

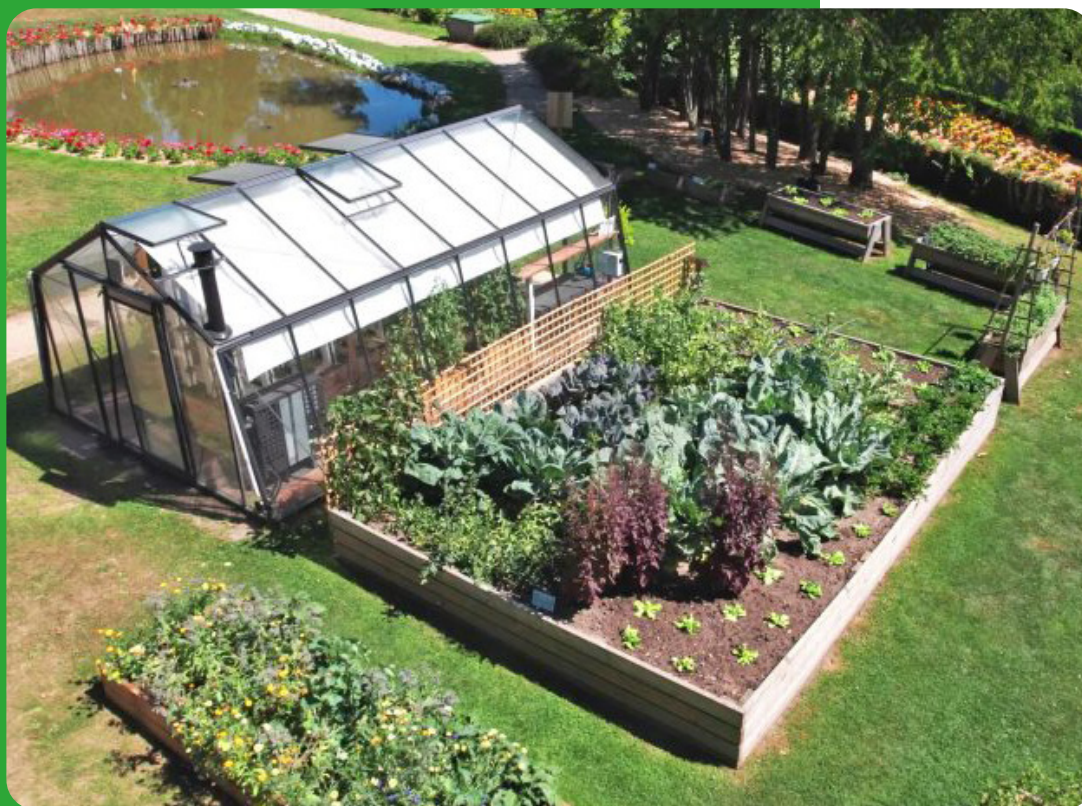
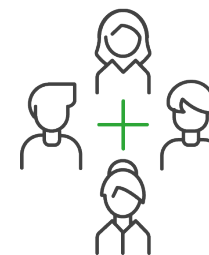


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Face à l'inflation record des fruits et légumes, Myfood rend l'autoproduction alimentaire accessible avec des serres intelligentes, rentabilisées en moins de 5 ans

En dix ans, le prix des fruits a bondi de 50 %, celui des légumes de 70 %, un record parmi toutes les dépenses des ménages (**source**). À ce rythme, remplir un panier de produits frais devient un luxe, alors même que leur valeur nutritive décroît sous l'effet des modes de production intensifs. Face à cette double peine (manger sain coûte plus cher, pour une qualité qui s'effrite), la dépendance aux circuits de distribution traditionnels apparaît de plus en plus fragile.

Et si la solution était ailleurs ?



