



FAQ MYFOOD SEPTEMBRE 2017

Nous avons déjà répondu à ces questions

- Comment vous est venue l'idée de myfood ?

En 2010, avec un groupe d'amis, nous nous sommes demandé qu'elles pouvaient être les différentes pistes d'investissement utiles dans une société qui ne connaîtra plus le plein emploi. Naturellement notre réflexion n'a pas été vers l'acquisition d'actifs financiers douteux mais vers une tentative de réappropriation de moyens de production à une échelle locale et personnelle. A savoir, dans le cadre de myfood, la production de sa propre nourriture. A partir de là, nous avons commencé à expérimenter tout ce qui semblait faire consensus dans la galaxie des bricoleurs et inventeurs de l'internet.

- Comment ça marche ? Pouvez-vous décrire votre projet en 5 phrases ?

Nous proposons des solutions simples et clé en main pour permettre aux particuliers de produire dans leur jardin suffisamment pour nourrir jusqu'à une famille de 3 à 4 personnes toute l'année. Pour réaliser ce petit miracle, nous combinons le meilleur de la permaculture pour régénérer le sol, associé à de l'aquaponie (symbiose entre des poissons et des végétaux avec des tours de culture verticales). De plus, pour minimiser la maintenance journalière de nos installations, nous avons intégré du matériel Open-Source qui va automatiser un maximum de tâches.

- Si j'ai bien compris, il ne s'agit en réalité que d'une serre ? Qu'a-t-elle de spécial ?

C'est une serre, mais pas seulement. Nous proposons des solutions intégrées, clés en main et faciles d'accès. En une journée, nos unités de production sont déployées. Après une demi-journée de formation, tout est là pour commencer à cultiver. Nos serres sont connectées et échangent de l'information pour une utilisation intelligente et optimale.

- Quelle taille fait-elle ? A en croire vos photos, il faut quand même un sacré espace pour l'installer...

La serre family22 myfood nécessite une surface de 22m². Cette serre vise à l'autonomie alimentaire. Nous avons plusieurs modèles, pour des surfaces plus réduites également, notamment si les personnes ne visent pas l'autonomie, mais juste le complément à l'alimentation. D'un autre côté, pour découvrir à une petite échelle l'intérêt de la permaculture qui va décompacter le sol et y ramener la vie, un balcon ou une petite terrasse suffisent !

- Le fonctionnement de la serre peut apparemment s'effectuer depuis un smartphone ? Il est donc automatisé (présence d'électronique) ? Ça semble un peu paradoxal de consommer de l'énergie pour consommer moins...



Pour bien comprendre les ordres de grandeur en jeux, il convient de considérer l'intégralité de l'énergie déployée dans la culture, l'acheminement et la conservation des produits consommés actuellement. En décentralisant la production alimentaire et en la plaçant au plus proche du consommateur, l'empreinte carbone et la dépense énergétique sont moindres par rapport à l'alimentation d'un microprocesseur de quelques watts. De plus, la serre peut devenir totalement autonome grâce à des panneaux solaires semi-transparents.

- Est-ce à but lucratif ? Comment contribuez-vous à la communauté Open-Source ?

Nous n'aurions jamais pu avancer aussi vite sans les outils libres que nous utilisons au quotidien (Wordpress, Odoo, Raspberry Pi etc.). C'est pour cela que code source de notre application est publié sous une licence Creative Common BY-SA-NC. D'un autre côté, nous nous positionnons comme fournisseur de matériel avec un délai de livraison de moins de trois semaines.

- Comment financez-vous votre projet ? Etes-vous à la recherche de capitaux ?

Actuellement, ce sont nos contributeurs et les Citoyens-Pionniers qui participent au financement de leur propre installation. Pour aller plus loin dans le développement de produits, les rendre plus accessibles et plus matures, nous avons quelques pistes de financement.

- Quelles ont été les différentes phases de développement jusqu'à présent et où en êtes-vous aujourd'hui ?

Depuis POC21, nous avons reçu beaucoup de remarques et contributions de personnes avec une sensibilité et un regard différent sur nos travaux. Il a fallu bien plus que 5 semaines pour pouvoir rebondir sur chacun des points soulevés que ce soit en rapport avec l'impact environnemental et social des matériaux utilisés ou bien l'ergonomie de notre solution.

- Combien de personnes contribuent actuellement à myfood ? Combien de Citoyen-Pionnier ?

La communauté est actuellement animée par plus de 50 personnes qui partagent leur connaissance et aident à la publication de contenu (article, vidéo, relecture etc.). Nous avons achevé deux campagnes de déploiement en Europe en installant près de 50 serres connectées ces derniers mois.

- Pourquoi l'aspect Open-Source est important pour ce projet ?

Nous nous attaquons à une problématique centrale pour les prochaines années. Il est primordial pour nous de créer de l'engagement chez le plus grand nombre de personnes possibles et d'avoir un maximum d'effet de levier et ainsi produire des résultats incontestables. Les initiatives Open-Source ont déjà montré toutes leurs pertinences dans ce sens. C'est pour ça que nous tenons à nous inscrire dans cette dynamique.

- Quel conseil pourriez-vous donner aux « social entrepreneurs » qui voudraient se lancer aussi dans ce type d'activité

Il faut s'efforcer de travailler avec des choses simples. La plupart des besoins sont très simples et ne nécessitent pas d'interagir avec de très haut niveau de complexité. L'élégance se crée de la simplicité. Il y a besoin de faire, de faire simple, de tester plus que d'argumenter. Ce qui compte au final, c'est ce qui existe, ce qui a été produit.