

# Tomogrow

Le Pari de Tomogrow est de cultiver au plus près du consommateur grâce à des fermes verticales autonomes directement en magasin pour des produits ultra frais, sains et bons pour la planète !



**Vous avez toujours rêvé de produits  
tellement frais que vous les cueillez  
vous-même dans votre  
magasin préféré ?**



# Le concept

## Nous avons conçu notre micro-ferme

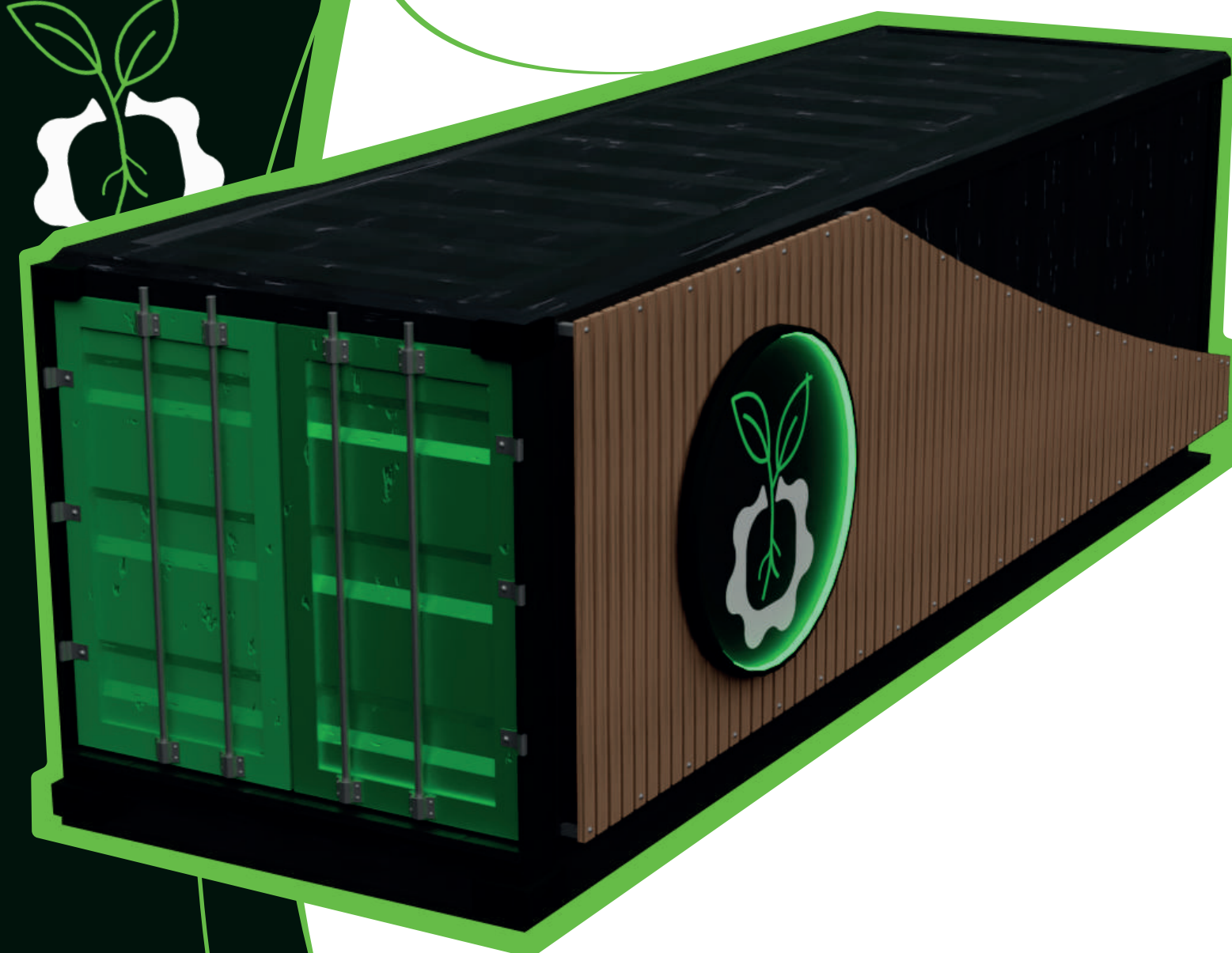
Une micro-ferme verticale autonome et intelligente installée directement en magasin ou chez les restaurateurs qui assure une production 100% locale et ultra fraîche !