Cultiver ses propres fruits et légumes, toute l'année, avec un minimum d'effort et sans dépendre du marché, voilà la promesse de Myfood. Loin du potager classique et de ses contraintes, l'entreprise a conçu des serres intelligentes et autonomes, capables de produire jusqu'à 400 kg de récoltes annuelles, avec une consommation d'eau divisée par dix et un entretien de moins de 2 heures par semaine. Grâce à une récente levée de fonds de 2 millions d'euros, Myfood franchit un cap : ses serres sont désormais **rentabilisées en moins de 5 ans, rendant l'autoproduction alimentaire accessible à un plus grand nombre de foyers.**

Dans un contexte d'inflation galopante et de remise en question du modèle agricole conventionnel, cette innovation redéfinit les codes de l'alimentation : plus locale, plus saine, plus durable – et, désormais, plus abordable.



Une solution rentable et accessible pour l'autoproduction alimentaire

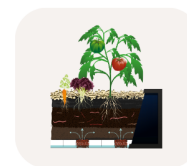
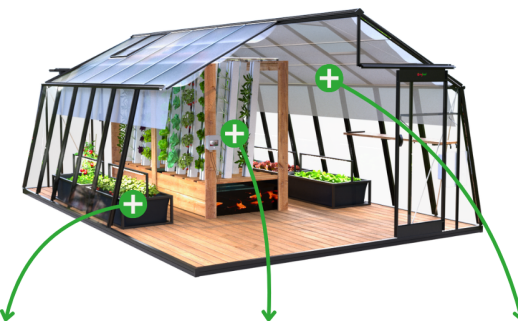
Alors que l'alimentation devient un poste de dépense de plus en plus important pour les ménages, l'idée de produire soi-même ses fruits et légumes gagne du terrain. Mais jusqu'ici, l'autoproduction restait contraignante : manque d'espace, de temps, de connaissances... Myfood répond à ces défis en proposant une serre clés-en-main, intelligente et autonome, permettant une production optimisée, avec un entretien réduit à 1h30 par semaine.

Avec un coût de 12 320 euros TTC, une serre Myfood représente un investissement rapidement amorti. En moyenne, une famille de quatre personnes dépense 185 euros par mois en fruits et légumes, soit 11 000 euros sur cinq ans (source : étude **Familles Rurales 2024**). Grâce à la production annuelle d'une serre Myfood, estimée à 400 kg de légumes par an, la rentabilité est atteinte en moins de cinq ans.

CONFIGURATION IDÉALE POUR UN RENDEMENT MAXIMISÉ

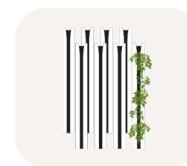
SERRE FAMILY 22

- Serre bioclimatique aluminium
- Support communautaire
- Système connecté - 16 tours et 2 bassins



MODULE **PERMA**
pour les cultures
de racines et tomates

- 5 bacs auto-irriguants + billes d'argile
- Tourbe bio enrichie en compost végétal
- Paillage BRF semi-composté



MODULE **EXTENSION**
pour maximiser
le rendement

- 8 colonnes de culture verticale en plus (augmentant la capacité totale à 24 tours)



MODULE **CONFORT**
pour le rendement
en été

- Double porte avant et arrière
- Plaque d'ombrage pour les bassins
- Toile d'ombrage pro
- Spot LED



UN BAC DE PERMACULTURE
pour les cucurbitacées en extérieur

Une agriculture réinventée grâce à des technologies de pointe

Les serres Myfood sont conçues pour maximiser les rendements tout en réduisant l'empreinte environnementale. Elles reposent sur une combinaison de techniques agricoles avancées :

- **Aquaponie et bioponie** : une production en symbiose entre poissons et plantes, permettant de remplacer les engrais chimiques par des nutriments naturels ;



- **Culture verticale et permaculture** : un usage optimisé de l'espace avec des tours de culture, garantissant une production intensive sur une surface réduite ;



- **Système en circuit fermé** : une gestion intelligente de l'eau permettant 90 % d'économie par rapport à une culture traditionnelle ;
- **Automatisation et suivi connecté** : un boîtier intelligent mesure en temps réel l'humidité, la température et le pH, garantissant un suivi optimal et un entretien simplifié ;
- **Protection contre les aléas climatiques** : la structure bioclimatique en aluminium recyclé et verre trempé haute résistance protège les cultures contre la grêle, le froid ou les vagues de chaleur.

