



[Nouvelles » Agriculture](#)

Lait cru en libre service

Montbéliard

Publié le: 26 juin 2010

Page 9

Les frères Patrick et Elie Breuillot, derniers producteurs de lait de la ville ont installé un distributeur de lait cru devant le supermarché Leclerc.

Autant dire qu'elle intrigue les passants cette machine qui fait "meuh" devant le supermarché Leclerc. Cette machine, c'est un distributeur de lait cru, propriété de Patrick et Elie Breuillot les derniers agriculteurs de la ville de Montbéliard, installés sur la ferme du Mont Chevis. Depuis jeudi 17 juin, ces deux frères se relaient pour expliquer comment fonctionne ce distributeur automatique. Le lendemain, sur le coup de midi, Patrick est à la manœuvre. « Vous pouvez venir avec votre récipient ou acheter une bouteille en plastique à 20 centimes ou une en verre à 2 € », lance-t-il tout en faisant une démonstration devant les curieux. Il glisse une première pièce, récupère une bouteille, puis une seconde d'1 € (le prix d'un litre) qui déverrouille la zone de remplissage. Il incline légèrement la bouteille, appuie sur start — le bouton vert qui déclenche le meuglement de la vache — et le lait s'écoule. C'est simple comme bonjour. Mais Patrick et Elie savent qu'il vont devoir assurer une présence pendant au moins 15 jours encore pour habituer les Montbéliardais à ce nouveau service. Et surtout répondre aux questions qui fusent de toute part. « Les gens entendent tellement de choses qu'il faut démystifier et communiquer », estime Patrick.

Alors, avec Elie, ils s'emploient à rappeler que le lait cru n'a subi aucun traitement et n'est pas pasteurisé conservant ainsi ses qualités naturelles et nutritives. Que le lait vendu est toujours celui de la traite du matin, qu'il est réfrigéré à 2 C° et qu'il peut se conserver 3 à 4 jours.

« J'ai été captivé par l'explication et j'ai mon litre de lait ; c'est génial ! » sourit une cliente. « On a même le bruit de la traite, on a l'impression d'être à la ferme, il ne manque plus que les odeurs », lance une autre personne.

Eh oui, les temps changent. Autrefois, les gens des villes allaient à la ferme. Aujourd'hui c'est la ferme qui vient à eux.

270 litres vendus le premier jour

Il faut dire que la ferme des frères Breuillot est à 5 km du lieu de vente et cela facilite les choses. En cas de pépin, ils sont vite sur place. Pour venir remplir l'appareil le matin aussi. De fait, le bilan carbone est plutôt positif. De plus, l'électricité comme l'emplacement leur sont payés par Leclerc.

« On ne leur prend pas 1 centime », fait savoir, David Genebrioso, le directeur du supermarché. Selon lui, il est « intéressant » d'accueillir les derniers producteurs de lait de la ville. C'est une façon « de soigner la mauvaise image de la grande distribution », ajoute-t-il en précisant que la viande de veau qu'on trouve sur ses étales provient de Montenois, les céréales, de la minoterie Dornier et les volailles de Belfort. Ainsi, de la même manière, le directeur de Leclerc dit s'être rapproché de ces producteurs de lait « en difficulté pour les aider à vivre de leur passion ».

Cela semble bien parti. Lors de leur première journée ils ont vendu 270 litres sur les 300 que contient leur distributeur qui fonctionne 24 h sur 24 et 365 jours par an.

Fabrice Colombani

à lire aussi sur: [Montbéliard](#), [distribution](#), [lait cru](#), [distributeur](#)

Autres articles associés

[Un sceau pour la saucisse](#)
[Sous le charme](#)
[Un crâne gros comme ça !](#)
[Le décompte des Comtois](#)
[La Petite Hollande grandit](#)



Les clients peuvent acheter 20 cl de lait au minimum jusqu'à la quantité qu'ils souhaitent. Et prévoir de l'appoint car l'appareil ne rend pas la monnaie. Ils peuvent aussi se procurer une carte rechargeable.