

Jéhan Lefèvre

## Docteur ès « cid »

*Jéhan Lefèvre est producteur de cidre et de jus de pomme fermiers à St Cast le Guildo. Il a reçu comme dix autres lauréats un Terroir d'Armor le 12 juin dernier, décerné par la chambre d'agriculture, pour avoir obtenu une médaille d'or à Paris. Ce jeune docteur en biochimie et physiologie végétale a fui une belle situation dans l'industrie pour devenir agriculteur.*

Jéhan, comment devient-on producteur de cidre en Côtes d'Armor lorsque l'on est chercheur dans un grand groupe européen ?

J'ai toujours fait du cidre depuis que j'ai 17 ans et je voulais monter ma cidrerie. J'aime les arbres et les pommes. Et puis, je souhaitais quitter le milieu industriel et celui de la recherche. Ma grand-mère étant d'ici, et aimant la Bretagne, j'ai donc cherché à m'installer dans le coin. J'ai repris les vergers d'une cidrerie qui avait stoppé son activité et je me suis installé en octobre 1996.

Comment cela s'est-il passé ?

Je m'étais donné un an pour monter le dossier. Je savais qu'au niveau technique, je n'aurais pas de problème. Il me fallait par contre bien réfléchir quant à la commercialisation. La cidrerie qui existait auparavant produisait

100 000 bouteilles auparavant ; il y avait sûrement un créneau. Mon objectif a toujours été de vendre un maximum de bouteilles en direct, le marché de la restauration étant saturé. Pour cela, il me fallait un local bien placé. J'ai trouvé cette ferme abandonnée en bordure d'une route très touristique (axe St Malo - Cap Fréhel). Ici, il passe de 12 000 à 15 000 voitures par jour l'été. Par ailleurs, les vergers que j'ai acquis étaient en pleine production avec des arbres de 15

à 70 ans. Après quelques travaux, il ne me restait plus qu'à produire. J'ai quand même eu quelques soucis sur le plan financier. Les deux banques dites agricoles n'ont pas voulu prendre mon dossier. L'une d'elles m'a même laissé tomber alors que toute ma démarche

d'installation était lancée... Heureusement, la Banque populaire de l'Ouest a dit oui tout de suite.

Combien de bouteilles produis-tu par an ?

En 1999, je suis à 90 000 bouteilles, ce qui correspond à l'objectif de mon étude prévisionnelle d'installation. J'en ai produit 27 000 en 1997 et 60 000 en 1998. J'espère arriver à 120 000 dans deux ans avec 65 % de vente directe. Ce qui me permettrait d'assurer un temps plein pour le salarié que j'ai embauché à mi-temps. Je produis aussi entre autres 6000 bouteilles de jus de pommes.

Tu dis que ton cidre est très typé, qu'est-ce que cela signifie ?

C'est un cidre fermier brut à effervescence naturelle et à boire en mangeant. Il est long en bouche avec une légère amertume. En fait, c'est un cidre très local fait avec des variétés de pommes d'ici (Marie-Ménard, Chevalier jaune, Caoucha). Les gens du coin qui, au départ, pensaient qu'un gars de la ville comme moi ne pouvait que se planter en essayant de faire du « cid », ont changé d'avis en le goûtant. Aujourd'hui, ils disent que cela ressemble vraiment à un cidre d'ici.

As-tu élargi ta gamme de produits ?

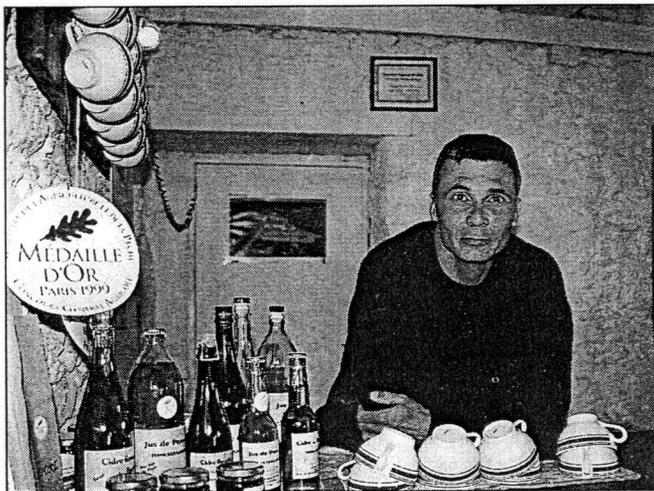
Oui, je fabrique du vinaigre, de la confiture de pommes, de la gelée de pommes, de cidre et de la marmelade.

Tu crées le 3e marché à la ferme du département cet été. Tu peux nous en dire un peu plus ?

En tout, il y aura 17 ou 18 producteurs qui vendront de tout : volailles, miel, fromages, escargots, pain, charcuterie... Il aura lieu tous les vendredis soirs de 17 à 20 h 30 et sera très animé !

*Propos recueillis par  
Bertrand Le Coq*

14



Jéhan Lefèvre, producteur de cidre à St Cast le Guildo a obtenu une médaille d'or pour son jus de pommes fermier en 1999 à Paris