Ces innovations assurent une culture accessible, même aux jardiniers débutants, en garantissant un rendement optimal tout au long de l'année.

Une communauté engagée et une approche collaborative

Depuis 2015, Myfood a fédéré une communauté de Citoyens Pionniers, réunissant plus de 1 200 utilisateurs à travers 15 pays (France, Belgique, Suisse, Allemagne, Luxembourg, Canada, Espagne, etc.). Cette dynamique collective repose sur un partage d'expériences et un accompagnement continu via une plateforme en ligne dédiée.

L'entreprise met également à disposition un programme de formation, comprenant des webinaires, des suivis personnalisés et un accompagnement par des agronomes spécialisés. Les utilisateurs bénéficient ainsi d'un écosystème d'entraide qui les guide de l'installation de leur serre jusqu'à la gestion quotidienne de leurs cultures.



Aux origines du projet, une réponse aux limites du modèle agricole industriel

L'histoire de Myfood commence en 2015, lors du camp d'innovation POC21, un rassemblement de 250 ingénieurs, designers et chercheurs visionnaires. Matthieu Urban et Mickaël Gandecki, co-fondateurs de Myfood, y rencontrent d'autres acteurs du développement durable et partagent une conviction : l'agriculture doit être repensée pour garantir une production locale, résiliente et respectueuse des ressources naturelles.

Face à un modèle agricole de plus en plus dépendant des énergies fossiles et des chaînes d'approvisionnement globalisées, ils conçoivent une alternative innovante : une serre autonome, capable de fournir une alimentation saine sans contrainte de climat, d'espace ou d'expertise technique. Depuis, leur initiative a évolué pour devenir un modèle concret, adopté par des milliers d'utilisateurs.

Des ambitions de développement à l'international

Avec cette nouvelle stratégie axée sur la rentabilité des serres, Myfood vise une expansion accélérée sur le marché européen. L'entreprise prévoit notamment de renforcer sa présence sur le marché germanophone (DACH) et d'accroître sa visibilité auprès des acteurs influents du secteur.

D'ici 2030, Myfood ambitionne d'atteindre 5 500 Citoyens Pionniers et un chiffre d'affaires annuel de 16 millions d'euros. Pour y parvenir, elle mise sur l'amélioration continue de ses solutions, une communication renforcée et une approche toujours plus inclusive de l'autonomie alimentaire.

À propos de Myfood

Fondée en 2015, Myfood développe des serres connectées et autonomes, permettant aux familles, écoles et entreprises de cultiver des fruits et légumes ultra-frais et sans pesticides toute l'année, directement chez eux.

En combinant aquaponie, culture verticale et technologies intelligentes, Myfood offre une solution durable et optimisée pour la production alimentaire locale. L'entreprise s'appuie sur une communauté engagée et un modèle collaboratif, dans le but de démocratiser une alimentation plus résiliente et indépendante des circuits conventionnels.



Myfood en chiffres clés :

- **Plus de 1 200 serres installées** depuis 2015 ;
- **4 formats de serres** : 3,5m², 11m², 22m² et 44m² ;
- **400 kg de production annuelle** par serre ;
- **Maintenance hebdomadaire de 1h30 à 2h** ;
- **90 % d'économie d'eau** grâce à un circuit fermé ;
- **Rentabilité en 4,6 ans** grâce aux économies sur les courses alimentaires ;



Pour en savoir plus

Rentabiliser sa serre en moins de 5 ans

Site web



Contact presse

 Alice Delacroix-Verchet

 alice@edissio.com

 09 52 93 08 31