



Bastia, le 04/10/2023

Pour diffusion immédiate

COMMUNIQUE DE PRESSE

Soleco et la Charcuterie Costa réalisent la plus grosse installation solaire en autoconsommation de Corse

Pilier des produits du terroir corse et vitrine des traditions alimentaires insulaires, la charcuterie Costa a équipé ses toits d'une installation photovoltaïque raccordée au réseau Haute Tension 20kV (HTA), afin de couvrir, au fil du soleil, ses besoins électriques courants.

La centrale, d'une superficie de 1700 m² pour 350 kWc de puissance installée, produira entre 400 000 et 450 000 kWh par an. Le projet est issu d'un appel d'offre d'Etat dans les îles françaises, mis en œuvre par la Commission de Régulation de l'Énergie, dont la charcuterie Costa a été Lauréat.

Conçue pour fonctionner pendant au moins 30 ans, avec une garantie de rendement des capteurs de 25 ans, l'installation vise à abattre les coûts fixes d'approvisionnement électriques, à promouvoir une économie décarbonée et à contribuer à la résolution collective des difficultés énergétiques actuelles.

Construite par Soleco, pionnier insulaire du secteur de l'énergie solaire depuis 1982, et mise en service par les équipes d'EDF, la centrale est la plus grande installation photovoltaïque en autoconsommation en Corse. Elle permettra une autoproduction quotidienne, tout en livrant au réseau public le surplus d'énergie non utilisée, contribuant ainsi à l'approvisionnement électrique des foyers du nord de l'île.

Selon Camille Costa, dirigeant de la Charcuterie, « *Cette approche collaborative, au cœur des choix de l'île en faveur des énergies renouvelables, dessine un modèle de circuits courts, d'économie solidaire et de développement durable. C'est notre voie, et la voix de la Corse dans la nouvelle économie de demain* ».

CONTACT

Elise COSTA

Directrice de la Communication – Charcuterie Costa

T. : 06 75 00 13 56 – o.martinelli@soleco.fr

A propos de la Charcuterie Costa

Créée en 1896, soit il y a près de 130 ans, la SARL Costa & Fils est une entreprise familiale spécialisée dans les salaisons (saucissons, figatelli, coppa, lonzu et prizuttu), située sur la commune d'Urtaca en Haute Corse (2B). Chef de file de la transformation alimentaire locale, l'entreprise est dépositaire de règles ancestrales de salage, de fumage, de maturation et d'affinage de la charcuterie traditionnelle insulaire. Titulaire de la certification IFS Food version supérieure depuis 2020, primée pour la rigueur de son cahier des charges en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité, l'entreprise compte 35 salariés, produit 800 tonnes de salaisons par an et travaille sur le marché local, national et international.

A propos de Soleco

Créée en 1982 en Corse, SOLECO conçoit, fournit, installe, exploite, optimise et entretient des moyens de production d'énergies renouvelables dans les secteurs solaires photovoltaïques, solaires thermiques et éoliens. Créateur et gestionnaire d'un portefeuille client de 3000 particuliers, professionnels et collectivités établis en Corse, en France continentale et en Italie, l'entreprise compte 70 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 13 millions d'€ en 2022, en croissance pour la septième année consécutive.