



Se reconnecter à son alimentation

SERRES INNOVANTES ET JARDINS URBAINS





La transformation nécessaire pour répondre aux enjeux de notre siècle

Une prise de conscience collective est en marche

De plus en plus de personnes à travers le monde réalisent les conséquences de l'agriculture industrielle sur l'environnement et sur notre propre santé.

Basée sur l'utilisation massive de ressources non renouvelables, de pesticides et de fertilisants, l'industrie agro-alimentaire est à l'origine de nombreux dommages : déclin des insectes pollinisateurs, perte de la biodiversité et réchauffement climatique.

Les fruits et légumes de nos supermarchés ont subi de telles transformations qu'ils en ont perdu leur essence gustative et nutritionnelle.



Et si on cultivait autrement ?

Le contenu de nos assiettes est devenu un sujet de société.

Notre ambition : amener à tous la possibilité de produire une alimentation saine, diversifiée et ultra-fraîche chez soi toute l'année.

Se reconnecter à la nature et en ressentir un bien-être.

Devenir acteur du changement en se réappropriant son alimentation.





Profiter de la nature & vivre avec son temps

Cultiver son jardin est indispensable pour redécouvrir la richesse du vivant

A la ville ou à la campagne, il est possible de créer des écosystèmes résilients et productifs.

Pour cela, nous combinons des techniques ancestrales inspirées de la permaculture.

Aussi - avec l'aquaponie - nous créons une symbiose innovante qui met en contact le monde végétal et aquatique.

En suivant le rythme des saisons, les espèces cultivées s'associent astucieusement pour assurer une bonne conduite de culture.



Une expérience qui s'adapte aux contraintes du monde d'aujourd'hui

Manque de temps, manque d'espace, manque de compétences. Il existe de nombreux freins qui limitent un changement radical dans les habitudes.

Nous avons conçu nos solutions pour permettre au plus grand nombre de s'engager dans ce cheminement, étape après étape pour une production diversifiée toute l'année.

De la conception du projet, jusqu'à l'accompagnement dans la pratique.



SERRES INNOVANTES ET JARDINS URBAINS

4 | 5

Accéder à l'autonomie alimentaire

Jusqu'à 80% de son besoin familial en fruits et légumes toute l'année. Une à deux heures de maintenance seulement par semaine.

Produire frais et sain en quantité

Des fruits et légumes ultra-frais à portée de mains et sans pesticide.

Produire pour demain

Un impact vertueux sur l'environnement et la biodiversité.

Transmettre ses convictions

Reconnecter à une alimentation saine et fraîche via un apprentissage de la culture.



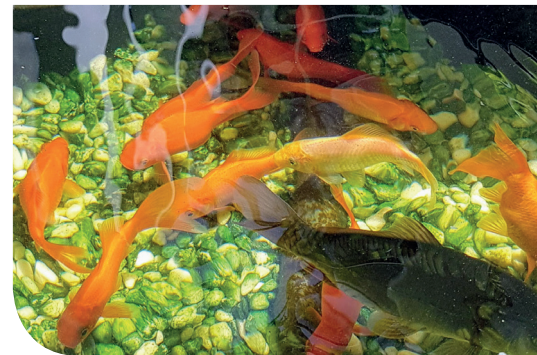


Espace de culture et espace de vie
alliant permaculture et aquaponie

Family

SERRE INNOVANTE DE 22M²

Point central de la transformation d'un jardin ou d'un toit, la **serre clé-en-main Family** innove par la **simplicité d'usage** et s'adresse même aux **plus novices**. Lieu de culture et lieu de vie, le temps passé dans sa serre redevient un moment de plaisir partagé en famille.



Serre innovante

Family

Livraison et installation à l'international

Capacité de production

Jusqu'à 80% du besoin en fruits et légumes chaque année. Parfait pour trois ou quatre personnes.

