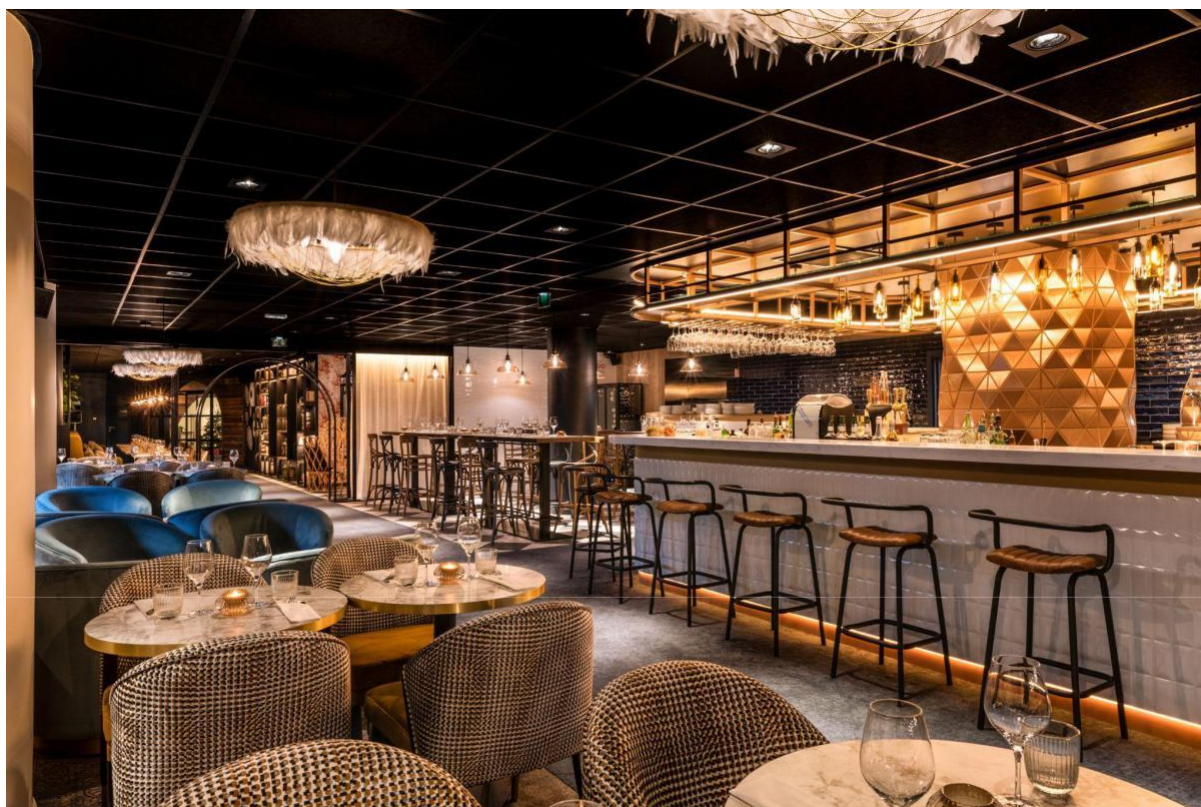


**Filtrabio équipe six établissements Alpine
Restaurants pour proposer aux clients une eau
filtrée, purifiée et dynamisée**

Paris, le 15.11.2022 - Dès le 23 novembre 2022, la start-up lyonnaise Filtrabio équipera les six restaurants du groupe Alpine Collection pour proposer aux vacanciers une eau raffinée, filtrée et dynamisée. Cette collaboration, qui s'inscrit dans une démarche commune d'amélioration de la qualité de l'eau et du bien-être des consommateurs, est un premier pas pour participer à faire évoluer les comportements collectifs, vers une consommation d'eau plus durable et respectueuse de l'environnement.



Restaurant La Bokka, Les Gets (Alpine Restaurants) / Crédit photo Alpine Restaurants

Une eau raffinée, fraîche et gazeuse dans les restaurants Alpine grâce à la technologie Filtrabio

A partir de cet hiver, les six restaurants du groupe **Alpine Collection** ajoutent à leur carte des boissons **l'eau raffinée Filtrabio**, pour proposer aux vacanciers une eau du robinet purifiée et revitalisée, embouteillée sur place, à la demande. Grâce au raccordement des appareils **Filtrabio Pro** aux tireuses d'eau, le groupe Alpine Restaurants assure la filtration de l'eau du robinet pour en éliminer les derniers polluants (résidus de médicaments, métaux lourds, pesticides, chlore) et en améliorer le goût et la qualité. Les restaurants Alpine des

stations de **Courchevel** en Savoie (Bistrot Manali, Bistrot Le C et restaurant Gaïa), et **Les Gets** en Haute-Savoie (Vina Annapurna, La Bokka, et La Croix Blanche) distribueront l'eau Filtrabio en version plate ou pétillante dans **des bouteilles en verre 75 cl estampillées au nom du restaurant**.



