

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2023

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION

Management, sciences de gestion et numérique

Durée de l'épreuve : **4 heures**

Coefficient : **16**

*L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.*

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Ce sujet comporte 14 pages numérotées de 1/14 à 14/14.

Notation	20 points
-----------------	-----------

Liste des dossiers**Barème indicatif sur 100**

Dossier 1 : L'accompagnement du développement de Myfood	32 points
Dossier 2 : Le financement de Myfood, soutien de son développement	31 points
Dossier 3 : Les leviers utiles à la performance globale	37 points

Liste des documents à exploiter :

Document 1 : Myfood prépare l'industrialisation de ses serres connectées

Document 2 : la mode du « *do-it-yourself* » s'est amplifiée pendant le confinement

Document 3 : Myfood encourage une culture écologique et autonome

Document 4 : l'installation d'annexes extérieures dans son jardin

Document 5 : la stratégie de Myfood – entretien avec le responsable administratif et financier

Document 6 : grâce aux serres connectées « Myfood », cultivez facilement vos fruits et légumes

Document 7 : la cohésion chez Myfood - entretien avec un des responsables

Document 8 : la « *French Tech* Strasbourg »

Document 9 : Myfood ouvre son capital aux particuliers

Document 10 : bilan fonctionnel de Myfood au 31/12/2021

Document 11 : les nouvelles technologies utilisées par Myfood

Document 12 : la collecte et la protection des données sur Myfood.eu

Document 13 : extraits de notre politique de confidentialité



Implantée depuis 2015 à Molsheim dans le département du Bas-Rhin, l'entreprise Myfood est une jeune pousse (*start-up*¹) qui propose une gamme de solutions de cultures pour la maison, allant du grand bac à légumes pour appartement à la serre connectée destinée au jardin. Grâce à des capteurs, une application pour téléphones mobiles permet par exemple de surveiller le potager à distance et de régler la température, le taux d'humidité, le pH² des sols pour s'assurer que les conditions restent toute l'année favorables pour la culture.

Ces systèmes contribuent à l'autonomie alimentaire pour ceux qui l'installent. « Dans une serre de 22 m², on pourra produire jusqu'à 400 kilogrammes de légumes par an. De quoi nourrir quatre personnes pendant un an », précise Mickaël Gandecki, un des fondateurs de l'entreprise.

Le prix des serres varie entre 5 000 et 30 000 euros en fonction de la taille et des équipements. D'après les calculs des fondateurs, l'installation d'une serre serait rentabilisée en à peine cinq ans. Cette entreprise a déjà vendu plus de 500 serres connectées en Europe depuis sa création. Les confinements liés à la crise de la COVID-19 ont encore accéléré la croissance de l'entreprise, lui permettant de doubler son chiffre d'affaires entre 2020 et 2021. Myfood a aussi dû faire évoluer son mode de production, ce qui a créé de nouveaux besoins de financement. Aujourd'hui les dirigeants s'interrogent :

Comment Myfood peut-elle poursuivre son développement tout en maintenant sa performance ?

Afin d'analyser cette situation, il vous est demandé de traiter les dossiers suivants :

Dossier 1 : L'accompagnement du développement de Myfood

Dossier 2 : Le financement de Myfood, soutien de son développement

Dossier 3 : Les leviers utiles à la performance globale

¹ *Start-up* : jeune entreprise innovante notamment dans le secteur des nouvelles technologies

² pH : unité de mesure d'acidité

Dossier 1 – L'accompagnement du développement de Myfood

Documents à exploiter :

- Document 1 : Myfood prépare l'industrialisation de ses serres connectées
- Document 2 : la mode du « *do-it-yourself*³ » s'est amplifiée pendant le confinement
- Document 3 : Myfood encourage une culture écologique et autonome
- Document 4 : l'installation d'annexes extérieures dans son jardin
- Document 5 : la stratégie de Myfood – entretien avec le responsable administratif et financier
- Document 6 : grâce aux serres connectées « Myfood », cultivez facilement vos fruits et légumes
- Document 7 : la cohésion chez Myfood - entretien avec un des responsables

Myfood est une entreprise novatrice qui répond à des besoins actuels. Les serres connectées contribuent à une autonomie alimentaire pour les légumes sans aucun pesticide. De plus, l'énergie nécessaire au fonctionnement peut provenir de panneaux solaires. Sur un marché porteur, l'entreprise a dû adopter un nouveau mode de production. Dans le même temps, la personnalité des dirigeants et leur style de management permettent d'accompagner le développement de l'entreprise. Les clients sont appelés « pionniers » et sont en constante relation entre eux et avec une équipe d'agronomes via une plate-forme interactive.