Dimensions & poids

22m² (380cm x 593cm), 1500kg

Consommation

70W

Maintenance

2h/semaine

Déclinaison

Originale, Production (bacs de permaculture), Hiver (poêle à granules intégré), Autonomie (panneaux solaires), Signature (plancher, serre laquée)

Techniques

Culture verticale (aquaponie ou bioponie)
Bacs de permaculture

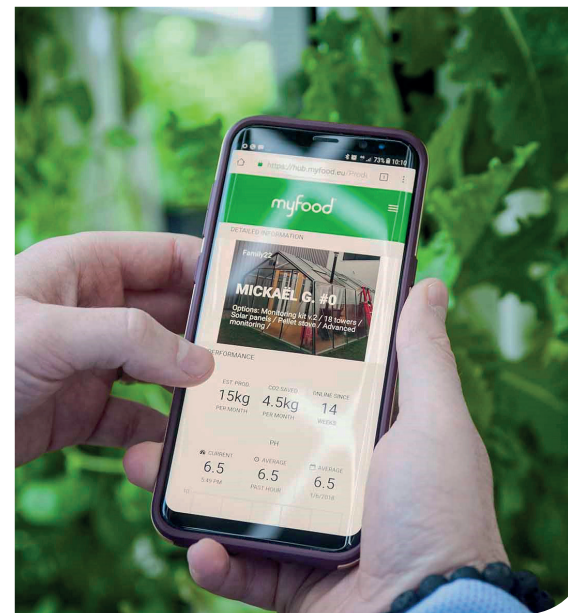


City

SERRE INNOVANTE
DE 3,5M²



La serre clé-en-main City a été développée pour permettre aussi aux citadins de **cultiver sur une petite surface. Sur un toit, une terrasse, un grand balcon ou un bout de jardin**, ce modèle réunit l'essentiel de notre technologie tout **en s'adaptant aux environnements urbains.**



Serre innovante

City

Livraison et installation à l'international

Capacité de production

Jusqu'à 60% du besoin en fruits et légumes chaque année. Parfait pour une ou deux personnes.

Dimensions & poids

3,5m² (159 x 224 x 221cm), 400kg

Consommation

50W

Maintenance

1h/semaine

Déclinaison

Originale, Production ou Signature (plancher, serre laquée, bac perma)

Techniques

Culture verticale (aquaponie ou bioponie)
Bacs de permaculture

○ *Compacte et ultra-productive*



Cultiver depuis son balcon en plein cœur de la ville

JARDIN VERTICAL Aero spring



Pour les citadins, l'approvisionnement en produits frais est directement lié à la nature des trajets quotidiens, à l'espace de vie et au temps disponible au milieu des journées qui défilent. L'accès à la terre pour cultiver est peu accessible aux habitants des villes. Cette volonté peut vite se transformer en un véritable parcours du combattant. Le jardin vertical **Aerospring** a été conçu pour répondre aux préoccupations des citoyens en évolution.



CULTIVEZ AUSSI À L'INTÉRIEUR

Pour permettre une culture toute l'année des aromates frais ou légumes importants dans l'alimentation quotidienne, le jardin vertical existe aussi dans sa version intérieure. Il est équipé de leds qui accompagnent les végétaux dans le respect de leur croissance naturelle.

Les végétaux poussent dans de petits godets qui prennent racines à l'intérieur de la tour Aerospring.

Jardin vertical

Aerospring

Livraison à l'international

Capacité de production

Jusqu'à 40 kilos de fruits et légumes chaque année.
Parfait pour une personne.

Dimensions & poids

0,65m² (65cm x 65cm H 195cm),
75kg en eau

Consommation

Inférieure à 50W

Maintenance

30min./semaine

Déclinaison

Standard, Intérieur
(rampes LEDs, support à roulettes)

Techniques

Culture verticale (bioponie)



Une aventure qui se vit & se partage

DANS UN ESPRIT COLLABORATIF ET BIENVEILLANT

“ Elle permet d’allonger les cultures sur l’année ”

La serre permet d’éviter une consommation trop importante d’eau,
elle permet aussi d’adapter les cultures en fonction de l’ensoleillement.

Charly, architecte informatique, Couternon (21)



“ On préfère consommer des légumes dont on connaît l’origine ”

Cédric et Florence, La Verpillière (38)



“ C’est simple, la serre est très bien organisée ”

et pour l’entretien, on n’y passe pas des heures.

Claude et Chantal, retraités, Ornans (25)

“ Très bon support et bonne réactivité de la part de l’équipe myfood ”

mais aussi des autres pionniers avec la mise en relation sur un réseau social.

Valérie, vendeuse, Rodemack (57)



12 | 13

“ Je récolte quotidiennement quelques légumes ”

des radis, mais surtout des herbes aromatiques et des salades ; des choses plus
originales et plus naturelles car je ne traite absolument pas mes plantes ici.