Bouteilles Filtrabio estampillées au nom du Bistrot Manali à Courchevel

*“À travers cette collaboration avec Filtrabio, nous avons souhaité montrer qu’il existe des solutions pour une restauration plus durable, déclare **Julien Moulinet, directeur d’exploitation d’Alpine Restaurants**. Avec le raccordement des appareils Filtrabio à nos robinets et nos tireuses, nous pouvons offrir à nos clients une eau de qualité, purifiée et redynamisée, tout en utilisant moins de contenants à usage unique grâce à nos bouteilles en verre réutilisables. Ce partenariat fait sens au regard de l’attention que nous portons à la provenance et à la qualité de nos produits, dans une démarche de circuit court respectueuse de l’environnement et des écosystèmes”.*



Avec une technologie unique de filtration multi-couches, qui comprend notamment le **charbon biotechnique Filtrabio**, Filtrabio purifie l'eau de réseau. Celle-ci passe ensuite à travers le dynamiseur d'eau **Dynagreen** : un champ magnétique couplé à un vortex qui permet de restructurer les minéraux pour en améliorer la qualité et le goût. Les appareils Filtrabio font régulièrement l'objet de tests en **laboratoires agréés COFRAC** afin de garantir l'efficacité des filtres sur les différents types de pollutions.

Un partenariat axé sur la qualité de l'eau, qui s'inscrit dans une démarche écoresponsable

Alors que **40% des Français déclarent préférer consommer de l'eau embouteillée sur place pour réduire leur impact environnemental**, selon une [étude Kantar de 2020](#) pour le [CiEau](#), l'initiative de Filtrabio et Alpine Restaurants répond à une nécessité de repenser les usages, pour embrasser des modes de consommation plus durables et respectueux de la planète. Face au constat du coût écologique du plastique jetable (avec 25 millions de bouteilles d'eau en plastique jetées tous les jours en France, selon un [rapport de l'ONG No Plastic in My Sea](#)), Filtrabio, par ailleurs fournisseur labellisé [Ecotable](#) depuis l'été 2022, s'impose parmi les solutions vertueuses pour accompagner les professionnels de la restauration dans l'atténuation de leur empreinte carbone.

*“Notre ambition est d'inscrire Filtrabio dans un collectif d'acteurs mobilisés pour agir à l'échelle globale pour l'amélioration de la qualité de l'eau, explique **Mickael Ferry, CEO et fondateur de Filtrabio**. C'est en agissant tous ensemble que nous pourrons transformer les modes de consommation et allier santé, environnement, et plaisir de boire. C'est la raison pour laquelle cette collaboration avec Alpine Restaurants est un pas en avant pour promouvoir de nouveaux usages durables et vertueux.”*

Forte d'un réseau de **500 clients particuliers** et d'une **cinquantaine de professionnels** à travers la France, la start-up lyonnaise poursuit son développement avec de nouvelles collaborations dans le domaine de la restauration. En 2023, Filtrabio entend accélérer encore son développement avec de nouvelles implantations chez les particuliers, en entreprise et dans des établissements publics (écoles, crèches, institutions).

À propos de Filtrabio

Fondée en 2018 après 23 années de R&D, [Filtrabio](#) est une **start-up lyonnaise de purification d'eau, éco-responsable et made in France**. Elle produit et commercialise des solutions innovantes pour raffiner l'eau des particuliers et des professionnels grâce à une technologie de filtration par médias multi-couches, et proposer une alternative durable aux bouteilles d'eau.

Les **raffineurs d'eau Filtrabio** sont une nouvelle génération de **purificateurs d'eau 2 en 1**. Grâce à une technologie de pointe, qui permet la **filtration et la dynamisation de l'eau du robinet pour en améliorer la qualité**, Filtrabio sublime le goût de l'eau de réseau en veillant au bien-être des consommateurs, à domicile comme en entreprise. Filtrabio raccorde et fait le suivi dans toute la France des raffineurs d'eau, chez les particuliers comme chez les professionnels.

À propos d'Alpine Collection

Depuis 1997, le Groupe [Alpine Collection](#) rassemble différentes expertises qui gravitent autour de l'immobilier haut de gamme et l'art de vivre en montagne. De la conception de résidences, hôtels et restaurants à la construction et l'exploitation de ces projets, tous sont implantés dans les plus belles adresses des Alpes françaises (Courchevel, Méribel, Val d'Isère, Tignes, Les Gets).

En 25 ans d'existence, **Alpine Collection** s'est enrichi d'un savoir-faire unique, lui valant un positionnement diversifié et reconnu à travers différents labels : **Alpine Lodges** (constructeur et promoteur immobilier), **Alpine Residences** (vacances d'exception en hôtel et résidences), **Alpine Restaurants** (expériences bistro uniques), **Alpine Interiors** (architecture et décoration d'intérieur).