À partir de vos connaissances et des documents, il vous est demandé de traiter le questionnement suivant.

1.1.	Présenter les principaux éléments de diagnostic externe de Myfood.
1.2.	Caractériser le style de direction des dirigeants de Myfood et montrer qu'il est particulièrement adapté à la culture de l'organisation.
1.3.	Identifier le mode de production actuel des serres connectées de Myfood et justifier son évolution.
1.4.	Montrer que la décision de modifier le mode de production relève du management stratégique.

³ Do It Yourself (DIY) : faire soi-même

Dossier 2 – Le financement de Myfood, soutien de son développement

Documents à exploiter

Document 1 : Myfood prépare l'industrialisation de ses serres connectées

Document 7 : La cohésion chez Myfood - entretien avec un des responsables

Document 8 : la « *French Tech* Strasbourg »

Document 9 : Myfood ouvre son capital aux particuliers

Document 10 : bilan fonctionnel de Myfood au 31/12/2021

Les dirigeants de Myfood veillent à mettre en œuvre les décisions et les actions appropriées pour financer leur entreprise et trouver un modèle économique rentable en accord avec ses valeurs. En ce sens, ils ont décidé d'adhérer à la « *French tech* Strasbourg ».

Par ailleurs, ils s'attachent tout particulièrement à la nature de leurs ressources et donc au choix des modalités de financement de l'investissement de 3 millions d'euros envisagé dans le cadre du développement de l'activité. Ils savent qu'ils doivent envisager différentes sources de financement tout en ayant pour objectif de préserver un minimum de 200 000 euros de trésorerie. Les actionnaires de l'entreprise ont fait savoir qu'ils ne souhaitent pas être sollicités pour cette opération. L'entreprise vient donc récemment d'ouvrir son capital aux particuliers afin de lever des fonds pour financer ce projet.

À partir de vos connaissances et des documents, il vous est demandé de traiter le questionnaire suivant.

2.1.	Calculer le FRNG, le BFR et la trésorerie nette pour l'année 2021 de l'entreprise Myfood. Commenter l'équilibre financier.
2.2.	Apprécier la capacité de l'entreprise Myfood à autofinancer son projet d'investissement de trois millions d'euros.
2.3.	Identifier, en justifiant par des calculs appropriés, les modalités de financement externes que Myfood peut mobiliser pour mener à bien son projet d'investissement.
2.4.	Montrer l'intérêt que peut avoir Myfood à s'inscrire dans l'écosystème d'affaires « <i>French Tech</i> Strasbourg ».

Dossier 3 – Les leviers utiles à la performance globale

Documents à exploiter

Document 3 : Myfood encourage une culture écologique et autonome

Document 5 : la stratégie de Myfood – entretien avec le responsable administratif et financier

Document 11 : les nouvelles technologies utilisées par Myfood

Document 12 : la collecte et la protection des données sur Myfood.eu

Document 13 : extraits de notre politique de confidentialité

Myfood active deux leviers permettant d’agir sur sa performance : les outils numériques et la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Myfood a déjà mis en œuvre des technologies numériques lui permettant d’assurer sa performance tout en adoptant une approche éthique et responsable. Avec sa serre connectée et intelligente, Myfood encourage une culture écologique et autonome. À cette occasion, de nombreuses données sont collectées notamment des données à caractère personnel. De plus, une application Myfoodhub offre aux clients un outil de suivi des serres connectées et les fédère. Ainsi les clients participent à l’amélioration du produit proposé.

Par ailleurs, Myfood a remporté le trophée RSE Grand Est 2019 et a reçu le trophée « start-up engagée » en 2019. Au niveau interne, la direction favorise l’autonomie des salariés et leurs initiatives afin d’améliorer la performance de l’entreprise.

À partir de vos connaissances et des documents, il vous est demandé de traiter le questionnaire suivant.

