

Ouest France  
Judi 6 Juin 2013

## Pontivy

### Soleval et Lactalis à la loupe

Le Sittom-Mi s'est réuni mardi. Deux entreprises partenaires ont présenté leurs activités.

Une trentaine de personnes ont pris part, mardi soir, à l'assemblée générale organisée par le Syndicat intercommunal pour le transfert et le traitement des ordures ménagères du Morbihan intérieur (Sittom-Mi). Le syndicat organisera un forum de prévention des déchets le 28 septembre, au palais des congrès. Une journée portes ouvertes aura lieu le lendemain à l'unité de valorisation des énergétiques (UVE). Deux sociétés partenaires du Sittom-Mi, qui utilisent cette unité, ont présenté leurs activités.



A droite, Michel Le Rest, nouveau directeur de Soleval, aux côtés d'Olivier Le Gall, directeur adjoint.

#### Soleval

Membre du groupe belge Akiolis, Soleval collecte et transforme les sous-produits d'animaux issus des abattoirs (os, viscères et gras). Cinquante-cinq salariés travaillent à Pontivy. Chaque semaine, mille tonnes sont traitées rue Vicat et 500 tonnes transférées sur d'autres sites du groupe. Soleval valorise également 50 tonnes d'huiles alimentaires usagées. « L'UVE fournit 90 % de nos besoins, sous forme de vapeur », explique Michel Le Rest, nouveau directeur du site pontivyen.

#### Lactalis

L'usine Lactalis, qui emploie 270 personnes à Pontivy, a également recours à l'UVE. « C'est le deuxième partenaire économique

du Sittom-Mi, pour la vapeur », précise Grégoire Super, président. « Nous l'utilisons pour chauffer le lait et ôter l'eau qui le compose, afin de le conserver », résume Jean-Pierre Lhoste, responsable. La consommation en vapeur de l'entreprise, massive, est deux fois plus élevée que celle de la Ville. « 15 % de cette consommation sont apportés par l'UVE. Nous renvoyons l'eau de vache, c'est-à-dire l'eau extraite du lait, à l'unité, soit 44 000 m<sup>3</sup>. » Lactalis collecte aujourd'hui 450 millions de litres de lait, auprès de 1 200 producteurs bretons. Le site pontivyen fabrique des produits secs et formulés, et de la mozzarella destinée pour l'essentiel à la restauration.

E.P.