

Des précisions quant au projet d'industrialisation de la startup [MYFOOD FRANCE](https://myfood.eu/fr/) / T : 06.22.35.03.53 (siège à Molsheim/67) qui a inventé une serre connectée, soit un simple espace de 24 m² suffisant à alimenter une famille de quatre personnes pendant toute une année, le tout sans utiliser de pesticides. Plus de 50 prototypes de serres connectées ont été installés chez ce que la startup appelle ses « citoyens pionniers ». Des particuliers, restaurateurs ou industriels séduits par la technologie proposée par Myfood. Concrètement, il s'agit de serres combinant des équipements de permaculture et d'aquaponie verticale, dotés de capteurs de radiation ou de mesure de la qualité de l'air. En 2016, 120 personnes intéressées par le projet se sont manifestées. 35 fois plus en 2017. Selon Mickaël Gandecki, associé de la startup, la demande est telle que : « *nous commençons à intéresser les acteurs industriels qui s'adressent aux PME* ». Progressivement donc, la jeune pousse, qui travaillait jusqu'ici à partir de matériel disponible sur le marché, fait appel à des industriels pour faire fabriquer sur mesure les composants de ses serres. <https://myfood.eu/fr/>