3.1	Identifier les actions mises en œuvre par l’entreprise Myfood pour collecter les données à caractère personnel.
3.2.	Repérer comment l’entreprise Myfood protège les données à caractère personnel.
3.3	Montrer que les nouvelles technologies utilisées par Myfood participent à l’amélioration continue de la qualité du service rendu.
3.4	En une quinzaine de lignes, à partir de vos connaissances et en vous inspirant d’exemples d’autres organisations parmi lesquelles l’entreprise Myfood, montrer que les actions mises en place par une organisation dans le cadre de sa démarche de responsabilité sociétale (RSE) contribuent à sa performance globale.

Document 1

Myfood prépare l'industrialisation de ses serres connectées

En septembre 2017, Myfood a franchi une étape cruciale en levant 1,5 million d'euros auprès du fonds ABA (*Alsace Business Angels*) et de plusieurs investisseurs privés. De quoi l'aider à s'installer dans de nouveaux locaux plus vastes à Molsheim et renforcer son équipe commerciale.

[...] Pour répondre aux commandes croissantes, la production de serres doit augmenter rapidement. Une partie de l'argent levé va être investie dans l'industrialisation du produit. En somme, l'idée est de passer du stade artisanal à l'échelle industrielle. Cela suppose notamment d'effectuer un travail de normalisation de certains composants, encore au stade de prototype. « *Par chance, il existe en Alsace un tissu industriel assez dense de partenaires qui peuvent nous aider à passer ce cap* », estime Mickaël Gandecki cofondateur et dirigeant de la *start-up*.

L'objectif de la *start-up* est de multiplier le chiffre d'affaires par trois cette année en dépassant 1,5 million d'euros. À l'horizon 2021-2023, elle compte vendre un millier de serres par an.

Source : d'après business.lesechos

Document 2

La mode du « *do-it-yourself* » s'est amplifiée pendant le confinement

Cuisine, bricolage, décoration... La mode du « *do-it-yourself* » s'est amplifiée pendant le confinement et devrait se poursuivre. Elle répond à une recherche de plaisir et d'autonomie.

« *Le « faire soi-même » correspond à toutes les activités qui se substituent à une transaction marchande* », précise Philippe Moati, professeur d'économie à l'Université de Paris-Diderot et cofondateur de L'Observatoire société et consommation (L'ObSoCo). Huit Français sur dix s'adonnent à une de ces activités selon l'étude de L'ObSoCo publiée en 2020 : bricolage, culture de ses fruits ou légumes, production de confitures ou de jus de fruit, réparation de son véhicule... Et le mouvement prend de l'ampleur puisque l'an dernier, 40 % des consommateurs affirmaient fabriquer certains produits alimentaires ou d'hygiène contre 28 % en 2019.

Source : d'après business.lesechos.fr

Document 3

Myfood encourage une culture écologique et autonome

Émissions de CO₂, pesticides et engrais, zéro déchet... Les habitudes de consommation ont largement évolué en matière d'alimentation. Les citoyens, plus responsables, ont de plus en plus tendance à privilégier la production locale et l'écologie. Face à ce constat, la start-up strasbourgeoise, Myfood, fondée en 2015, a mis au point des serres connectées pour faciliter l'adoption de ce modèle de culture. « *Les gens veulent savoir précisément ce qu'il y a dans leur assiette, et la technologie permet d'apporter des garanties* », explique à *L'Usine Digitale* Mickaël Gandecki, son président-fondateur.

Le concept allie deux techniques distinctes. Au travers de cultures verticales, la permaculture⁴ favorise un sol dénué de produits chimiques. L'aquaponie consiste, elle, à associer l'élevage de poissons à la culture de végétaux. Grâce à des capteurs, la solution de Myfood permet de contrôler la température ou l'acidité de l'eau à distance... et donc de s'assurer que les conditions restent toute l'année propices à la culture.

Autonome en énergie, du fait de la présence de panneaux solaires, l'installation fait de plus en plus appel à l'intelligence artificielle.

Deux jours suffisent pour mettre la serre en place. Celle-ci est proposée en deux modèles. Le premier, d'une taille de 3,5 m², est vendu 3 500 euros. Le second, familial, coûte 8 000 euros pour 22 m². « *Nous prêtons volontiers main-forte aux novices lorsque c'est nécessaire* », affirme Mickaël Gandecki qui ajoute que « *certes, ce prix est supérieur à celui d'une serre classique mais reste attractif eu égard au service proposé* ».

