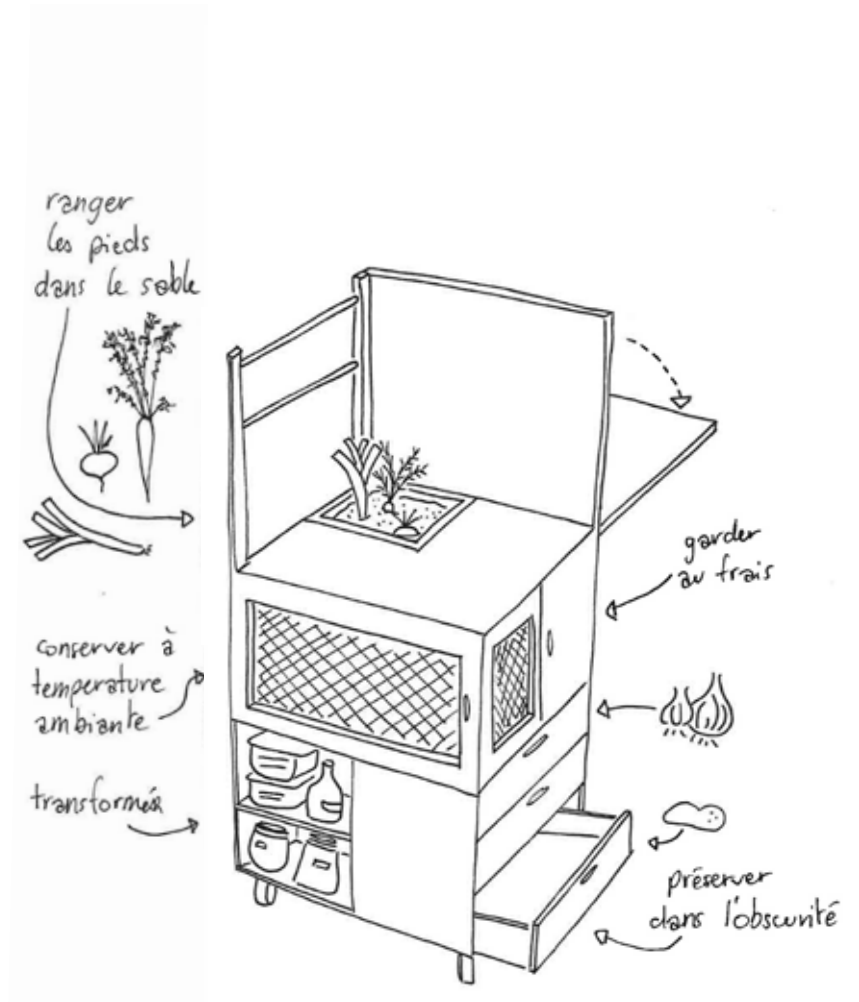
La cuisine devant être réduite, l'espace proposé doit être à la fois, multifonctionnel, ingénieux et cohérent.

Formée d'îlots, *La dinette à roulettes*, reprend les usages habituels d'une cuisine contemporaine. Du meuble à l'ustensile, elle se base sur une simplicité et un minimalisme dans sa globalité.

Cette cuisine, propose une palette de possibilités pour cuisiner autrement. Bien que les fonctions soient différentes d'une cuisine traditionnelle, l'optimisation et l'imagination, permettent d'adapter les manières de préparer des plats.

Ce dispositif pédagogique est réalisé à l'aide de matériaux de récupération et/ou locaux et bio-sourcés.

Ce projet a été conçu en collaboration avec *Frugali* pour les usages et *I Wood*, pour l'expertise technique et l'encadrement de la future réalisation en chantier participatif. Certaines pièces seront réalisées par des machines à commandes numériques disponibles au *Xylolab*, atelier bois partagé d'Épinal. La fabrication locale de la cuisine permet de limiter, son impact écologique.





> *Nous rencontrer*

1880 chemin Rù Migaille
88 240 Les Voivres
Vosges, France

> *Nous contacter*

☎ 07 82 15 68 27
✉ lucie.devoille@lilo.org
@ www.minji-vosges.fr

> *Nous suivre*

fb minji-vosges
ig minji_vosges
in minji



> *Nous rencontrer*

24 cours Léopold
54 000 Nancy
France

> *Nous contacter*

☎ 07 82 15 68 27
✉ lucie@frugali.fr
@ www.frugali.fr

> *Nous suivre*

fb frugali
ig frugali
in frugali