

Technologie

Des Vaudois inventent le stérilisateur du futur

SteriLux développe une machine bon marché et peu gourmande en énergie et en eau. Idéale en conditions extrêmes

Emmanuel Borloz

Basée au cœur de Prilly, la start-up SteriLux a de grandes ambitions: elle ne vise rien de moins que de révolutionner le monde de la stérilisation médicale. Il faut dire que les arguments chiffrés qu'elle avance sont impressionnants. La machine que la jeune pousse a mise au point consomme environ 10 000 fois moins d'eau et 100 fois moins d'électricité qu'un autoclave traditionnel, lance Marc Spaltenstein, ancien de l'EPFL et CEO de l'entreprise.

Concrètement, alors que les hôpitaux stérilisent leurs appareils à la vapeur d'eau dans d'immenses armoires dédiées où la température grimpe à 134°C, la machine développée par SteriLux fait, elle, dans la stérilisation dite à basse température. Là, ce n'est plus de la vapeur d'eau mais de l'ozone qui fait disparaître jusqu'à la dernière des bactéries. Pour ce faire, les instruments sont déposés dans une boîte en plastique que l'on glisse ensuite dans la machine, laquelle émet des rayons UV. Ce sont ces rayons qui transforment l'oxygène présent dans la boîte en ozone, un gaz au fort pouvoir désinfectant et stérilisant. L'opération dure une quinzaine d'heures.

Cerise sur le gâteau: la technologie mise sur pied par la start-up est bien plus avantageuse que ce qui existe sur le marché. Comptez de 100 000 à 200 000 francs pour une armoire à stériliser traditionnelle, contre 15 000 à 25 000 francs (prix client) pour le dispositif SteriLux, certes de plus petite taille.



Marc Spaltenstein devant son invention, qui a déjà reçu de nombreux prix. FLORIAN CELLA

«Dans le médical, on communique bien plus autour d'un scanner dernier cri que sur la stérilisation, mais les infections sont une réalité»

Marc Spaltenstein
CEO de Sterilux

Avec des besoins en eau et en électricité quasi nuls et des prix défiant toute concurrence, le dispositif est taillé pour stériliser des instruments médicaux dans les environnements les plus difficiles, des zones de crise aux marchés émergents, où les ressources nécessaires pour faire fonctionner les machines traditionnelles ont tendance à manquer. «En Afrique, par exemple, les besoins sont immenses. Peu d'hôpitaux disposent de machines efficaces, car elles coûtent cher en frais de maintenance. Deux tiers des autoclaves qu'on trouve sur ce continent ne sont pas fonctionnels», indique Marc Spaltenstein, dont la machine a déjà été utilisée avec succès dans deux essais cliniques au Cameroun. Mais le jeune homme vise également le marché suisse, lui aussi concerné par la problématique des dispositifs médicaux non stériles, ce qui contribue aux infections contractées en milieu hospitalier.

Dans les locaux de l'entreprise lausannoise, les différents prototypes empilés sur des étagères témoi-

gnent du chemin parcouru en cinq ans d'existence. La dernière mouture de la machine est partie il y a quelques jours en France, où elle pourrait décrocher le «marquage CE», première étape vers une autorisation de mise sur le marché.

Thème moins porteur

En attendant, comme toute start-up qui se respecte, SteriLux est à la recherche de financement. Pas une mince affaire, à en croire le patron, tant le domaine «ne fait pas rêver». «Dans le médical, on communique bien plus autour d'un scanner dernier cri que sur la stérilisation, mais les infections sont une réalité», rappelle Marc Spaltenstein.

«La méthode de SteriLux est très innovante et représente une bonne option dans les pays où l'eau manque. Son principe de stérilisation, qui a été validé, permet aussi de stériliser ce qui est aujourd'hui uniquement désinfecté, comme les sondes échographiques ou les câbles», relève Hervé Ney, spécialiste en stérilisation aux HUG, à Genève.