Source : *usine-digitale.fr*

Document 4

L'installation d'annexes extérieures dans son jardin

Pour intégrer une annexe dans votre jardin, il est parfois nécessaire de demander une autorisation. Cela dépend tout d'abord du type de l'annexe. S'agit-il d'une installation permanente (abri de jardin, pergola, ...), ou d'une installation provisoire (piscine hors sol, tonnelle, serre de jardin, ...) ? Les caractéristiques et la surface de l'annexe doivent ensuite être prises en compte.

Vous pouvez installer des châssis et serres de production sans formalité si leur hauteur n'excède pas 1,80 mètre. Si les dimensions de votre annexe dépassent au moins l'un des seuils, 12 mètres de haut ou 5 m² de superficie au sol, vous devez demander une autorisation d'urbanisme. Il s'agit, selon les dimensions de votre annexe, d'une déclaration préalable de travaux ou d'un permis de construire.

La taxe d'aménagement est applicable notamment à toutes les opérations d'aménagement, de construction (par exemple les abris de jardin d'une surface supérieure à 5 m²), de reconstruction et d'agrandissement de bâtiments ou d'installations, nécessitant une autorisation d'urbanisme (permis de construire ou d'aménager, déclaration préalable).

Source : *Myfood.fr*

⁴ Permaculture : nouvelle approche du jardinage respectant la biodiversité

La stratégie de Myfood – entretien avec le responsable administratif et financier

Quelles sont les activités de Myfood ?

Myfood se concentre uniquement sur la fabrication de serres et bacs connectés. Il s'agit d'une seule activité. Pour l'instant, nous n'avons pas encore diversifié notre activité, mais nous y réfléchissons très sérieusement.

Comment vous démarquez-vous de la concurrence ?

Il n'y a pas de concurrence directe sur les serres connectées. Il s'agit plutôt d'une concurrence indirecte avec les serres classiques mais notre produit reste très différent pour plusieurs raisons. Nous utilisons une intelligence artificielle et une plateforme collaborative avec nos « pionniers⁵ », ce qui nous permet de proposer un produit unique, original, créatif avec une forte valeur ajoutée.

L'entreprise rencontre-t-elle des difficultés liées particulières ?

Effectivement, la tendance économique de l'inflation impacte à la hausse le coût de revient d'une serre. Nous parvenons pour l'instant à contenir cette augmentation en réalisant des économies sur nos consommations et en réduisant légèrement notre marge. Par ailleurs, nous rencontrons un autre souci au niveau de l'approvisionnement de certaines de nos matières premières (composants électronique, verre, etc).

Que vous apporte l'application que vous avez créée ?

Myfoodhub est la clé de Myfood. Elle repose sur une communauté de plus de 300 « pionniers » solidaires qui partagent informations et astuces sur un réseau collaboratif dédié en appui de nos ingénieurs agronomes. Notre image de marque repose sur la fiabilité de nos équipements et sur les retours positifs de notre communauté autour de notre concept à la fois sociétal et environnemental.

Source : les auteurs

Document 6

Grâce aux serres connectées « Myfood », cultivez facilement vos fruits et légumes

« Comment s'émanciper des circuits de production et de distribution agro-alimentaires traditionnels pour reprendre du pouvoir sur ce que l'on mange ? »

C'est de cette interrogation émise au cours d'une discussion amicale, il y a plus de 10 ans, que Myfood puise son origine.

« *En termes de valeurs, nous ne nous reconnaissons pas dans les chaînes logistiques complexes qui sont en place. Nous avons donc envie de trouver une alternative plus éthique et durable* », se souvient Mickaël Gandecki, l'un des trois amis fondateurs de Myfood.

Le concept de Myfood : proposer aux particuliers et aux entreprises, soucieux de leur santé et de l'environnement, de s'affranchir du système établi en s'initiant à l'autoproduction via des serres connectées.

Il faut dire que, comme le rappelle l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), l'ensemble de la chaîne alimentaire – de la production d'aliments à leur consommation, en passant par leur transformation, leur stockage et leur distribution – représente entre 20 et 50 % de notre empreinte environnementale.