## Un système complet qui forme un réseau: le HUB

Chaque micro-ferme appartient à un réseau composé de 10 fermes (dans différents points de vente). A moins de 10 Km de ce réseau est situé un conteneur de croissance où les graines germent avant d'arriver dans les fermes.

Tout ceci forme le HUB



*« Cultivons là où nous achetons !  
Conservons vivant pour conserver plus longtemps »*

# L'utilisation



Une ferme permet de produire  
240 plants simultanément soit  
160 plants au m<sup>2</sup>

Avec le SmartCloud nous veillons  
à distance sur nos plants et au ré-  
approvisionnement

«90% d'eau et de nutriments économisés,  
une diminution de l'empreinte carbone liée au  
transport et du gaspillage alimentaire »



# Nos valeurs



**Avec un ton décalé, résolument rebelle et moderne, Tomogrow veut rompre avec l'idée d'une écologie moralisatrice ! Convaincus que l'innovation et la technologie alliés à une vision sans compromis pourront faire face à de réels enjeux écologiques !**



## Ultra frais

Tu cueilles tes produits, en attendant ils poussent! Ils restent donc frais et ne flétrissent pas: moins de gaspillage alimentaire

## 0 Pesticides

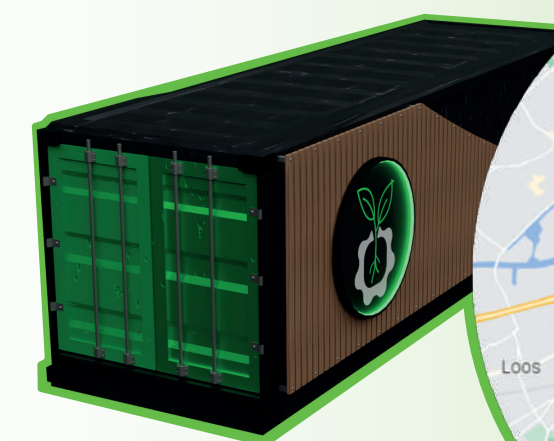
Nos Micro-fermes garantissent un environnement idéal pour nos plantes. Les pesticides perdent donc toute leur utilité ! On veille à ta santé

## Savoureux

Tes aromates et légumes ont du goût ! Nous les chouchoutons en répondant exactement à leurs besoins pour une explosion de saveurs en bouche



Le Hub



100% Local

Ça pousse sous tes yeux ! Avant ça, les graines germent dans nos couveuses à moins de 10 Km pour réduire l'empreinte carbone de tes aliments

La micro ferme



# Nos Aromates

*Pourquoi commencer par les aromates ?  
Certaines enseignes jettent jusqu'à 70% de leurs aromates faute de fraîcheur ...  
Une solution s'imposait !*



*Basilic*



*Ciboulette*



*Coriandre*



*Menthe*



*Persil frisé*



*Aneth*



*Basilic cannelle*



*Basilic citron*



*Basilic pourpre*



*Estragon*



*Origan*



*Persil plat*



*Romarin*



*Sauge*



*Thym*



# Les mots des fondateurs

## Camille Ernould

Ingénieur en Agriculture ISA  
spécialisée en  
Marketing/communication

« Il est important de mettre les nouvelles technologies au service de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain pour répondre aux besoins des consommateurs et de notre planète. Différents types d'agriculture doivent coexister et se compléter pour aller dans ce sens et offrir des produits de qualité, frais et sains à tous les consommateurs. En diminuant le gaspillage et l'empreinte écologique »

## Jérémy Delbart

Ingénieur ICAM  
spécialisé en  
R&D et Automatisation

« Pour aborder cette problématique, il a fallu concevoir un service entièrement nouveau, pensée spécifiquement pour l'usage de ces professionnels sur lesquels les contraintes et les attentes ne sont pas les mêmes. Nous espérons écrire un nouveau chapitre dans l'histoire de l'alimentation de demain ! »





