


La Trinité-sur-Mer. Installation de purificateurs d'air au Bistrot du Marin et à l'hôtel Ostréa


 ouest-france.fr/bretagne/la-trinite-sur-mer-56470/la-trinite-sur-mer-installation-de-purificateurs-d-air-au-bistrot-du-marin-et-a-l-hotel-ostrea-6993495

29 septembre 2020

1. [Accueil](#)
2. [Bretagne](#)
3. [La Trinité-sur-Mer](#)

débloqué Réservé aux abonnés

Xavier Blanc, concepteur et fabricant d'appareils à technologie unique au monde, était présent, mardi 15 septembre 2020, pour l'installation de purificateurs d'air au Bistrot du Marin et à l'hôtel Ostréa, à La Trinité-sur-Mer (Morbihan)

 Raphaël Egron, Ouest Hygiène Pro ; Dominique Rubaud, directeur du Bistrot du Marin ; Xavier Blanc, concepteur et fabricant des machines, et Vincent Monnier, propriétaire et exploitant du Bistrot du Marin et de l'Hôtel Ostréa à La Trinité-sur-Mer.

Raphaël Egron, Ouest Hygiène Pro ; Dominique Rubaud, directeur du Bistrot du Marin ; Xavier Blanc, concepteur et fabricant des machines, et Vincent Monnier, propriétaire et exploitant du Bistrot du Marin et de l'Hôtel Ostréa à La Trinité-sur-Mer. | OUEST-FRANCE

[Ouest-France](#) Publié le 29/09/2020 à 06h51

Après avoir concouru et obtenu la certification du groupe Apave « Covid-19 », Vincent Monnier, le propriétaire et exploitant du Bistrot du Marin et de l'hôtel Ostréa, à [La Trinité-sur-Mer \(Morbihan\)](#), a décidé de faire plus. **« Devant la continuité et la reprise des cas de patients touchés par ce virus, j'ai décidé d'améliorer encore les conditions d'accueil de nos clients. Cela a pour but évidemment de les rassurer, mais également de permettre à mon personnel de travailler dans des conditions encore plus sécuritaires »**, explique Vincent Monnier.

La machine de purification d'air installée est conçue et fabriquée par la société Nattéo Santé, basée en Loire-Atlantique. Spécialisée dans la fourniture de matériel de sécurité, la société familiale compte une quinzaine de collaborateurs.

Unique au monde

« Le concept que nous avons développé et breveté est unique au monde », souligne Xavier Blanc, le fabricant. Tout d'abord, l'air virucide est purifié. Il y a ensuite un traitement avec un filtre à charbon. **« Ensuite, le filtre à haute efficacité contre les particules de l'air (HEPA – H13) permet un résultat optimal qui réduit de 99,97 % les particules nocives. »** Quant au 0,03 % restant, elles sont traitées par un filtre UV qui les élimine. **« Ainsi, l'appareil mis en place dans le restaurant permet de traiter une surface de 120 m² en continu »**, explique le fabricant.

L'installation et la mise en route de l'appareil sont d'une simplicité déconcertante. Une fois le filtre mis en place, il suffit de suivre les indications et de régler la puissance du traitement. Un écran permet de contrôler en permanence l'état de l'air ambiant. **« Après une petite heure, on voit tout de suite les résultats. »**

« Un atout formidable »

Un système de circulation d'air se met en place et l'ensemble de l'air ambiant est traité progressivement. **« Chaque soir, un traitement beaucoup plus drastique est proposé grâce à la génération automatique d'ozone, qui permet l'éradication de toutes les particules. Mais il est nécessaire que la pièce soit totalement vide d'occupants. »**

Ainsi, chaque jour à la fin de service, le responsable met le purificateur d'air en route pour retrouver le matin une salle parfaitement saine. **« C'est un très bel outil et un atout formidable pour notre établissement »**, déclare Dominique Rubaud, directeur de l'établissement. Avec cette installation, c'est le premier restaurant du département à être équipé de la sorte.

Les chambres de l'hôtel également traitées



Dominique Rubaud présente la machine qui sert dans les chambres de l'hôtel Ostréa, à La Trinité-sur-Mer. | OUEST-FRANCE

En plus de la salle de restaurant, Vincent Monnier a décidé d'utiliser ce procédé pour les chambres de l'hôtel. **« Nous avons également fait l'acquisition d'un appareil portable, plus petit, que le personnel d'étage installe après chaque préparation de chambres. Il produit de l'ozone pendant sept minutes pour tuer toutes les bactéries, puis filtre l'air ambiant les vingt-trois minutes suivantes. Là encore, il faut que la chambre soit vide de tout occupant »**, résume le propriétaire.

Raphaël Egron, représentant de la société Ouest Hygiène Pro, est chargé de la commercialisation du produit. « **L'investissement de ces machines représente un coût total inférieur à 4 300 € HT. Cela permet non seulement au personnel des établissements de travailler en toute sécurité, mais également aux clients de s'installer dans un environnement sain, ce qui est rassurant** », explique le commercial.

Plus de 400 appareils par mois

La production de ces équipements a nettement progressé (dix par mois en janvier, quatre cents aujourd'hui), permettant de fournir les différents établissements de santé qui passent commande. « **Nous en avons livré dans le nouvel hôpital de Wuhan, en Chine, aux Hospices de Lyon (soixante-dix appareils), sans parler d'établissements dans le monde entier** », précise Xavier Blanc. Une fierté pour la petite entreprise familiale, qui met en avant son savoir-faire et la manière de produire et d'assembler ces équipements.

Partager cet article

La Trinité-sur-Mer. Installation de purificateurs d'air au Bistrot du Marin et à l'hôtel Ostréa