Pour faire face à ces enjeux, c'est du côté de l'autoproduction que les cofondateurs de Myfood se sont tournés afin de mettre au point une solution fiable et facile à prendre en main. Un procédé qui

⁵ Pionniers : clients de Myfood

consiste à produire ses propres aliments chez soi, en toute indépendance et autonomie. Et ainsi, finis les fruits et légumes provenant de destinations lointaines, les kilomètres de transport, les engins de production, les fertilisants chimiques, les émissions intensives de CO₂. Avec cette méthode en circuit ultra-court, chacun peut en effet bénéficier d'une véritable traçabilité avec des végétaux à domicile, plus frais que jamais et où l'on sait exactement ce que l'on mange.

Source : www.positivr.fr

Document 7

La cohésion chez Myfood – entretien avec un des responsables

Quelles sont les valeurs que Myfood partage avec ses salariés ?

La qualité de l'ambiance de travail est fondamentale pour nous et fait partie de nos valeurs, encore plus depuis le confinement. Nos bureaux sont récents, aménagés en 2015. Ils ont été organisés pour le confort des collaborateurs et en plateau (*openspace*). Cela favorise aussi la communication informelle et le travail en équipe.

Comment vos collaborateurs ont-ils traversé les confinements ?

Presque tous nos salariés étaient en télétravail pendant les confinements. Il n'a pas été simple de garder de la convivialité et de l'efficacité. Nous avons beaucoup utilisé les outils numériques. Les réunions se tenaient à distance. Nous avons même fait des apéros « Zoom⁶ ». Plus sérieusement, nous travaillons à distance avec notre application Myfoodhub qui nous permet d'avoir un état des lieux en temps réel sur les projets et de rester en relation avec nos clients et fournisseurs.

Quelle marge de manœuvre laissez-vous à vos collaborateurs en termes d'autonomie ?

Nous cherchons systématiquement à responsabiliser nos collaborateurs sur des projets qu'ils peuvent mener de A à Z. Cela favorise la créativité et donc l'innovation. Les équipes fonctionnent de manière autonome. Chaque semaine nous faisons une réunion d'équipe pendant laquelle chacun présente l'avancée de ses projets. Le système hiérarchique classique est remplacé par une structure plate où les collaborateurs s'auto-dirigent. Avec un effet accélérateur sur le bien-être au travail. Tous les collaborateurs sont convaincus du bienfondé de l'autonomie alimentaire et de notre responsabilité environnementale.

Que vous apporte en la matière le fait d'être membre du réseau *French tech Strasbourg* ?

Cela nous permet de bénéficier de conseils notamment en matière de recrutement. À titre d'exemple, grâce au réseau, nous avons recruté un *community manager*⁷ qui a joué un rôle important dans l'amélioration de la marque employeur. Par ailleurs, nous discutons régulièrement avec les autres membres afin de partager notre expérience ou mettre en commun des informations importantes. Par exemple, c'est lors d'une réunion du réseau que nous avons fait la connaissance du directeur de l'Institut National du Service Public de Strasbourg. Organisme avec lequel, nous avons depuis peu, créé un partenariat afin d'assurer la formation continue de nos collaborateurs.

De manière plus générale, la participation au réseau nous permet de bénéficier de nombreuses ressources favorisant le développement de l'entreprise.

Source : *les auteurs*

⁶ Zoom : plateforme privée qui propose des visioconférences

⁷ Community manager : animateur de communauté sur les réseaux sociaux

La « French Tech Strasbourg »

French Tech Strasbourg est une communauté d'entrepreneurs qui œuvrent pour répondre aux problématiques quotidiennes des entrepreneurs et plus spécifiquement, pour favoriser le développement des *startups* existantes.

L'ambition de *French Tech* Strasbourg est de rassembler, animer et faire progresser l'écosystème de *startups* de Strasbourg et sa région en permettant à ses membres de disposer de diverses ressources :

- humaines : conseil en recrutement, développement de la marque employeur, mise en lien avec des organismes de formation, etc.
- financières : mise en relation avec des *business angels*⁸, proposition de solutions de financement innovantes, aide à la mise en place du paiement électronique, etc.
- organisationnelles : mise en relation avec les autres membres de la communauté afin de favoriser le partage d'expérience, conseil en management ou en communication, aide à la création d'un site internet, etc.

Son action a démarré sous l'impulsion d'un petit groupe d'entrepreneurs strasbourgeois. Ce groupe grandit depuis, au fil des *Demo Night* successives. [...]

Son action se concentre autour de trois fondamentaux :

Une *Demo Night* par trimestre

Une *Demo Night* est un événement où [...] des porteurs de projets, viennent présenter leur projet de produit ou service sous forme de démo de cinq minutes. [...]

