

Nomade des Mers

DOSSIER DE PRESSE

5 ANS

D'EXPLORATION

DES INNOVATIONS

LOW-TECH



Juin 2021



LOW TECH LAB

Né dans les années 1980, j'ai grandi - comme beaucoup de gens de ma génération - avec les films de science-fiction qui projetaient l'image d'un futur high-tech. Du Cinquième Élément à Star Wars, j'ai rêvé de voitures volantes et de vacances dans l'espace. La science, le progrès nous y emmenaient et je voulais y participer.

Jusqu'au jour où j'ai commencé à avoir quelques doutes sur Bruce Willis et son taxi volant. Il m'a semblé que les vacances intergalactiques allaient me passer sous le nez, ainsi qu'à toute ma génération. Et en quelques années, c'est toute cette image du futur qui s'est effondrée. Déjà, mes séjours dans des pays dits « en voie de développement » avaient semé le doute. Voir les conditions de production des usines du monde, sans respect ni pour l'humain ni pour la planète, avait ébranlé la perspective d'un avenir purement high-tech. Mais le coup de massue qui a fini de briser cette image a été donné par les scientifiques : nous sommes à l'aube d'une sixième extinction de la biodiversité.

Notre génération fait donc face au plus grand défi de l'histoire de l'Humanité !

J'ai enterré l'idée d'un futur high-tech et suis parti autour du monde à bord d'un laboratoire flottant, à la recherche d'une nouvelle idée du futur.

Huit ans d'itinérance, de découvertes et d'expérimentation plus tard, je reviens avec de bonnes nouvelles : partout dans le monde, chez nous ou dans des pays lointains, des femmes et des hommes mettent leur ingéniosité au service de modes de vie plus sains et plus durables. Ils inventent des savoir-faire et des technologies innovantes. Ils croient en un monde connecté, mais connecté à la nature, à son environnement, ses besoins et ses ressources. Un monde ultra-connecté même. Et au fil de ces découvertes, une nouvelle image s'est construite dans ma tête, celle d'un futur low-tech !

Corentin De Chatelperon
Fondateur du Low-tech Lab

Corenth



Au Low-tech Lab, nous employons le terme low-tech pour qualifier des objets, des systèmes, des techniques, des services, des savoir-faire, des pratiques, des modes de vie et même des courants de pensée, qui intègrent la technologie selon trois grands principes :

UTILE

Une low-tech répond à des besoins essentiels à l'individu ou au collectif. Elle contribue à rendre possible des modes de vie, de production et de consommation sains et pertinents pour tous dans des domaines aussi variés que l'énergie, l'alimentation, l'eau, la gestion des déchets, les matériaux, l'habitat, les transports, l'hygiène ou encore la santé. En incitant à revenir à l'essentiel, elle redonne du sens à l'action.



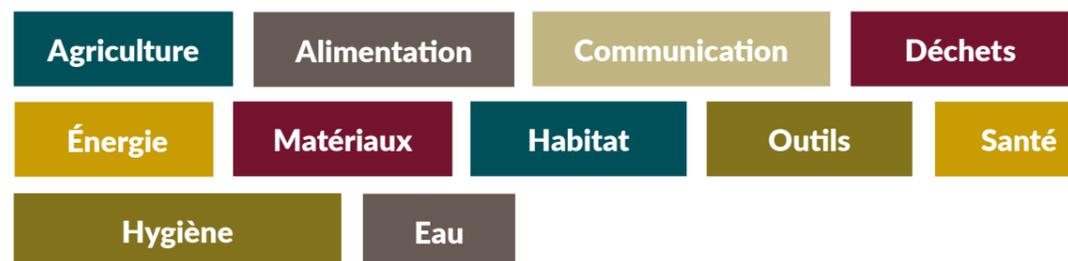
ACCESSIBLE

La low-tech doit être appropriable par le plus grand nombre. Elle doit donc pouvoir être fabriquée et/ou réparée localement, ses principes de fonctionnement doivent pouvoir être appréhendés simplement et son coût adapté à une large part de la population. Elle favorise ainsi une plus grande autonomie des populations à tous les niveaux, ainsi qu'une meilleure répartition de la valeur ou du travail.



