



Lapoutroie / Une "première" dans le Haut-Rhin

# La fontaine au lait frais bio

Du lait à toute heure, sept jours sur sept, frais et bio de surcroît. Mercredi prochain, Jean-Bernard Perrin, un éleveur de Lapoutroie, va installer une fontaine automatique sur un parking, un peu avant l'entrée du village.

■ Les vaches du lieu-dit Sur le Mont ignorent que leur lait servira à une opération pilote. Elles se moquent bien de savoir que chacun pourra en prendre possession via une fontaine à lait, sorte de distributeur automatique qui prendra place sur le parking de la fromagerie "De la graine au lait", entre Orbey et Lapoutroie.

**«C'est comme si les gens trayaient la vache...»**

Il suffira de venir avec sa bouteille en verre ou en plastique. Et de puiser 10cl de lait au minimum moyennant une pièce de dix cents et jusqu'à plusieurs litres, à 1€ chacun. Détail qui compte: la machine ne rend pas la monnaie.

Jean-Bernard Perrin a emprunté son idée aux Italiens, créateurs et grands habitués de ce type de fontaine. «En France, le système se dévelop-



Jean-Bernard Perrin veut proposer son lait bio au plus grand nombre. (Photo DNA - Gil Michel)

pe, mais la mienne est la première dans le Haut-Rhin.» La deuxième, il l'implantera à Ingersheim, devant le maga-

sin Biocoop, au cours du mois de mars. La fontaine sera protégée par une petite cabane, montée par ses soins et

illustrée d'une fresque réalisée par l'artiste de Riquewihr Antoine Brellmann. «Pour poser sa bouteille, il faut ouvrir

une trappe ornée d'un pis. C'est comme si les gens trayaient la vache... A côté, il a peint une grand-mère qui présente ses recettes.»

**22 vaches  
et 130 000 litres**

L'éleveur, qui a créé son exploitation en 1987 et est passé au bio en 1999, travaille seul. C'est une des raisons qui l'ont poussé à innover. «Mon but est d'avoir un revenu supplémentaire, éventuellement pour prendre un associé et disposer d'un peu de temps libre. Je voulais aussi trouver un moyen permettant aux gens de trouver facilement du lait frais bio.» Une denrée que l'on ne trouve généralement qu'à la ferme ou alors dans de très rares grandes surfaces.

Son lait - 130 000 litres chaque année - est cherché tous les deux jours par un camion de la société Lactalis pour être acheminé à Corcieux, son siège vosgien, puis à

Lyon où il est mis en bouteille les UHT.

**Uniquement de l'herbe  
et du foin séché**

Ce producteur de lait «haut de gamme» comme il le définit n'offre que de l'herbe et du foin séché à ses vingt-deux vaches (entourées de leurs familles de veaux et génisses). Une nourriture provenant de ses 55 hectares de prairie naturelle. «Je ne pratique pas l'ensilage. L'herbe qu'on récolte humide est un produit fermenté. Au niveau microbiotique, ce n'est pas l'idéal.» Les effluents d'élevage sont tous compostés sur place.

Le projet de l'agriculteur a été soutenu par la communauté de communes de la vallée de Kaysersberg et a bénéficié des aides de la Région et du Département qui prennent en charge la moitié de son investissement chiffré à 20 000€.

M. F.