

« Nomade des mers, les escales de l'innovation », sur Arte.tv : l'arche de Noé « low-tech » de la biodiversité

Entre un ordinateur de récupération malais et des larves de « mouches-soldats noires », le catamaran parti de Concarneau en 2016 dévoile ses trouvailles « utiles, accessibles et durables » glanées aux quatre coins du monde.

Par Catherine Pacary

Publié le 03 avril 2021



Le « Nomade des mers », le catamaran « low-tech » de Corentin de Chatelperron

ARTE.TV - À LA DEMANDE - SÉRIE DOCUMENTAIRE

« Low-tech » ? « *C'est simple, c'est l'inverse de la high-tech* », explique « Coco », Corentin de Chatelperron, d'une voix étonnamment juvénile pour ses 38 ans. Cheveux mi-longs bouclés, tee-shirt, tongs et bermuda XL, son allure adolescente tranche avec son CV (ingénieur, fondateur de Low-tech Lab), mais colle parfaitement à la vie alternative qu'il s'est forgée.

Le *Nomade des mers*, son catamaran transformé en laboratoire expérimental, a débuté un tour du monde en 2016 à la recherche des innovations « low-tech » les plus prometteuses, qui, « *si elles étaient plus connues, pourraient changer le monde* ». Objectif : transformer le navire en un écosystème autonome en eau, en énergie, en alimentation...

De Concarneau (Finistère) à Singapour, du Nicaragua à Madagascar, le voilier a fait escale dans dix-sept pays. Il en a rapporté une série documentaire de deux saisons et vingt-cinq épisodes – désormais visibles sur tous les écrans, Arte.tv ayant obtenu à partir de début avril un canal (77) sur la TNT. Sont dévoilés des savoir-faire, des pratiques, des modes de vie « *et même des courants de pensée, qui intègrent la technologie selon trois grands principes : utile,*

accessible et durable », glanés dans l'une des cinquante « low-tech » répertoriées aux quatre coins du monde, et aussitôt embarqués.

Larves de grillons et de mouches

Moitié capharnaüm, moitié arche de Noé, le *Nomade des mers* héberge quelques trouvailles « utiles, accessibles et durables », donc. En vrac : des plantes comestibles cultivées en hydroponie (sans terre et baignant dans une eau riche en nutriments) ; un ordinateur à 10 euros bidouillé en Malaisie ; une roue de vélo rouillée qui permet de faire fonctionner un mixeur, une meuleuse, une machine à coudre...

Les séquences consacrées aux repas sont les plus déroutantes... A bord, des invitées très concernées se succèdent : Gwendoline, spécialiste du compostage ; Coline, experte en déchets organiques ; Claire, expatriée à Taïwan, spécialisée dans les bactéries et les levures...

Corentin, végétarien, rêve de kouign-amann, mais il mange surtout des plantes, de la semoule et trouve sa dose quotidienne de protéines dans une plâtrée de spiruline (de Madagascar), cultivée en cabine, ou, pire, dans de grassouillettes larves de grillons thaïlandais.

Même Canard, une magnifique canne embarquée en Malaisie, rechigne devant sa gamelle grouillante de larves de « Black Soldier » (les « mouches-soldats noires » à usage domestique d'Entofood, en Malaisie, qui s'apprête à lancer une unité de production à grande échelle).
« *Allez, concentre-toi, Canard, l'encourage affectueusement Corentin, c'est du mental.* »

Nomade des mers, les escales de l'innovation, série documentaire d'Alexandra Favard, Vincent Lefebvre, Jacques Offre et Laurent Sardi (Fr., de 2016 à 2020, 25 x 26-27 min).
[Programme disponible en vidéo à la demande sur Arte.tv, jusqu'au 3 mai 2021.](#)

Catherine Pacary