DURABLE

Éco-conçue, résiliente, robuste, réparable, recyclable, agile, fonctionnelle : la low-tech invite à réfléchir et optimiser les impacts tant écologiques que sociaux ou sociétaux liés au recours à la technique et ce, à toutes les étapes de son cycle de vie (de la conception, production, usage, fin de vie), même si cela implique parfois, de recourir à moins de technique, et plus de partage ou de collaboration !



Plus on va vers des objets technologiquement enrichis, avec de l'électronique intégrée, des alliages de métaux ou des matériaux composites moins facilement recyclables, plus on s'éloigne de l'économie circulaire, ce qui est le but d'une économie plus low-tech.

Philippe Bihouix - L'âge des low tech (2014)

L'utopie a changé de camp : est aujourd'hui utopiste celui qui croit que tout peut continuer comme avant.

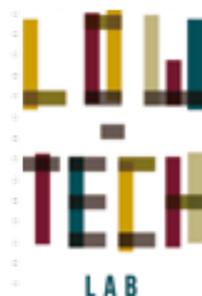
Pablo Servigne - Comment tout peut s'effondrer : Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes. (2015)

D'un point de vue économique, le noyau central de la sagesse est la pérennité. Nous devons étudier l'économie du durable. Rien ne peut avoir de signification économique, à moins que sa poursuite à longue échéance ne puisse se concevoir sans sombrer dans l'absurde. [...] La pérennité est incompatible avec une attitude de rapace, qui juge favorablement le fait que «ce qui était luxe pour nos pères est devenu nécessité pour nous.

Ernst Friedrich Schumacher - Small Is Beautiful : une société à la mesure de l'homme (1973)

Nous ne rejetons pas la machine, nous la célébrons. Mais nous aimerions qu'elle soit maîtrisée.

Charles Robert Ashbee (mouvement Arts & Crafts)



Depuis 2013, au travers de programmes de recherches, d'expérimentations et de documentations collaboratives, le Low-tech Lab (association d'intérêt général loi 1901) diffuse et fait la promotion des low-tech pour des modes de vie plus respectueux de l'Homme et de la planète.

Lowtechlab.org

EXPLORER



Pour dénicher des solutions et des projets low-tech partout en France et dans le monde. *Nomade des Mers, Low-tech Tour France*

FACILITER



En permettant la mise en mouvement par des outils collaboratifs et la mise en place de programmes communautaires à échelle mondiale, le Low-tech Lab permet à chacun d'avancer dans la voie des low-tech tout en contribuant globalement au mouvement.

Cartographie, base de ressources, agenda, plateforme wiki, Programme Explorer, Programme Communautés

EXPÉRIMENTER



Dans différents contextes et domaines, pour tester la démarche en conditions réelles et démontrer sa pertinence par le faire. *Biosphère, Low-tech for Refugees, Agami (mobilité low-tech), Habitat Low-tech.*