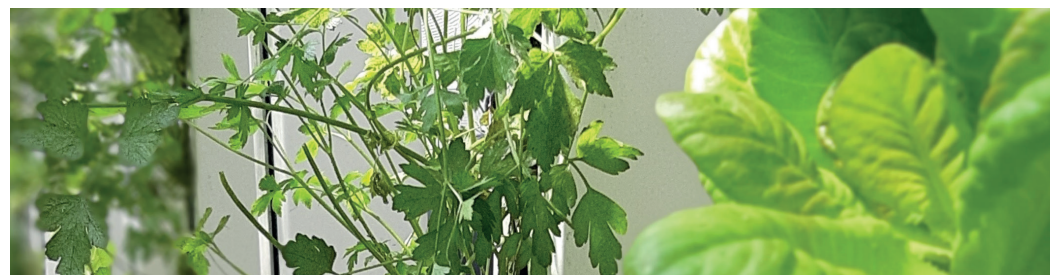
Yann, maître restaurateur, Griesheim (67)



“ C’est aussi une activité familiale ”

qui permet de nous instruire dans le domaine de
l’alimentation, de faire découvrir des choses aux enfants.

Yannick, commercial, Strasbourg (67)





L'accompagnement dans la pratique

VOUS GUIDER JOUR APRÈS JOUR

L'accompagnement technique et agronomique est un point clé de l'expérience. Il permet d'adopter les bons gestes et bons usages, du démarrage, à l'utilisation de votre serre connectée ou votre jardin vertical.

Des outils simples et efficaces sont à votre disposition pour vous aider à cultiver sans aucune connaissance au préalable.



La communauté des Pionniers

CHAQUE MEMBRE AMÈNE SA PIERRE À L'ÉDIFICE

Depuis 2015, une vaste communauté de pionniers s'organise à travers le monde. Nos ambassadeurs échangent et partagent leurs expériences avec leur jardin vertical au quotidien. En transmettant leur apprentissage, ils participent chaque jour à faire évoluer les comportements alimentaires. Ils prouvent que rien n'est joué et que l'avenir sera à l'image de ce qu'on lui aura apporté.



14 | 15



L'application myfoodhub

Cette application permet de vous connecter à votre serre à distance depuis votre mobile, tablette ou ordinateur de bureau. Vous aurez ainsi accès aux informations clés pour un pilotage optimal (température intérieure, extérieure, humidité, acidité de l'eau, suivi des cultures, recommandations).



La plateforme de collaboration Teams

Ce réseau social interne permet de poster ses réalisations, ses idées et ses interrogations. Réactive et déterminée à vous faire progresser, notre équipe d'agronomes répond aux questions et formule ses conseils.



L'encyclopédie myfoodwiki

Cette base de connaissances accessible et partagée permet de consolider tous les savoirs et toute l'expérience accumulée par la communauté. De la préparation du terrain, au montage de la serre jusqu'à son exploitation, toute notre documentation est centralisée à un seul endroit.



La chaîne YouTube

Retrouvez les témoignages, les explications, les tutoriaux sur l'utilisation de nos solutions en vidéo sur notre chaîne YouTube. Tous les deux mois, une conférence en ligne permet un échange direct et interactif avec nos équipes.



Contribuez à un changement global

En toute transparence, les Pionniers partagent leur expérience. Ils sont aussi le véritable moteur de notre initiative.



On récolte ce que l'on sème

Si vous êtes déterminé à transformer votre manière de vous alimenter, votre initiative rayonnera sur votre environnement et notre planète.



Rejoignez la communauté !



L'esprit de communauté est dans notre ADN

Cette initiative a pu émerger grâce aux connaissances et aux savoirs librement accessibles pour le bien commun. C'est ce qu'on appelle « open source ».

À notre niveau, nous nous mettons au service de la communauté pour engager et inspirer un maximum de personnes autour de notre initiative.

Faciliter les échanges, provoquer l'innovation

En étant à l'écoute des pionniers, nous profitons de la richesse de leurs nombreuses sensibilités. Cette expérience humaine nous fait grandir et concrétise une véritable transition écologique.



43 route Ecospace - 67120 Molsheim
+33 3 67 37 00 56 - contact@myfood.eu



myfood.eu



[myfood.France](https://www.facebook.com/myfood.France)



[myfood](https://www.youtube.com/myfood)



[myfood.eu](https://www.instagram.com/myfood.eu)

