



La convention pour le rejet des effluents (traités) dans le réseau public a été signée. De gauche à droite : Alexandre Defrance, directeur de Lillet, Serge Roumazeille président du SIAEP des deux Rives, Bernard Mateille, maire de Podensac et Laurent Pataud, directeur de la SAUR . © Photo M. L.

Article abonnés **La maison Lillet, institution et patrimoine podensacais, constate un regain d'intérêt sur le plan mondial pour l'apéritif qui en fait sa renommée. Les...**

La maison Lillet, institution et patrimoine podensacais, constate un regain d'intérêt sur le plan mondial pour l'apéritif qui en fait sa renommée. Les processus de fabrication, de plus en plus importants, engendrent des rejets d'effluents dont une partie est traitée en interne avant d'être...

La maison Lillet, institution et patrimoine podensacais, constate un regain d'intérêt sur le plan mondial pour l'apéritif qui en fait sa renommée.

Les processus de fabrication, de plus en plus importants, engendrent des rejets d'effluents dont une partie est traitée en interne avant d'être dirigée dans le réseau collectif.

L'autorisation de rejet dans le réseau d'assainissement datait de plus de cinq ans. Il a donc fallu, au travers d'une convention quadripartite entre la maison Lillet, le Syndicat des Deux-Rives, la SAUR et la commune de Podensac, ratifier un nouvel accord tenant compte des nouvelles normes, des travaux effectués, et des nouvelles installations de traitement des rejets en interne.

La nouvelle convention a été signée par les différents représentants, rassemblés dans les salons de la maison Lillet, autour d'Alexandre Defrance directeur, et de Cécile Bernhard, responsable du site : Bernard Mateille, maire de Podensac, Serge Roumazeille, président du Syndicat des Deux-Rives, Mme Remaut, chef de secteur Sud-Gironde de la SAUR, et Laurent Pataud, directeur du centre Atlantique. L'entreprise Paetzold, conceptrice du système de traitement, était présente pour attester la mise en conformité selon des normes très précises du système.

Cette cérémonie s'est terminée par la visite des nouvelles installations permettant une « production locale » : « Je tiens à ce que, de la fabrication jusqu'à l'embouteillage, tout soit réalisé sur place. Nous y arrivons », précise Alexandre Defrance, très attentif à protéger le site de Podensac, petit joyau dans le groupe Pernod-Ricard.