DOCUMENTER



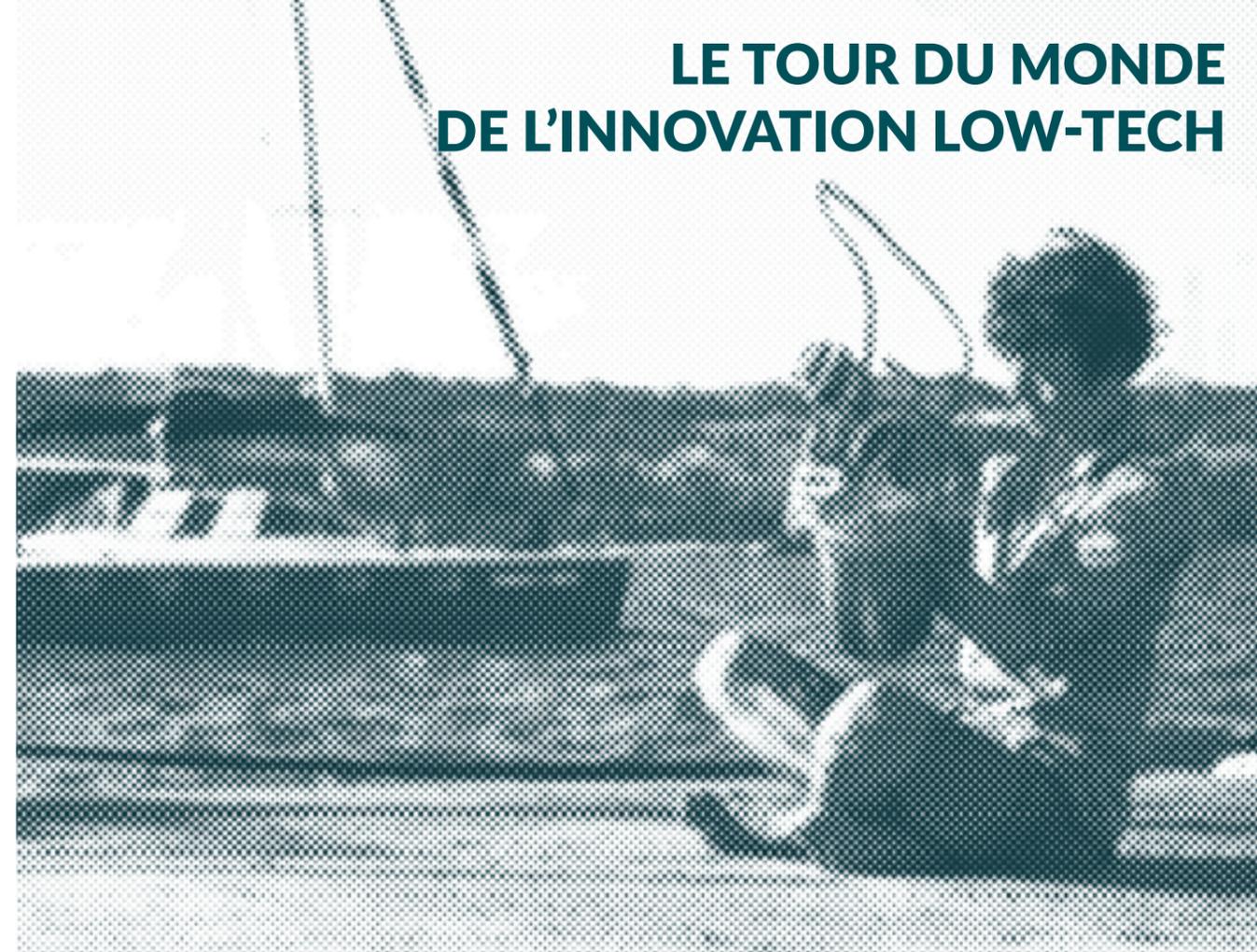
En s'intéressant aux aspects techniques ainsi qu'aux potentiels environnementaux et économiques et en observant les voies pertinentes et cohérentes pour les diffuser gratuitement en open source. *Tutoriels techniques pas-à-pas, rapports d'expérimentation, mesure du potentiel d'impact, étude d'ergonomie, enquête sur l'acceptation des low-tech, documentation de modèles d'organisations low-tech, etc.*

TRANSMETTRE



Par des conférences, des web-séries, des livres, etc., le Low-tech Lab partage largement les expériences et les témoignages de ses ambassadeurs pour montrer les possibles et permettre à tous de s'en inspirer.

LE TOUR DU MONDE DE L'INNOVATION LOW-TECH



Zone d'expérimentation : Tour du monde
Date de publication : 2016 – 2022
Équipage : Corentin de Chatelperron, Guénoilé Conrad, Caroline Pultz

En 2016, Le Nomade des Mers, catamaran ambassadeur des low-technologies, quitte le port de Concarneau (France) pour 5 ans d'exploration autour du monde !