Riviera-Chablais

Le grand lifting de Villars plébiscité par les élus

Ollon

Le Conseil communal a débloqué 4,9 millions de francs pour permettre de rendre enfin le centre de la station plus convivial

«Indispensable» et «très attendue» (depuis plus de trente ans!). La cure de jouvence du cœur de Villars-sur-Ollon a sans peine convaincu les élus d'Ollon, réunis exceptionnellement vendredi sous le toit du parlement vaudois. Ceux-ci ont plébiscité le crédit de 4,9 millions de francs nécessaire au réaménagement routier de la rue Centrale (notre édition du 27 février). Cette dépense s'inscrit dans le prolongement de plusieurs projets privés, réalisés depuis 2016 sur cet axe et qui ont permis de le remettre en valeur: un nouveau campus du collège Beau-Soleil, une succursale Coop, un bâtiment abritant des résidences secondaires...

Les élus ont surtout salué la volonté municipale de rendre en partie aux piétons le tronçon compris entre le temple de Villars et la BCV (lire encadré). Si le trafic ne peut en être banni, car situé sur une route cantonale, des trottoirs élargis et des pavés promettent «d'améliorer l'attractivité de la station et de la rendre plus confortable», ont plaidé les deux commissions chargées d'étudier ce crédit. Des cases de stationnement seront déplacées pour façonner des chicanes et inciter les automobilistes à ralentir.

Au total, 66 nouvelles places de parc seront créées, principalement dans le parking situé sous le magasin Coop. «Au détriment de certaines existantes devant les vitrines des commerces, ce qui donne l'impression d'un certain

favoritisme envers Coop», a relevé le parlement boyard. La Municipalité répond que des places à durée limitée seront maintenues en surface et qu'elle veillera à tracker les voitures ventouses. Ces aménagements devront encore passer le cap de la mise à l'enquête. S'ils se réalisent, ils seront suivis par la refonte de la place de la Gare, conditionnée à la mise en souterrain des rails du Bex-Villars-Bretaye entre Arveyes et la station (notre édition de jeudi passé), à l'horizon 2025. **D.G.**

Mobilité

Une navette pour la station

Donner de la place aux piétons, c'est bien. Les aider à se déplacer, c'est mieux. C'est en substance le sens de l'intervention, vendredi, de la conseillère PLR Caroline Ganz de Meyer: «La Municipalité réfléchit-elle à la mise en place d'un transport public de type navette à Villars, dans le cadre du réaménagement de la rue Centrale?» Comme les grands esprits ont tendance à se rencontrer, à Ollon, le syndic, Patrick Turrian, a pu annoncer la nouvelle toute fraîche: «Nous avons eu ce matin (ndlr: vendredi) une séance avec le groupe MobiChablais et nous travaillons effectivement sur la faisabilité d'un transport qui pourrait desservir Villars mais également les villages d'Huémnoz aux Écovets, pour une éventuelle mise en service en 2020-2021.»

Pays-d'Enhaut
Mariage confirmé pour le tourisme et l'économie

Pays-d'Enhaut Tourisme et Pays-d'Enhaut Région ne font plus qu'un. Sans surprise, les membres des plateformes qui gèrent la promotion touristique et économique de la région ont accepté jeudi à une large majorité la fusion de ces entités. La nouvelle structure s'appelle Pays-d'Enhaut Région, Économie et Tourisme. La présidence a été confiée à Jean-Pierre Neff, syndic de Rossinière, et la direction à Frédéric Delachaux, actuel directeur de Pays-d'Enhaut Tourisme. **D.G.**

Les Diablerets
Poste repensé à la tête du tourisme

C'est Émilie Frei qui reprend la responsabilité de l'Office du tourisme des Diablerets. Déjà membre de l'équipe, elle a pris ses nouvelles fonctions le 1^{er} mars. Elle succède à Steve Grisoni, qui a démissionné en janvier. Comme annoncé par le président du comité, Jean-Claude Hefti (notre édition du 25 février), c'était l'occasion de redéfinir le poste: Émilie Frei sera une «cheffe d'équipe». Dès le 1^{er} avril, Margaux Jorand sera responsable événementiel et communication. Le personnel actuellement en place reste inchangé. **D.G.**

