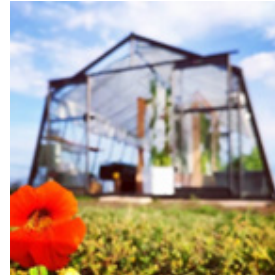


DES SERRES AQUAPONIQUES CLÉ-EN-MAIN POUR PRODUIRE LOCALEMENT SA NOURRITURE

myfood à Molsheim

myfood propose des serres clé-en-main pour faire pousser fruits et légumes sur les principes de l'aquaponie et de la permaculture le tout avec «seulement 1h30 d'entretien par semaine, une communauté solidaire et zéro pesticide».



©myfood

RELOCALISER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

Myfood a été fondé en 2015 par 3 cofondateurs en quête de sens dans leur activité professionnelle. Craignant de futures crises alimentaires dues au changement climatique et se questionnant sur l'approvisionnement alimentaire et sa production dans un monde fragilisé, le mot d'ordre pour eux est la relocalisation de la production alimentaire.

LA SERRE AQUAPONIQUE

Face aux faibles récoltes des potagers traditionnels, l'équipe s'est concentré sur le développement de serres aquaponiques clé-en-main. Celles-ci permettent une production fruits et légumes en agriculture biologique, plus économes en énergie et en eau (environ 90% d'économies par rapport à l'agriculture conventionnelle) puisque les cultures se passent de terre. Les plantes se développent grâce à l'eau chargée de nutriments, la lumière et les conditions hygrothermiques favorables de la serre.

Deux types de production sont alors possibles en circuit d'eau fermé : en aquaponie (alliant l'élevage de poissons) et en bioponie (avec l'apport d'engrais solubles biologiques). Les serres associent aussi des bacs en permaculture.

LES SERRES SONT AUTOMATISÉES

Les serres sont automatisées du point de vue de l'arrosage, de l'approvisionnement en nutriment ou en nourriture des poissons, de l'ouverture des lucarnes selon la température mais aussi du contrôle du pH de l'eau, de la température de l'air et de l'eau.



Aquaponie © BenjaminHincker



EN QUELQUES MOTS...

RENFORCE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

SENSIBILISE À LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET À LA NUTRITION

ASSURE JUSQU'À 80% D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE EN TRAVAILLANT 2H PAR SEMAINE

ACCOMPAGNEMENT PAR UN RÉSEAU DE PIONNIER

ECONOMISE 90% D'EAU PAR RAPPORT À L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

RENTABILISÉ EN 6 À 7 ANS

CONTACT

Matthieu Urban
Co-fondateur
matthieu@myfood.eu

Marine Lienhart -
Business developer
marine@myfood.eu
+33 6 25 18 41 90

JUSQU'À 80% D'AUTONOMIE EN TRAVAILLANT 2 HEURES PAR SEMAINE

Anne-Cécile de Joode précise que l'on peut atteindre 60% à 80% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes pour une famille de trois à quatre personnes avec le modèle de 22m², la serre Family. Elle annonce un temps de travail d'environ 2h par semaine principalement pour réaliser les semis, vérifier l'état des plants, récolter, nettoyer le système de pompage, aérer la serre et remettre de l'eau dans le réservoir au besoin.

La gestion des nuisibles fait appel à une « gestion contrôlée biologique » elle aussi, Anne-Cécile de Joode ajoute que la nature de la serre évite également les « problèmes de désherbage, d'escargots ou limaces ».

Un autre avantage de la serre est la possibilité de s'absenter « jusqu'à 3 semaines en hiver et 1 semaine en été » (suivant le niveau d'eau) le tout sans perdre ses cultures.

UN ACCOMPAGNEMENT PAR LE RÉSEAU DE PIONNIERS

Les serres ne viennent pas seules puisque myfood regroupe également tout un réseau de « pionniers », d'agronomes, qui partagent leurs connaissances aux nouveaux possesseurs afin que même les personnes n'ayant jamais jardiné puissent s'approprier la culture de leurs fruits et légumes. Myfood propose aussi des webinaires réguliers ainsi que des tutoriels.

