

## Annexe 4

# Pot-au-feu Living Lab et toast à l'innovation (recette type Betty Bossy)

Sur une idée d'Andréas Schweizer

Auteurs : Patrick Genoud, Raymond Morel, Ino Maria Simitsek, Johann Sievering et François Wollner

## Pot au feu Living Lab

2 c. à soupe **d'utopie**  
 1 dl **d'envies concentrées**  
 1 c. à soupe **de besoins avérés**  
 une demi-douzaine **de contextes**

à verser délicatement

Chauffer dans une **infrastructure** avec des **outils innovants**

Mélanger à feu doux avec une bonne dose de **collaboration**

2009 g **de mélange d'intervenants divers**

p. ex. associations, utilisateurs, citoyens, fonctionnaires, chercheurs, entreprises

Bien les sensibiliser, les motiver, les laisser mariner et en extraire leur créativité  
 Faire monter le tout en **intelligence collective**

Farcir de **participation active**

Râper une noix de **multi-disciplinarité** et ajouter quelques zestes de **changement**

1 méthode ou une démarche éprouvée: un **cube ENoLL**  
 1/2 bouquet **d'exactitude**  
 1/2 botte **de généralisation**  
 3 dl **d'organisation**

ajouter, faire monter en mayonnaise

1/2 dl **de pérennité**

verser, laisser mijoter le temps de *l'appropriation*  
 En fin de cuisson, ne pas oublier une juste mesure de gouvernance  
 Écumer les conflits, tamiser les *prototypes*  
 et laisser reposer les *solutions* avant de servir

Selon le type de Living Lab prévoir

*plus ou moins d'accompagnements*  
*une bonne dose d'interaction*  
*un soupçon d'expertise*

2-3 c. à café **d'excellence opérationnelle**  
 1-2 c. à soupe **d'extensibilité**

condimenter  
 vaporiser sur le tout

## Toast à l'innovation

1 tranche **de réseautage**  
 50 g **de co-création**  
 1-2 c. à soupe **de créativité et**  
**d'imagination**

*bien mélanger à l'usage*  
 faire *monter les systèmes d'information* en neige ou les pocher  
 les faire *goûter par les utilisateurs* et  
*rectifier le cas échéant*

**Cuisson**: quelques semaines à feu doux

## Présentation

Apprêter les meilleurs morceaux: **services, bonnes pratiques et liens sociaux**  
 Les disposer sur des **plate-formes collaboratives ouvertes et ergonomiques**  
 Saupoudrer d'une **giclée de communication**, dresser et servir

## Conseil

Si vous modifiez cette recette, n'oubliez pas de la **partager dans une base de connaissances** et de **l'enrober avec une Creative Common**.

*La recette est prévue pour 8 parties prenantes*