C'est un événement sympathique qui permet aux nouveaux talents d'émerger, de se faire connaître et de commencer à être accompagné par les membres du groupe.

À l'issue de la *Demo Night*, les membres du *Founder's Club* (voir ci-après) votent pour ou contre l'entrée de chaque *startups* dans le groupe. [...]

Des *meetups*⁹ mensuels

Si les *Demo Night* sont des événements exceptionnels, les *meetups* réguliers permettent d'aborder des sujets intéressants pour les *startups* : la levée de fonds, le recrutement, le financement, le paiement électronique, etc.

Le *Founder's Club*

C'est le groupe des fondateurs de *startups* qui ont été acceptés dans le groupe. Une liste de diffusion et un *tchat*¹⁰ permettent d'échanger sur différents sujets. Environ quatre fois par an, ses membres se réunissent physiquement, pour un dîner [...] où l'un d'entre eux vient exposer son expertise sur un sujet intéressant pour la communauté.

Source : d'après frenchtechstrasbourg.com

⁸ *Business angel* : investisseur qui décide d'investir dans une start-up innovante à fort potentiel

⁹ *Meetups* : rassemblement de personnes ayant un intérêt commun

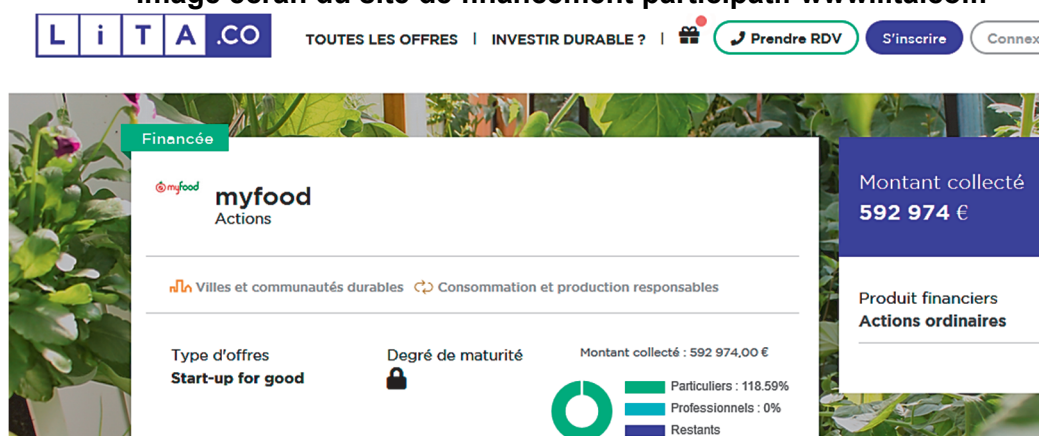
¹⁰ *Tchat* : dialogue en ligne

Myfood ouvre son capital aux particuliers

Myfood, entreprise alsacienne conceptrice de serres connectées, vient d'ouvrir son capital aux particuliers. Sur les conseils de *French Tech Strasbourg*, l'entreprise a choisi de passer par la plateforme d'investissement participatif en ligne LITA.co. Cette plateforme est dédiée à « une finance durable, transparente et solidaire ».

Avec un ticket minimum de 200 euros, les investisseurs ont pu acquérir des actions et bénéficier d'avantages financiers et d'une plus-value potentielle. Les fonds récoltés à hauteur de 592 974 € vont contribuer à financer une partie du projet d'investissement envisagé par Myfood.

Image écran du site de financement participatif www.lita.co.fr



Source : d'après les auteurs

Bilan fonctionnel de Myfood au 31/12/2021

ACTIF		PASSIF	
Emplois stables	790 000 €	Ressources stables	3 250 000 €
Immobilisations incorporelles	700 000 €	Capitaux propres	2 500 000 €
Immobilisations corporelles	50 000 €	Amortissement des immobilisations	250 000 €
Immobilisations financières	40 000 €	Dettes financières (emprunts)	500 000 €
Actif circulant	950 000 €	Passif circulant	490 000 €
Trésorerie active	2 000 000 €	Trésorerie passive	0 €
Total général	3 740 000 €	Total général	3 740 000 €

Certaines données ont été adaptées pour les besoins du sujet et des raisons de confidentialité.

L'entreprise souhaite conserver une trésorerie d'au moins 200 000 €.

