



- ÉQUIPEMENT & SERVICES -
HYGIÈNE



Ici, le dispositif KilliVID TM (à droite sur la photo), un obélisque qui détruit, instantanément et en continu, la charge virale dans tous types d'espaces.

Depuis le début de crise sanitaire, l'hygiène est un enjeu majeur pour les restaurateurs. Produits de nettoyage, masques, désinfection de l'air... Quelles sont les solutions pour protéger ses clients et ses employés ? PAR ALICE MARIETTE

Selon l'Institut Pasteur, 80 % des contaminations à la Covid-19 ont lieu dans des espaces clos mal aérés. De plus, les repas sont à l'origine de nombreuses transmissions. Considérés comme des lieux à haut risque, les restaurants doivent plus que jamais adopter des pratiques irréprochables en termes d'hygiène. Pour les restaurateurs, l'enjeu est de taille : ils doivent protéger et rassurer leurs clients, ainsi que leurs salariés. Toutefois, parmi les nombreuses innovations censées protéger, il est parfois difficile de s'y retrouver. Purifier, décontaminer, désinfecter... La qualité de l'air est aujourd'hui au cœur de l'actualité. « Seuls les dispositifs équipés de

filtres HEPA de classe minimale H13 selon la norme EN 1822-1 et installés de manière parfaitement étanche permettent d'arrêter efficacement les aérosols susceptibles de véhiculer le virus, à condition d'un entretien régulier suivant les préconisations du fournisseur », prévient l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS). Il est également nécessaire de s'assurer que ces purificateurs d'air intérieur sont adaptés au volume des locaux dans lesquels ils sont disposés et qu'ils n'entraînent pas des vitesses trop élevées pour limiter la dispersion des gouttelettes. « La contagion se passe par aérosol, c'est invisible, indolore et incolore », indique Jean-Gabriel Winkler,

PDG et fondateur du dispositif Pando2, une application qui donne des informations sur la qualité de l'air et sur le risque de contagiosité (échelle de 1 à 10). « Nous voulons être un peu le Yuka [application qui décrypte la composition des produits alimentaires et évalue leur impact sur la santé, NDLR] de la qualité de l'air », ajoute-t-il. Ainsi, Pando2 centralise différentes informations comme le taux de CO₂, de particules fines ou encore de gaz et peut donner des recommandations, notamment en termes d'aération ou de solutions efficaces pour le traitement de l'air. « Il faut aussi prendre en compte la qualité de l'air extérieur, par exemple en cas d'épisode de pollution, il est préférable de trouver des solutions alternatives comme ouvrir une »



» porte qui donne sur un couloir », indique Jean-Gabriel Winkler. En plus de ce diagnostic de la qualité de l'air, l'entreprise dispose d'une gamme de purificateurs, déshumidificateurs et humidificateurs, connectés ou non à l'application. « Plusieurs études démontrent qu'en aérant, sauf en cas de fort courant, l'air change, mais les nanoparticules suspendues restent, soit justement la Covid », prévient de son côté Carmen Dumitrescu, fondatrice et présidente de la société Deeptech Gamma Pulse, qui a lancé le projet KillViD TM. Cette technologie, qui utilise du plasma à puissance pulsée, permet de décontaminer l'air des espaces clos et notamment les nanoparticules (voir photo d'ouverture). Grâce à un appareil d'environ 2 m de haut, placé si possible au milieu de la pièce, l'air ambiant contaminé est aspiré, puis les particules entrantes sont déstructurées physiquement et chimiquement. « Avec cette technologie, il n'est même plus nécessaire de porter un masque », assure la chercheuse. Le coût s'élève actuellement à environ 10 000 € la pièce, mais l'entreprise souhaite proposer des solutions de location ou de leasing pour les restaurateurs. De leur côté, Mattéo Boso et Adam Djelila ont fondé DT solution, une start-up qui propose des outils de désinfection grâce aux UV-C, donc sans produits toxiques. Ils ont transposé aux lieux clos cette technolo-

gie déjà utilisée dans l'industrie agroalimentaire et pour la désinfection de l'eau. « Notre objectif était de fabriquer une machine made in France, facile à utiliser et efficace », résume Mattéo Boso. Conscients des risques liés à l'exposition aux UV-C, ils présentent des solutions sécurisées, notamment grâce à des boîtiers ou à un système qui se met en route uniquement lorsque la pièce est vide.

ADOPTER LES BONS GESTES

« L'arrivée de la Covid a accéléré le focus sur l'hygiène », estime Samy Ben Jazia, responsable communication et marketing chez Tork. Alors que 80 % des maladies sont manuportées, il rappelle avant tout la nécessité du lavage de main. La marque vient de lancer deux savons, l'un neutralisateur d'odeurs pour la cuisine et l'autre composé à 99 % de produits d'origine naturelle, qui peut être utilisé par les clients et les employés. « Tous nos produits sont écoresponsables, notre savon concilie l'importance de l'hygiène des mains et l'environnement », ajoute Samy Ben Jazia. Le choix des produits de nettoyage des objets et des surfaces est d'ailleurs particulièrement important pour lutter efficacement contre la propagation de virus. Pour l'entreprise Action Pin, il s'agit de permettre aux restaurateurs une « désinfection raisonnée ».

Elle a ainsi développé Actipur, une gamme complète de désinfectants virucides pour les surfaces et points de contact à risque. « Il faut désinfecter, protéger, enrayer, et plus uniquement nettoyer », explique Anne Le Gallet, directrice marketing d'Action Pin. Même son de cloche chez P&G Professional, la division professionnelle de Procter & Gamble. Deux sprays de leur gamme Mr Proper – Mr. Proper Nettoyant Désinfectant Multi-surfaces et Mr. Proper Dégraissant Désinfectant – ont reçu la confirmation « qu'ils tuent les coronavirus, y compris le SRAS-CoV-2, le virus qui cause la Covid-19 ». Par ailleurs, selon les directives actuelles, les employés doivent porter un masque. En salle comme en cuisine, le garder plusieurs heures par jour peut se révéler particulièrement compliqué. « Nous avons conçu un masque qui assure la respirabilité et le confort, mais qui est aussi sécuritaire, durable et économique », présente Antoine Harpagès, designer pour Somocap, qui a mis au point le masque RESPI. Grâce à des filtres interchangeables, il est réutilisable à l'infini. « Il est parfaitement étanche et empêche par exemple la formation de buée sur les lunettes », ajoute Fabrice Sorhouet, président de Somocap. Il est fabriqué en silicone, une matière bien connue des professionnels de la restauration. 🌸



Tork 1, P&G Professional 2 et Action Pin 3 proposent des gammes de produits d'hygiène efficaces contre la propagation des virus.



Le masque RESPI a été conçu pour maximiser la respirabilité et le confort, sans négliger les aspects économiques et la durabilité, grâce notamment à des filtres interchangeables.

La start-up DT Solutions a imaginé des boîtiers de désinfection par lumière UV-C.

