

Capital
Presse Nationale - 10/06/2019
Lifestyle



DISTRIBUTEUR DE BILLET, DE CAFE... LES BORNES TACTILES QUI CONTIENNENT LE PLUS DE GERMES

Claire BADER Publié le 10/06/2019

Dans les gares, les fast-foods, les supermarchés : partout, les écrans tactiles se multiplient... et les problèmes d'hygiène avec ! Nous avons fait analyser dix automates. Verdict.

Et dire que nous, Français, traînons une réputation de peuple sale depuis des siècles... Fin 2018, c'est bien une étude britannique qui a dégoûté à l'international. Le journal *Metro* et l'Université métropolitaine de Londres ont testé la propreté des bornes de commande de huit restaurants McDonald's, à Birmingham et dans la capitale anglaise. Résultat ? L'ensemble des écrans tactiles se sont avérés contaminés... par des «bactéries intestinales et fécales». C'est bien ce que vous imaginez. On peut en rire... ou s'en inquiéter. Car ces nouvelles bornes interactives sont désormais installées à tous les coins de rue, des agences de La Poste aux guichets SNCF, et la dangerosité de certaines bactéries n'a rien de drôle. Alors nous avons voulu savoir ce qu'il en était en France.

Début février, Capital a fait analyser par le laboratoire Eurofins des prélèvements effectués sur dix écrans tactiles variés (McDonald's, UGC, RATP, etc.), situés dans des lieux très fréquentés de Paris. Avec un seul échantillon par marque, ces tests ne révèlent bien sûr rien du niveau général de propreté d'une enseigne, mais donnent une idée de l'état de ce type d'équipement. Conclusion des experts ? Tout n'est pas parfait : la balance pour fruits et légumes de Monoprix compte trois fois plus de bactéries qu'un bureau moyen, le distributeur de snacks et boissons Selecta dix-huit fois plus...

Quant au DAB de la BNP que nous avons examiné, le seul positionné en pleine rue, il affiche un nombre impressionnant de micro-organismes : 14.125 sur 25 centimètres carrés, dont des moisissures et des levures. Mais il y a globalement de quoi être rassuré ([voir les résultats ci-dessous](#)). Sept échantillons sont ressortis très propres et, surtout, aucune des surfaces étudiées n'était contaminée par des «E. coli» (bactéries intestinales), des «Pseudomonas» ou des staphylocoques pathogènes. Nous n'avons pu identifier tous les germes ni écarter l'ensemble des virus mais les blouses blanches sont formelles : on aurait pu s'attendre à bien pire.

De très propres à très sales, notre analyse de bactéries présentes sur 10 bornes tactiles



Etonnamment, ce bon résultat ne doit a priori pas grand-chose aux caractéristiques techniques des écrans. «**Nous pensons le design de manière à faciliter l'entretien, mais le verre n'est pas fabriqué de manière spécifique pour limiter les bactéries car il n'existe pas encore vraiment de process satisfaisant**», confie Vincent Beaugiraud, responsable R&D du fabricant de bornes IPM France. Si le spécialiste Corning a développé un traitement qui permet à l'écran de s'autonettoyer, il ne trouve guère preneur. «On travaille avec nos fournisseurs sur différentes solutions mais elles sont très récentes, pas encore industrialisées, donc beaucoup trop chères», explique Côme Billerey, chez Acrelec.

Qui plus est, selon la BNP, elles ne seraient pas toujours compatibles avec les nombreuses spécificités importantes voulues pour les équipements (taille, sécurité...). «Dans les centres commerciaux, nous donnons la priorité à la réactivité, à la luminosité et à la résistance aux chocs ou aux rayures», indique Renaud de La Baume, président de ViaDirect, un fournisseur de bornes qui voit une explication à nos résultats : la qualité de l'entretien.

De fait, au forum des Halles, le nettoyage est fait tous les matins puis au cours de la journée en cas de salissure visible. Chaque jour à la RATP, 1.000 agents sont mobilisés pour assurer la propreté des bornes comme celle des rampes, des portes... et des «voyageurs mystère» opèrent 1.800 parcours de contrôle par mois. Mais difficile de garantir une hygiène irréprochable à tout moment dans ces lieux ouverts et très fréquentés : le résultat de Selecta n'est pas très bon – précisons que l'intérieur de la machine est bien sûr parfaitement isolé.

Pourtant, trois personnes sont chargées de nettoyer les distributeurs rien qu'à la gare du Nord. A la BNP, un prestataire s'occupe de l'entretien et une agence peut déclencher une opération de nettoyage supplémentaire. «Mais toutes ces bornes restent des zones de contacts fréquents, donc à risque, c'est inévitable, tranche Pierre Parneix, président de la Société française d'hygiène hospitalière (SF2H). Comme pour une poignée de porte ou une barre de métro, les toucher puis mettre la main à la bouche, c'est s'exposer à une infection plus ou moins gênante.» S'impose donc un mot d'ordre : «Se laver les mains ou utiliser un gel hydroalcoolique, qui détruira toutes les bactéries», conclut Isabelle Verstraete, professeure à l'université Paris-Diderot. Bonne nouvelle, les fabricants travaillent à des solutions par commande vocale... voilà qui réglera le problème !

La méthode de l'enquête :

Début février, Capital a demandé au laboratoire Eurofins d'analyser des échantillons prélevés en région parisienne sur les écrans tactiles de machines variées : une borne de commande McDonald's, un DAB de la BNP, une table d'orientation du Forum des Halles, un automate d'affranchissement de La Poste, une balance de fruits et légumes Monoprix, un distributeur de snacks et boissons Selecta, des distributeurs de billets UGC, RATP et SNCF, et l'imprimante de la rédaction de Capital. Tous les types de micro-organismes n'ont pu être identifiés, mais les experts ont traqué la présence de bactéries coliformes et «E. coli», de «Pseudomonas aeruginosa», staphylocoques pathogènes, de levures et de moisissures.