Plateforme d'expérimentation, support de promotion et vecteur de diffusion, **le Nomade des Mers a vocation à devenir un écosystème, porte-drapeau de l'innovation durable et solidaire.**

À chaque escale, l'équipage du Nomade des Mers part en quête **d'initiatives low-tech exemplaires : tant sur les aspects techniques, économiques, sociaux ou environnementaux.**

À bord du catamaran, l'équipe éprouve au quotidien les low-tech découvertes afin de démontrer leur potentiel ou la nécessité de les optimiser. Tout au long du voyage, cette aventure hors du commun offre une scène internationale à l'innovation low-tech grâce à la réalisation de films documentaires diffusés notamment sur la chaîne franco-allemande ARTE.

2016 • 2017 • 2019 • 2020 • 2021



5 ANS

D'EXPLORATION

25 ESCALES

50 LOW-TECH



Agroécologie Milpa



La technique agricole Milpa (dite des trois soeurs) mixe trois cultures complémentaires selon les principes de la permaculture : le feuillage de la courge garde l'humidité dans le sol, le haricot y fixe l'azote et le maïs sert de tuteur aux haricots.



Agroforesterie



À documenter.



Banque de graines



À documenter.



Béliér hydraulique



Le bélier hydraulique est un système d'élévation d'eau dont le fonctionnement dépend uniquement de la force motrice de l'eau, sans aucun apport énergétique extérieur. Concrètement, cela permet de pomper l'eau d'une source (rivière, lac, ruisseau) et de l'utiliser plus haut pour irriguer des cultures, abreuver des bêtes ou pour toute autre utilisation domestique.



Bio charbon



Le biocharbon est utilisé pour la cuisson. Sa spécificité est d'être produit à partir de résidus agricoles et ménagers. Ces déchets organiques sont carbonisés dans un fût métallique, puis mélangés à de l'argile, des coques d'arachide et de l'eau. Cette pâte est pressée en forme de cylindres qui peuvent être utilisés en remplacement du charbon traditionnel.



Biocontrôle



À documenter.



Biodiesel



Le biodiesel est un carburant alternatif au diesel pétro-sourcé obtenu à partir d'huiles de friture usagées. Il peut être utilisé seul dans les moteurs ou bien mélangé avec du pétro-diesel à différentes concentrations.



Biodigesteur



Le biodigesteur domestique est une solution technique permettant de produire du gaz naturel combustible (le biogaz) et du fertilisant (le digestat) à partir de déchets organiques par la méthanisation. Le biogaz est un mélange de gaz contenant principalement du méthane, il peut être utilisé pour alimenter un brûleur de gazinière ou de chaudière ou bien comme combustible pour des moteurs.



Biofiltre



Le biofiltre est un réservoir d'eau et de matières poreuses (type billes d'argile), abritant des micro-organismes décomposeurs. Ce procédé appelé nitrification permet de transformer un jus de compost (percolat) ou de l'urine en engrais.



Bioponie



Les déjections des poissons (aquaponie), des criquets («criquetponie») ou l'urine humaine / jus de compost (bioponie) sont transformés en nutriments assimilables par les plantes cultivées en hydroponie, qui, à leur tour, purifient l'eau.



Boissons fermentées



Les aliments fermentés ont été transformés par des micro-organismes : bactéries, levures, champignons. Cela donne lieu à divers types de fermentation: lactique, alcoolique, acétique, etc... Les boissons fermentées peuvent être réalisées à partir d'épluchures pour donner des sodas, légèrement pétillants.



Chauffe-eau solaire à thermosiphon



Système passif permettant de chauffer de l'eau grâce à l'énergie solaire (effet de serre créé par une vitre sur un corps noir). Ce système fonctionne sans pompe en utilisant seulement le principe de thermosiphon.



Compost bokashi



Cette technique japonaise de compostage à base de «micro-organismes efficaces» (sélection de bactéries) accélère grandement le processus de dégradation des déchets organiques, y compris de la viande. Comme elle s'effectue dans un contenant hermétique à l'oxygène, elle limite la putréfaction, les odeurs, les invasions de rongeurs et peut être réalisée en appartement.