UTILISER DES MATÉRIEAUX LOCAUX

A l'image de la production alimentaire qui se veut « le plus local possible », les serres font appels principalement à des matériaux locaux (France et Allemagne) pour le verre, les armatures en aluminium, le plancher en bois...



Serre Family ©BenjaminHincker

« Sur le marché il n'existe pas actuellement d'offre de serres en hydroponie de ce type avec tout l'accompagnement qui vient avec », affirme Anne-Cécile de Joode.

Un outil pour ...

- Sensibiliser à la transition écologique et à la nutrition
- Être une figure de l'innovation
- Accompagner la transition écologique de sa ville
- Végétaliser des quartiers ou des environnements souvent bétonnés
- Fédérer les citoyens sur un sujet universel

POUR EN SAVOIR +

<https://myfood.eu/fr/>

UNE FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

En plus du fonctionnement de la pompe qui alimente les tours de culture verticales, un appoint en chaleur est nécessaire selon la région d'implantation afin de maintenir hors-gel la serre en hiver, que ce soit avec un poêle à bois, des résistances chauffantes ou de manière passive en renforçant l'isolation.

UNE OFFRE CLÉ-EN-MAIN RENTABILISÉ EN 6 À 7 ANS

La serre est livrée clé-en-main avec tout l'équipement nécessaire pour ses premiers mois de fonctionnement et ce jusqu'à l'arrosoir. Les utilisateurs sont ensuite libres de passer ou non par myfood pour le renouvellement des consommables.

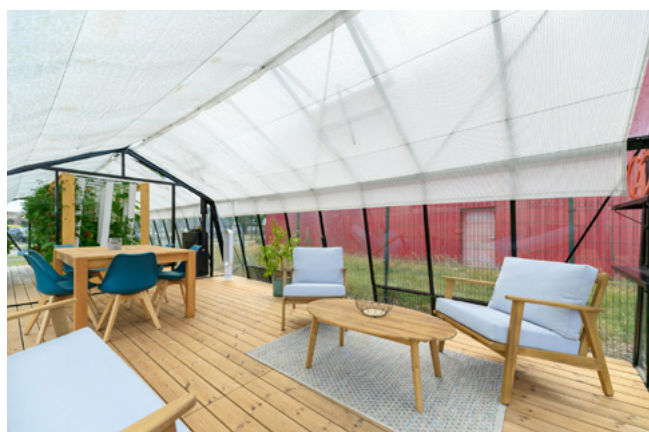
Les prix des serres s'échelonnent entre 5 000 et 30 000€ et « en moyenne 14 000€ ». Il est en effet possible de choisir différentes tailles de serres mais aussi différents modules dont celui « habitat » qui s'apparente en fait à une véranda associée à une serre permettant d'installer un lieu de détente à proximité des plantations.

Les modules de cultures peuvent aussi évoluer selon les besoins, par exemple pour produire de la spiruline fraîche. Il est aussi possible d'implanter des panneaux photovoltaïques. Le temps de retour sur investissement est estimé pour le modèle Family à 6 à 7 ans.

UN OUTIL DE SENSIBILISATION POUR LES COLLECTIVITÉS

La crise sanitaire a marqué un vrai regain d'intérêt pour la relocalisation de la production alimentaire. Les particuliers intéressés par les serres sont aussi bien des personnes qui ne cultivaient pas avant que des personnes qui avait un potager mais n'étaient pas satisfaits du temps passé pour les récoltes réalisées.

20% à 30% des ventes se font auprès d'acteurs privés ou publics qui cherchent d'abord à s'en servir comme outil de sensibilisation. C'est encore plus vrai dans les écoles par exemple. Parfois il s'agit aussi d'en faire un lieu social ou un lieu de thérapie en y installant un espace de vie. La région Grand-Est a déjà sauté le pas en installant une serre avec le module « habitat ». L'Eurométropole de Strasbourg a également équipé des écoles dans un objectif pédagogique.



Module habitat ©BenjaminHincker