# Comment la graine du projet a germer ?



2020- projet de mini potagers traditionnels, individuels et connectés voit le jour. Mes petites feuilles. Une idée à potentiel innovant sans pour autant provoquer LE déclic



Février 2020- A la veille du Covid-19, notre restaurateur influenceur jette ses produits frais et se pose la fameuse question «Si on sait aller dans l'espace, pourquoi on ne sait pas garder ses produits frais? »



Avril 2020- Version bêta de la Micro-ferme, appelée Smart-farm, grandeur nature ! Franc succès chez notre ambassadeur pour de divins mojitos



Octobre 2020- La Micro-ferme est repérée chez le restaurateur par une enseigne qui nous conseil de redimensionner celle-ci. Plus esthétique et ergonomique



Juin 2021- Création de la société à l'issue de la sortie de nos micro-ferme connectée et autonome. Le lancement d'une aventure incroyable



# Top 5 des questions qu'on se pose

## Valeur ajoutée de l'entreprise?

Une nouvelle expérience en magasin avec la cueillette, un système clé en main : on transforme le distributeur en producteur en lui simplifiant la vie ! Une installation ultra simple et rapide. Pour des produits ultra frais et sains qui respectent la planète

## Tomogrow c'est sans pesticide donc c'est bio ?

Comme en agriculture bio, Tomogrow n'utilise pas de produits phytosanitaires et cultive des semences non traitées. Le système d'aéroponie ne permet pas la labellisation bio car les plants ne sont pas cultivés en terre. Ce qui apporte d'autres avantages: maîtriser tout ce qui entre dans la plante (santé du consommateur), et réduire la quantité d'eau nécessaire à la production

## Quels objectifs pour les années à venir ?

Développer un système d'absorption carbone pour désengorger les zones industrielles et optimiser la pousse de nos plants ! Et développer un système autonome grâce aux énergies vertes

## Quels partenaires ?



**Dans un top 5 il doit y avoir 5 questions ...**

**Donc on attend la tienne envoie là nous sur [camille@tomogrow.fr](mailto:camille@tomogrow.fr)**



# Nos fiertés

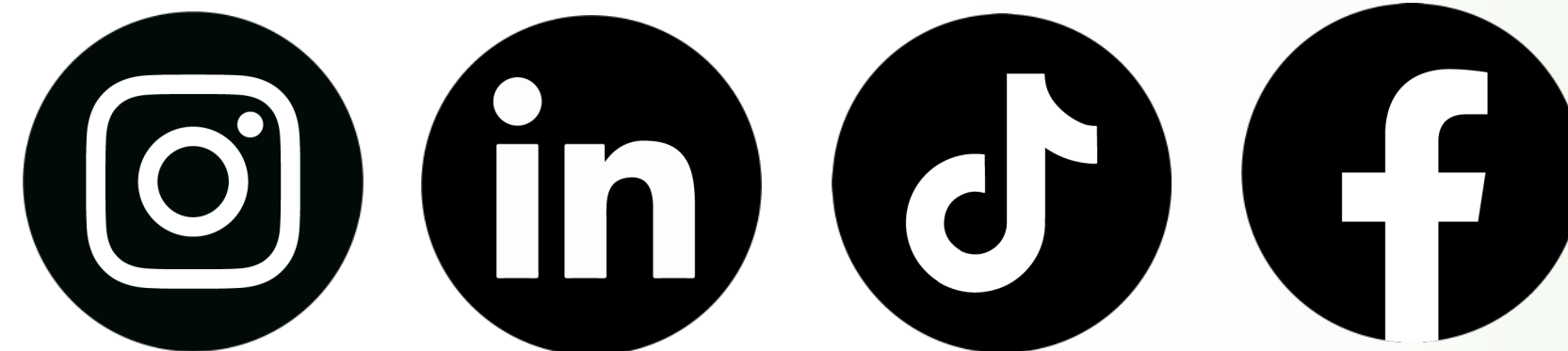


# Tomogrow

## Nous contacter

**Mail:** [camille@tomogrow.fr](mailto:camille@tomogrow.fr)

**Téléphone:** 06.26.32.31.93



*Rejoignez nous !* 

[www.tomogrow.fr](http://www.tomogrow.fr)