Conserve lactofermentées



Ce principe de conservation des aliments est basé sur la transformation des glucides en acide lactique par des ferments lactiques : bactéries, levures, champignons. En plus d'empêcher leur putréfaction, ils la bonifient en permettant le développement de vitamines (C, K, PP, B) et produisent des enzymes facilitant la digestion.



Cuir de kombucha



Le cuir de kombucha est une culture symbiotique de levures et de bactéries. C'est une alternative écologique au cuir animal ou issu du plastique car sa conception demande très peu de ressources.



Cuisinière améliorée



La cuisinière Pastari est un modèle de foyer amélioré à économie de bois développé au Mexique par l'organisme GIRA dans les années 2000. Simple à construire, économique et saine pour la santé car réduisant fortement les fumées à l'intérieur, la cuisinière Pastari s'est diffusée à grande échelle dans les communautés rurales du Mexique. Pastari signifie «celui qui prend soin de» dans la langue des peuples indigènes Purhe'pecha des régions du lac Patzcuaro.



Culture de champignons



Riches en vitamines, les pleurotes poussent sur des déchets agricoles. La culture de pleurotes constitue une bonne ressource d'alimentation et de revenus pour beaucoup de personnes dans le monde.



Déshydrateur solaire



Le déshydrateur solaire permet de sécher des fruits et légumes en utilisant la chaleur des rayonnements du soleil, tout en assurant de bonnes conditions hygiéniques, notamment en évitant le contact avec la poussière ou les insectes. La déshydratation solaire est une méthode de conservation alimentaire qui permet de savourer des fruits et légumes tout au long de l'année tout en conservant leur goût et leur valeur nutritionnelle.



Dessalinisateur solaire



Système permettant d'obtenir de l'eau douce à partir d'eau salée grâce à l'évaporation provoquée par une exposition au soleil. L'eau pure s'évapore avant de se condenser sur une vitre. Le condensat (eau douce) est ensuite récupéré.



Écoconstruction antisismique



À documenter





Effileuse plastique



L'effileuse plastique permet de faire du fil à partir de bouteilles plastiques. Chauffé, ce fil devient très solide pour servir de lien et les fils peuvent être rassemblés pour former un balai. Les exploitations sont multiples.



Filtre à eau biosable



Le filtre à biosable est une optimisation du filtre à sable classique utilisé depuis des siècles pour filtrer l'eau douce avant de la consommer. Ce filtre pour eau potable utilise plusieurs couches de graviers, de sable et une couche bactérienne. Ensemble, elles piègent et éliminent les sédiments, pathogènes et autres impuretés de l'eau. Le filtre peut être fabriqué n'importe où dans le monde, car il utilise des matériaux courants !



Eolienne 20 Watt



Une éolienne convertit l'énergie cinétique du vent en énergie électrique. À la différence de l'éolienne traditionnelle très coûteuse et difficilement réparable, cette éolienne low-tech est construite à partir de matériaux de récupération (ex: moteur d'imprimante). Elle coûte moins de 10€ à fabriquer. De plus faible puissance que les éoliennes industrielles, elle peut être utilisée pour des applications locales : charger un téléphone, allumer des LED, actionner une petite pompe... Pour de telles applications, quelques watts seulement suffisent !



Filtre à eau en céramique



Réalisé à partir d'un mélange d'argile et de sciure de bois chauffé à très haute température, le filtre à eau céramique permet de purifier l'eau insalubre.



Eolienne 220 W / Eolienne Pigott



La génératrice, et plus généralement l'éolienne Piggott, est conçue pour produire de l'électricité par vents moyens voire faibles. Son auto-construction permet de maîtriser l'outil de production, son entretien et sa réparation. Elle affiche, en outre, de bonnes performances énergétiques.



Fours solaires



Sous forme de boîte ou de parabole, le cuiseur solaire concentre les rayonnements lumineux du soleil pour générer de la chaleur et permettre ainsi de cuire des aliments.