Le ratio d'indépendance financière mesure la dépendance d'une entreprise vis-à-vis du secteur bancaire. Il est généralement admis qu'il doit rester inférieur à 50 %. Il se calcule ainsi :

$$\text{Indépendance financière} = \text{Dettes financières} / (\text{Capitaux Propres} + \text{Amortissements})$$

Source : les auteurs

Les nouvelles technologies utilisées par Myfood



Un boîtier intelligent installé dans une serre



L'application Myfoodhub connectée au boîtier intelligent

Le boîtier intelligent collecte les paramètres utiles au contrôle de la serre : l'acidité, la température de l'eau tout comme la géolocalisation de la serre. Ces données sont stockées dans l'informatique en nuage (*cloud computing*) afin d'être accessibles à l'équipe d'agronomes qui assure un suivi précis de tous les « Pionniers ». Elles alimentent un outil d'intelligence artificielle dont l'objectif est de produire des recommandations pour les « Pionniers » ainsi que d'assurer une surveillance automatisée des serres. Avec le temps, les préconisations s'affinent et permettent une meilleure utilisation des serres au quotidien.

L'application Myfoodhub est un outil de suivi des serres connectées et permet d'assurer un suivi précis des actions et des recommandations d'usage. L'application Myfoodhub permet de se connecter à distance, grâce à un compte utilisateur, à la serre intelligente via le téléphone mobile, la tablette ou l'ordinateur de bureau.

Source : Myfood.eu

Document 12

La collecte et la protection des données sur myfood.eu Extraits du site myfood.eu



Et si on cultivait autrement ?

Nous avons mis à jour nos **Conditions d'utilisation**. Nous utilisons des cookies pour améliorer l'expérience sur le site. En continuant votre visite, vous acceptez l'utilisation de cookies dans l'esprit des recommandations RGPD.

Demandez la FoodLetter

Fraîche, locale et de saison, réclamez la newsletter bimensuelle qui vous parle de food sans vous raconter de salades.

Email

Vous pouvez vous désinscrire à tout moment en cliquant sur le lien « Se désinscrire » en bas de toutes nos communications par e-mail. En validant votre inscription à notre newsletter, vous acceptez de recevoir par email des informations sur les offres myfood conformément à notre politique de confidentialité.

La société Myfood attache une grande importance à la protection et au respect de votre vie privée et des données à caractère personnel vous concernant et prend toutes les mesures nécessaires pour assurer la confidentialité et la sécurité des données personnelles des clients.

Extraits de notre politique de confidentialité

Nature de la collecte des données à caractère personnel

Dans le cadre de l'utilisation des produits, certaines données spécifiques peuvent être collectées lors de l'utilisation de l'application Myfoodhub : valeurs des capteurs, heures d'envoi des données, identifiants utilisateur, coordonnées GPS approximatives, types de serre, options, photos des serres.

Exercice des droits

Conformément à la réglementation relative à la protection des données personnelles et notamment le Règlement général sur la protection des données (RGPD), toute personne dispose d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, de suppression, le cas échéant de portabilité des données la concernant, ainsi que d'un droit d'opposition, éventuellement sous réserve de motifs légitimes et impérieux, au traitement des informations et données à caractère personnel le concernant, à exercer à tout moment par le formulaire de demande de modification des données : contact@myfood.eu.

Durée de conservation des données personnelles

Les données personnelles et informations ne seront conservées que pendant la durée de la relation commerciale et, au-delà, pour une durée maximum de trois ans suivant la fin de la relation commerciale. Les données bancaires seront conservées de manière sécurisée pour la durée nécessaire à la validation de votre commande et seul le numéro de la carte de paiement sera immédiatement effacé sauf accord de votre part à les conserver pour vos paiements ultérieurs.

Sécurité et confidentialité

Les clients sont informés que la Société attache une grande importance au respect de la vie privée et prend toutes les mesures nécessaires pour assurer la confidentialité et la sécurité des données personnelles des clients. Plus particulièrement, la Société prend l'engagement de maintenir un niveau de sécurité optimum et des infrastructures informatiques à jour, de limiter l'accès aux données en fonction des besoins, de former les membres de l'équipe à la sécurité et d'utiliser au sein de l'équipe, des moyens de communication sécurisées et standardisées (client mail, messagerie instantanée, wiki interne etc.).

Source : Myfood.eu