

Un robot élimine à 99,99 % virus et bactéries à l'hôtel Spinaker

PRÉVENTION

À Port Camargue, l'établissement quatre étoiles est le premier en France à utiliser le processus de la société héraultaise Deliled.

Stéphany Prades
sprades@midilibre.com

À la station balnéaire du Grau-du-Roi, lorsqu'on parle d'indice UV, on pense forcément aux rayons du soleil et à la crème solaire qu'on va utiliser sur la plage ou au bord de la piscine des hôtels-restaurants... Les rayonnements UV émis par le soleil sont divisés en trois bandes (UV-A, UV-B et UV-C). Les derniers ne traversent pas – bien heureusement – la couche d'ozone et n'atteignent pas la surface de la terre. Toutefois, ils sont connus et utilisés, depuis plus de cent ans, pour désinfecter et tuer les virus et les bactéries.

Pierre Zémour et son équipe de l'entreprise héraultaise Deliled se sont mobilisés pendant le confinement et ont mis à profit leur expérience pour proposer des solutions de désinfection des virus et bactéries aux UV-C. « Nous avons souhaité partici-

per à l'effort national dans la lutte contre cette pandémie. Et nous avons développé et lancé la production de robots articulés à rayons UV-C pour la désinfection de l'air et des surfaces », explique le dirigeant de Deliled.

Le propriétaire de l'hôtel-restaurant Le Spinaker, à Port Camargue, Patrick Thierry, a découvert cette technologie en contactant le fabricant héraultais pour ses compétences en éclairage led. « Nous avons besoin d'installer des leds flottants pour notre nouvel espace bar à huîtres flottant (lire ci-contre). Lorsque Pierre Zémour m'a parlé de ses robots pour désinfecter les chambres, j'ai été séduit par ce procédé qui permet de sécuriser la clientèle et le personnel de mon établissement. »

Le personnel formé à l'utilisation du robot

Le Spinaker est le premier hôtel en France à s'équiper de la technologie UV-C de Deliled pour



Pierre Zémour (à g.) et Patrick Thierry ont présenté le mode de désinfection d'une chambre de l'hôtel. SP

désinfecter ses chambres. Patrick Thierry a acquis quatre robots pour les vingt-trois chambres, dont six suites, de l'hôtel. « Deux autres machines sont en commande », annonce-t-il. Lors de la réouverture des hôtels-restaurants, le patron du quatre étoiles au cœur de la marina de Port Camargue a pris « très facilement » les mesures nécessaires pour sécuriser son hôtel et son restaurant. « Une caméra thermique est installée à l'entrée du restaurant pour que les clients puissent pren-

dre leur température et du gel hydroalcoolique est à leur disposition. La structure est spacieuse et se prête parfaitement pour organiser un sens de circulation », reconnaît Patrick Thierry, sur la terrasse du restaurant de 350 m², en bord de l'eau.

Dans la chambre, après le départ du client, le robot, équipé de deux tubes transparents source UV-C et maniable comme un aspirateur, est posé par l'agent de nettoyage au centre de la pièce. « Le personnel a

reçu une formation pour sécuriser les lieux. Les robots sont munis de deux bras articulés. Ils sont tous sécurisés de capteurs intelligents de présence, afin de stopper le processus de stérilisation si une personne venait à être exposée aux rayonnements », précise le concepteur du processus qui conclut : « Pendant le temps de désinfection, l'agent évacue la chambre. Il peut ensuite effectuer un ménage classique et renforcé en cette période de crise sanitaire. »

Pier 21 : un bar à huîtres flottant

INSOLITE

Depuis 2016, Véronika et Patrick Thierry ont insufflé un nouvel élan au Spinaker, cet hôtel-restaurant quatre étoiles, avec accès direct par le port de plaisance.

Cette année, un ponton flottant de 55 m² pouvant accueillir une trentaine de couverts (en période Covid-19) a été construit sur le canal. « Les clients de l'hôtel ont accès au bar flottant, mais aussi les plaisanciers qui peuvent amarrer leur bateau sur les 80 m de ponton privé », explique Patrick Thierry. Un service drive est également proposé par Sébastien et Nicolas, les deux moussaillons de Pier 21. Ouvert vendredi, samedi, dimanche de 11 h 30 à 15 h et de 18 h 30 à 23 h. Un service livraison et dégustation d'huîtres en bateau sera effectif en juillet.



Dépassement assuré sur le ponton flottant du Spinaker.

Y1, le petit robot de DeepLight

DEILED Installée à Vendargues (34), l'entreprise est spécialisée dans l'éclairage led depuis dix ans. Pendant la crise sanitaire, Thierry Zémour et son équipe ont développé une gamme complète (DeepLight) de robots articulés pour désinfecter l'air et les surfaces aux UV-C pour les chambres d'hôpital, les Ehpad, les salles de classe, ainsi que des unités mobiles de désinfection pour le traitement du matériel mobile médical. Les deux tubes led UV-C Philips, garantis sans ozone, du robot mobile (Y1) émettent la lumière ultra-violet UV-C et détruisent l'ADN et les micro-organismes à 99,99 % (lorsque l'appareil est placé trente minutes dans une pièce de 30 m²). Coût d'un robot : 2 000 € TTC.