Extincteur



Fabrication d'un extincteur pour des feux de type A et B pour moins d'1\$.



Frigo du désert (Zeer Pot)



Dispositif de réfrigération qui maintient les aliments au frais, sans électricité, grâce au principe de refroidissement par évaporation. Il s'agit de 2 pots en argile entre lesquels se trouve une couche de sable à humidifier.



Extrudeuse Precious Plastic



L'extrudeuse permet de transformer des copeaux de plastique fondus en un nouvel objet en les pressant au travers d'une filière, lui donnant une forme pré-définie.



Goutte-à-goutte



L'eau s'égoutte lentement vers les racines des plantes par un système de tuyaux. L'irrigation par goutte-à-goutte est une méthode utilisée en zone aride car elle réduit au maximum l'utilisation de l'eau et de l'engrais.



Graines germées



Un germe ou une pousse est une céréale ou un légume sec que l'on fait tremper pour en ramollir la peau (le tégument) et laisser germer. Les germes et les pousses sont particulièrement nutritifs car ils contiennent la plus haute teneur en énergie que peut produire une plante au cours de son cycle de vie. Avec très peu d'eau, ces jeunes pousses et germes poussent seulement en quelques jours pour accompagner un plat ou même composer une salade.



Grillons comestibles (élevage)



Sources de protéines et de nutriments essentiels et peu consommateurs en eau et en énergie, ces petits êtres vivants regroupent toutes les caractéristiques de l'aliment durable et font partie de l'alimentation courante dans de nombreux pays.



Hydroponie



L'hydroponie est un système de culture hors-sol de plantes et végétaux qui permet d'économiser de l'eau par rapport à la culture en terre. Les racines sont plongées dans un substrat neutre et inerte (type billes d'argile, sable...) qui sert de support. Elles captent directement les nutriments nécessaires à leur croissance dans l'eau enrichie par une solution nutritive. Ce système est pertinent dans les milieux où la surface cultivable est limitée ou polluée.



Internet low-tech



À documenter.



Jeunes pousses



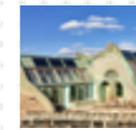
Contrairement aux graines germées, dont on consomme à la fois la graine, la racine et le germe, chez les jeunes pousses, on ne consomme que la tige et les jeunes feuilles, qui sont récoltées aux ciseaux, à partir du moment où la plante atteint le stade « 2 vraies feuilles » (ou plus).



Lampe solaire



Lampe construite en matériaux de récupération dont par des batteries lithium recyclées et rechargée via un petit panneau solaire.



Maison bioclimatique



La maison bioclimatique est une construction qui utilise les ressources naturelles disponibles pour son fonctionnement (chauffage, gestion de l'eau et des déchets).



Microcontrôleur Arduino



Ce microcontrôleur basé sur du code open source et facilement programmable permet de piloter des systèmes électroniques. Sur Nomade des Mers il est programmé pour répartir l'énergie entre les différents systèmes électroniques (pompe hydroponique, ventilateur, bulleur pour spiruline...). Grâce à un fonctionnement en alternance, l'utilisation de l'énergie limitée et inconstante (solaire, éolien) est optimisée.



Moringa



Le moringa est une plante aux mille vertus. Considérée comme un super-aliment car ses feuilles sont une source de protéines, de fibres, de minéraux et de vitamines, elle est également utilisée à des fins médicinales. Originnaire d'Inde, sa culture s'est propagée à d'autres régions géographiques.



Mouches soldats noires (élevage)



Les larves des mouches soldats noires dégradent les déchets organiques très rapidement en compost. Arrivées à maturité, elles peuvent être revalorisées comme nourriture animale car très riches en protéines.



Myco-matériaux Matériaux de mycélium



Le matériau à base de mycélium (partie végétative des champignons) et de fibres végétales est une alternative aux plastiques alvéolaires à base de pétrole (polystyrène). Les applications potentielles sont multiples : dans le design, l'isolation ou encore le packaging.