Villeneuve
Au chevet du réseau routier communal

Le Conseil communal de Villeneuve a très largement accepté, jeudi soir, un projet municipal relatif à la création d'un relevé de l'état du réseau routier communal. Il y a beau temps que les autorités successives du bourg cherchaient à mettre en place un système d'information géographique pour aller dans ce sens. Une étude sera donc prochainement menée par le bureau d'ingénieurs Géo Solutions. Le parlement villeneuvois a octroyé 92 000 francs pour l'étude et la création de ce projet. **C.BO.**

Il a dit

«Dans le Chablais, on peut pratiquer tous les sports, dans un rayon de 20 km»

Ian Logan

Le directeur des Jeux olympiques de la jeunesse 2020, loue l'offre des sites hôtes des Préalpes vaudoises et valaisannes



VANESSA CARDOSO

Entre fondue et hibiscus, Apéro World gagne son pari

Morges

Le salon consacré à l'apéritif s'est terminé dimanche sur un bilan plus que positif

«Vendredi soir, il y avait tellement de monde, on n'arrivait plus à passer», raconte avec le sourire Marta Zedda, coordinatrice d'Apéro World. Les organisateurs du premier salon dédié à l'apéritif ont de quoi être satisfaits: les deux premières journées ont accueilli plus de 2000 visiteurs chacune. Soit un chiffre conforme aux attentes. La fréquentation globale de la manifestation n'était, quant à elle, pas encore connue dimanche soir.

Le concept d'Apéro World est de faire découvrir comment l'apéritif est célébré autour du globe. Sous la tente de 3500 m², une soixantaine d'exposants représentant 20 pays ont vendu boissons et nourriture traditionnelles.

Dans la partie suisse, l'odeur de fondue flottait dans l'air et les visiteurs trinquaient au chasselas, samedi en milieu d'après-midi. Ceux qui cherchaient du dépaysement ont pu s'arrêter au stand



Les délicieux cocktails du stand brésilien donnaient un avant-goût de vacances. CHRISTIAN BRUN

«Apéro World s'adresse à tous: il y a même des activités pour les enfants»

Marta Zedda
Coordinatrice d'Apéro World

malgache pour y découvrir un surprenant rhum aux notes vanillées, avant de se laisser tenter par un jus d'hibiscus chez un autre exposant africain. Côté nourriture, il y avait également l'embaras du choix au salon: arancine, chips de patates douces, charcuterie ou encore pasteis de nata.

Le dépaysement continuait jusque dans les décors. Dans la partie européenne, une terrasse

de café typiquement méditerranéenne, avec son mobilier aux couleurs vives, était reconstituée. Juste à côté, une piste de pétanque paraisait l'illusion.

Bien que nouveau, le concept du salon a convaincu les visiteurs. «L'apérito, c'est toujours convivial. J'étais curieuse de voir comment ça se passait dans les autres pays», explique Christel Michon, une jeune fille venue avec des amies. Quant à Alain Durer, un habitant de la région morgienne, il est même allé deux soirs de suite à Apéro World. «On peut prendre de petites quantités de nourriture et essayer différentes choses. C'est une explosion de saveurs», s'enthousiasme-t-il.

Après le succès de ce premier Apéro World, une édition 2020 n'est pas à exclure. Mais les organisateurs ne craignent-ils pas qu'Apéro World et Divinum se fassent concurrence? «Non, car ces salons sont complémentaires, explique Marta Zedda. Chacun a son propre concept, on propose des produits différents. Apéro World est aussi plus populaire et il s'adresse à tous: il y a même des activités pour les enfants.»

Christelle Genier