



KIT PRESSE

Septembre 2017

MYFOOD EN DEUX MOTS

myfood conçoit des **serres connectées**.

MYFOOD EN QUATRE MOTS

myfood conçoit des **serres connectées** à destination **tous ceux** qui souhaitent produire leur **propre alimentation**.

MYFOOD EN UNE PHRASE

myfood conçoit des **serres connectées clé-en-main** à destination **tous ceux** qui souhaitent produire leur **propre alimentation en combinant les techniques de production les plus durables et efficaces sur surface réduite** : l'aquaponie et la permaculture.

NOTRE HISTOIRE

Depuis plusieurs années, Mickaël, Matthieu et Johan, les trois fondateurs de myfood, ont expérimenté un grand nombre de technique de production sur des espaces réduits.

Dans leur vision, ils ont cherché à répondre aux problèmes environnementaux liés à la production centralisée (pollution, risque sanitaire, consommation d'eau) en se réappropriant des outils à une échelle locale.

Au sein d'un contexte économique où le monde du travail en train de se transformer, la dépendance des employés au salariat pour avoir accès à une alimentation de qualité les a beaucoup interpellés. C'est sans doute ce qui est à l'origine de leur démarche.

Été 2015. Pendant 5 semaines au château de Millemont, 250 « makers », designers et ingénieurs se sont réunis autour de 12 projets sélectionnés à l'international. Ce camp d'innovation a permis à myfood de décoller en créant une communauté de *Citoyen Pionnier* partageant cette vision commune : décentraliser et sécuriser la production alimentaire.



Depuis 2016, les équipes de myfood installent des prototypes avancés de serre connectées à travers l'Europe dans une démarche d'amélioration continue.

Aujourd'hui, ce sont près de 50 *Citoyens Pionniers* qui contribuent jour après jour à faire évoluer les solutions proposées par myfood.

MYFOOD ET L'OPEN SOURCE

Myfood n'aurait pas pu connaître un tel développement sans les outils maintenus par la communauté de l'Open Source (Odo, Wordpress, Raspberry Pi etc.). Les fondateurs contribuent à cet esprit de partage, d'échange et de transparence en mettant à disposition les codes sources de leurs développements spécifiques ainsi que le contenu de leurs études publiées sous une licence CC-BY-SA-NC.

CE QUE MYFOOD PROPOSE EN 2017

Nous lançons deux nouvelles campagnes de Pionniers pour une durée limitée :

- **Citoyen Connecté** : les serres myfood sont connectées et communiquent entre-elles. Un algorithme d'intelligence artificielle analyse le contenu de votre serre et vous conseille pour une utilisation optimale.
- **Fermier Connecté** : pour une utilisation commerciale, nous doublons le dimensionnement de nos serres. Ce nouveau modèle pourra convenir aux personnes en transition souhaitant monter des projets d'envergures.

MYFOOD EN QUELQUES CHIFFRES

- Première serre aquaponique solaire et connectée pour particulier au monde
- 4 solutions clé-en-main pour augmenter son autonomie alimentaire
- Maintenance hebdomadaire inférieure à une heure
- 50 serres connectées déployées depuis 2016 (France, Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Tunisie)
- Combinaison de la permaculture et de l'aquaponie pour obtenir de haut rendement de production (retour sur investissement en 3-4 ans)
- Contrôle intelligent à travers du matériel Libre (ou Open Source)
- Utilisation de graines biologiques et biodynamiques adaptées à l'aquaponie

RAPPEL SUR L'AQUAPONIE

C'est une **symbiose** entre des poissons et des végétaux. L'un rend service à l'autre. Les déjections des poissons sont transformées en **nutriments** pour les végétaux par une transformation entre **l'ammoniac, les nitrates et les nitrites**. Les plantes à leur tour vont se nourrir et **filtrer** l'eau pour les poissons dans un **circuit fermé**.



RAPPEL SUR LA PERMACULTURE

Le but de la permaculture c'est de créer des **éco-systèmes riches et résilients** dans lesquels la **complexité du vivant** pourra s'exprimer. On va chercher à favoriser, par **une conception pensée en amont**, le **retour de la vie dans le sol** : bactérie, verre de terre, insecte. Ces **auxiliaires de culture** vont aider à maintenir un **sol productif et en bonne santé**.

UN MOT SUR LES FONDATEURS

Mickaël Gandecki, 31 ans

Ingénieur ENSEA 09

IT Manager dans la FinTech à Luxembourg

Johan Nazaraly, 30 ans

Ingénieur ENSEA 10 | Audencia Nantes 11

Senior Consultant dans le secteur bancaire à Paris

Matthieu Urban, 35 ans

Diplômé Ecole Commerce ISEG 04

Marketing Développement Produit à Strasbourg

NOUS RETROUVER SUR LES RESEAUX SOCIAUX

- Sur Twitter : <https://twitter.com/myfood>
- Sur Facebook : <https://www.facebook.com/myfoodeu/>
- Sur Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UCaBYGFvrgSh39K7rQHEFvRQ>
- Sur Instagram : <https://www.instagram.com/myfood.eu/>

CONTACT

Mickaël Gandecki

Tel : 00 33 6 95 99 20 65

Mail : mickael@myfood.eu