Ordinateur low-tech



Ordinateur créé à partir d'un microprocesseur Raspberry Pi et d'éléments recyclés (écran, clavier, souris). Il permet de réaliser des fonctionnalités de base (traitement de texte, navigation internet) pour un coût modeste (quelques dizaines d'euros).



Pédalier multifonction Générateur d'énergie - perceuse meuleuse - machine à coudre - blender



Pédalier de vélo qui entraîne de multiples outils comme un mixeur, une perceuse à colonne, une machine à coudre ou encore une génératrice d'électricité.



Phytoépuration



Système d'épuration des eaux grises (eaux usées domestiques faiblement polluées) par les plantes.



Pyrolyseur plastique



La pyrolyse plastique transforme des déchets plastiques en carburant par gazéification. Le plastique, chauffé à 450°C par pyrolyse (c'est-à-dire sans oxygène) se liquéfie puis se transforme en gaz. En se refroidissant, une partie de ce gaz va se condenser en liquide. À la fin du processus, on obtient deux éléments: un mélange de carburant et du gaz.



Réchaud à pyrolyse



Le réchaud à pyrolyse est un système de cuisson à bois économe, transportable et à fort rendement énergétique. Sa combustion limite les émissions de fumées. Le principe de ce réchaud est la pyrolyse : la température élevée et une arrivée d'air minimale permettent au bois de se transformer en charbon sans être réduit en cendre.



Recyclage de batteries



Construction de batterie externe simple pour petit éclairage indépendant ou recharge de smartphones à partir de composants électroniques recyclés.



Rocket stove



Le rocket stove est un type de foyer à bois utilisé pour la cuisson des aliments ou comme moyen de chauffage. Sa structure typique forme un L. Grâce à une chambre de combustion et une cheminée verticale d'évacuation isolées, il permet d'obtenir des températures élevées et une excellente combustion. Cette dernière génère «un son de fusée», d'où l'appellation de cette invention.



Savon à base de glycérine



Fabriquer du savon permet de valoriser un des sous produits obtenu lors de la fabrication du biodiesel : le glycérol ou plus communément appelé glycérine. Grâce à une réaction simple, il est possible de le transformer en savon solide ou liquide !



Savon à l'huile de coco



Il est possible de réaliser soi-même du savon avec des produits simples. La réaction chimique permettant de produire le savon s'appelle la saponification et nécessite deux réactifs: un corps gras et une base forte. Ici le corps gras sera l'huile de coco, issu de la noix mûre, marron, et la base forte sera de la soude.



Serviettes hygiéniques



À documenter



Spiruline (culture + bassin)



La spiruline est une micro algue de 3 milliards d'années. Super-aliment, la spiruline est à la fois riche en protéines, en vitamines et en fer. Elle se cultive dans un bassin d'eau salée. Sur le Nomade des mers, la spiruline est nourrie par adjonction d'urine (source d'azote et de phosphore) et d'une solution de clous rouillés pour le fer.



Toilettes sèches



Un seau en inox reçoit les déjections (urine et excrément), le papier toilette ainsi que de la matière végétale carbonée. L'apport de matière végétale sèche riche en carbone (paille, feuille morte, sciure) doit être 30 fois plus important que l'apport en excréments, riche en azote et une bonne aération du compost est nécessaire afin que les organismes « aérobiques », qui ont besoin d'oxygène, puissent réaliser correctement le travail de décomposition sans émission d'odeurs. Après l'avoir laissé reposer pendant 6 mois à 2 ans, on peut le revaloriser en agriculture.



Vélo cargo



À documenter.



Vers de farine (élevage)



Les vers de farine sont des larves du ténébrion meunier qui se développent dans la farine ainsi que dans diverses denrées alimentaires riches en amidon. Pour l'alimentation humaine, ces petits êtres comestibles sont très riches en protéines et en vitamine B12 et présentent l'avantage d'être simples à élever dans un petit espace, mais nécessitent un entretien quotidien.



Vers de palmier (élevage)



En plus de leur apport en protéines, les vers de palmier grandissent très rapidement et ne nécessitent que très peu d'espace. La consommation d'insectes est une pratique courante depuis des siècles dans certains pays asiatiques et africains. Le ver de palmier figure parmi les plus appréciés des insectes comestibles.



