



*Se reconnecter à son alimentation*

SERRES INNOVANTES AQUAPONIQUES





## 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, aléas climatiques. 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 AQUAPONIQUES

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 mesuré sur l'environnement et la biodiversité.

### Transmettre ses convictions

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





# Family

SERRE INNOVANTE DE 22M<sup>2</sup>



Espace de culture alliant permaculture et aquaponie

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

22m<sup>2</sup> (380cm x 593cm), 1900kg

### 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

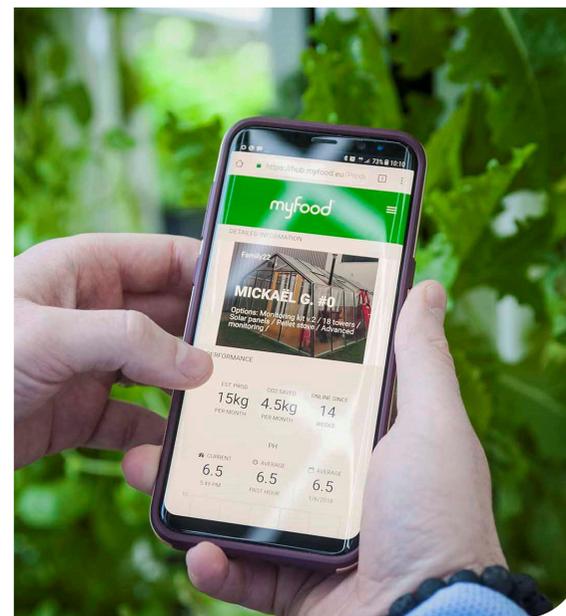


# City

SERRE INNOVANTE  
DE 3,5M<sup>2</sup>



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

3,5m<sup>2</sup> (159 x 224 x 221cm), 1000kg

### Consommation

50W

### Maintenance

1h/semaine

### Déclinaison

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

### Techniques

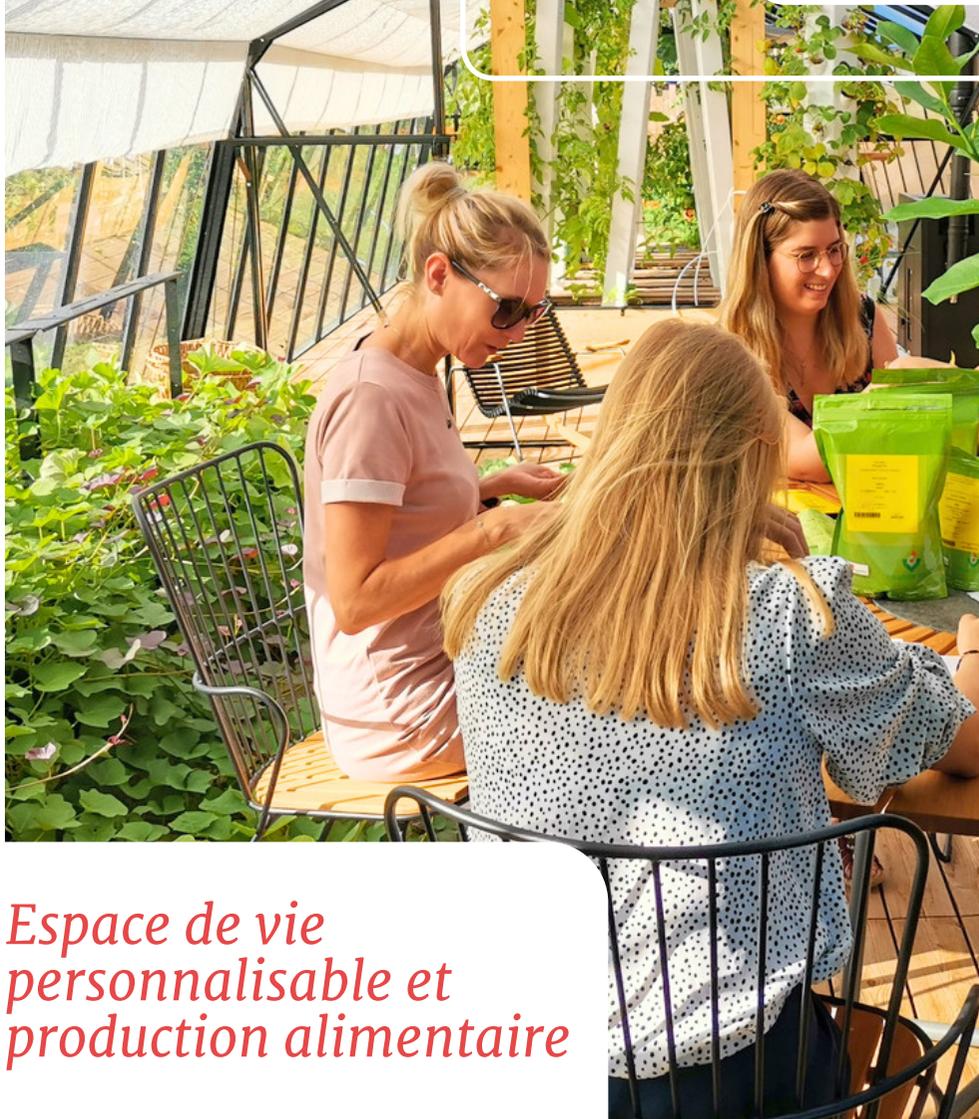
Culture verticale (aquaponie ou bioponie)  
Bacs de permaculture

○ Compacte et ultra-productive



# Family 44

SERRE INNOVANTE DE 44M<sup>2</sup>



*Espace de vie personnalisable et production alimentaire*



Pour les particuliers comme les professionnels, cette **double serre clé-en-main** offre un **espace de vie personnalisable**.

Cette serre permet d'allier **espace de culture et espace de détente**. Il s'agit d'un lieu de pédagogie pour les enfants, mais aussi un espace de réflexion et de sensibilisation pour tout citoyen. De quoi prendre une tisane, lire un livre ou suivre un atelier jusqu'à 10 personnes, tout en bénéficiant de 22m<sup>2</sup> dédiés à la culture des fruits et légumes ultra-frais.

Serre innovante

## Family 44

Livraison à l'international

### Capacité de production

Jusqu'à 80% du besoin en fruits et légumes chaque année. Parfait pour trois ou quatre personnes. Possibilité d'ajouter des éléments de culture dans l'espace supplémentaire.

### Dimensions & poids

44m<sup>2</sup> (1 186cm x 380cm), 2 900 kg

### 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



# 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, Ormans (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.



### 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



myfood



myfood-eu



myfood.eu



MIXTE  
Papier issu de  
sources responsables  
FSC® C005754