

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 ?**

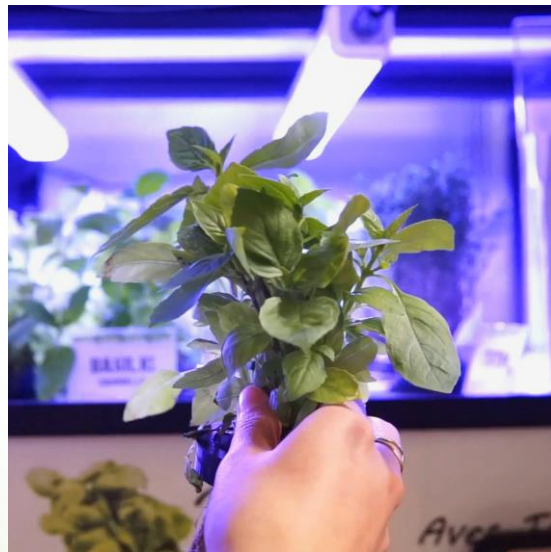


La Micro ferme



Nous avons conçu la 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 !



La self-cueillette

Dans nos micro fermes vous retrouvez des herbes aromatiques que le consommateur récolte lui-même avec la racine pour une conservation beaucoup plus longue.

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

Le réseau de Micro fermes



Un système complet qui forme un réseau: le HUB

Chaque Micro ferme appartient à un réseau composé de 10 Micro fermes (dans différents points de vente).

A moins de 10 Km de ce réseau est situé un conteneur de croissance (la ferme mère) où les graines germent avant d'arriver dans les fermes. Tout ceci forme le HUB.



L'utilisation par notre client



*Nos micro fermes
sont sur roulettes*

**Tout est prévu pour une installation rapide
En moins de 2h**

**Nos 3 modèles de micro fermes permettent de répondre à
tout type de structure en terme de volume.**

**Nos micro fermes sont autonomes et connectées, nous
veillons à distance sur nos plants et au
réapprovisionnement.**

*«98% d'eau économisée,
une diminution de
l'empreinte carbone liée au
transport et du gaspillage
alimentaire »*

Notre promesse

Proposer une alternative aux produits très fragiles ou qui viennent de loin pour des produits ultra frais



**Semences françaises
non traitées**



**Une véritable expérience
gustative**



Economie d'eau



0 pesticide



**Réduction du gaspillage
alimentaire**



100% local



100% FRAIS



**Traçabilité totale et
monitoring**

Notre gamme d'aromates



Basilic



Ciboulette



Coriandre



Menthe



Persil frisé



Aneth



Basilic cannelle



Basilic citron



Basilic pourpre



Estragon



Origan



Persil plat



Romarin



Sauge



Thym

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

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 !



Transparence Innovation Curiosité Engagement Audace



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 germé ?



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 Smartfarm, 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



Nos fiertés



Hodéfi

DIGITAL
IN PULSE 
#BienÊtre



Tomogrow

Nous contacter

Mail: camille@tomogrow.fr

Téléphone: 06.26.32.31.93



Rejoignez nous !

www.tomogrow.fr