Zéro déchet



Recettes rapides, économiques et écologiques de produits cosmétiques et ménagers : dentifrice, lessive, savon ...

613

Initiatives référencées dans 80 pays

25

Épisodes d'une série documentaire sur Arte

2

Livres

63

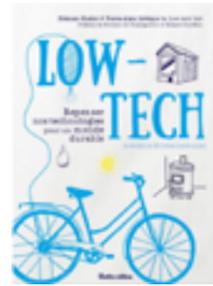
Low-tech documentées

2

Films

1

MOOC sur les low-tech



En 2020 la low-tech change d'échelle et de plus en plus de communautés low-tech émergent en France, en Europe et dans le monde. Le Low-tech Lab a développé des **outils collaboratifs** pour faciliter à tous l'accès aux low-tech, accompagner l'émergence d'une société où la technologie sera accessible, utile et durable.

L'annuaire et l'agenda de la low-tech

Connaître les acteurs low-tech près de chez soi, trouver des formations et des entreprises, identifier les événements à venir... Pour faciliter l'accès à l'information low-tech, le Low-tech Lab partage et ouvre ses bases de données ! Afin que celles-ci soient perpétuellement enrichies, la plate-forme est collaborative et tout individu peut y contribuer pour recenser un acteur ou un événement low-tech près de chez lui.

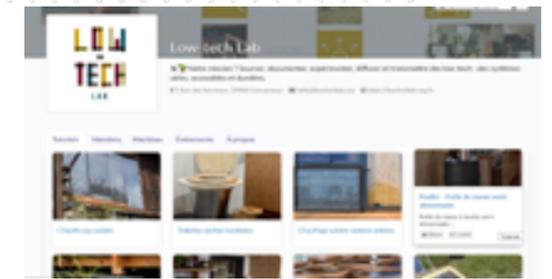


Les Low-tech Explorers en éclaireurs !

Un Low-tech Explorer est une personne / un groupe de personnes accompagné par le Low-tech Lab pour prendre part activement au référencement et à la documentation de technologies et modes de vie low-tech! L'exploration peut prendre la forme d'une grande aventure dédiée aux low-tech, se greffer à des vacances, ou simplement occuper quelques journées par-ci par-là pour découvrir les projets de sa région ! Une chose est sûre, partir en quête de low-tech, c'est faire de belles rencontres, de grandes découvertes, et recevoir une bonne dose d'inspiration !

La plateforme wiki pour les tutoriels

Collaborative, open-source et accessible partout dans le monde, la plateforme Wiki du Low-tech Lab rassemble des tutoriels pas-à-pas permettant la compréhension ou la construction DIY de low-technologie !



Les communautés Low-tech Lab locales

Pour une démarche ancrée dans les territoires.

Parce que dans la démarche low-tech, il est essentiel de se connecter aux besoins locaux et aux ressources disponibles sur son territoire, la diffusion ne pouvait être uniquement basée sur de l'immatériel. Bras armé de l'implantation de low-tech sur les territoires, les Low-tech Lab locaux ont débuté leur émergence en 2019, de la volonté de groupes locaux de se réunir pour faire connaître les low-tech. Aujourd'hui, près de 40 collectifs dans le monde participent à l'animation du réseau des Low-tech Lab locaux coordonné par l'association. Les Low-tech Lab locaux contribuent à faire vivre localement la philosophie low-tech par des actions de sensibilisation, des ateliers ou des formations. Le Low-tech Lab met à leur disposition des outils et des "communs" (exposition, affiches de médiation...)



CONTACT

Solène De Jacquilot

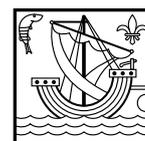
Communication et relations presse

+33 (0)6 69 97 62 88

solene@lowtechlab.org

Les partenaires du Low-tech Lab

Schneider
Electric *Fondation*



VILLE DE
BOULOGNE-
BILLANCOURT

