

JEHAN LEFÈVRE, CIDRIER À SAINT-CAST-LE-GUILDO (22)

Agriculteur avec Bac + 8!

Si certains jeunes élèves attendent encore actuellement les résultats du fameux baccalauréat, qu'ils ne s'impatientent pas! Le chemin des études ne fait que commencer... Encore faut-il vraiment savoir ce que l'on souhaite faire comme métier. Jehan Lefèvre, lui, a tout plaqué après 8 ans d'études universitaires pour revenir à sa passion d'enfant... Agriculteur.



Jehan Lefèvre un jeune agriculteur, bardé de diplômes!

Né à Vire en 62, dans le Calvados, le pays des pommes, Jehan (Jean en vieux français) Lefèvre se plaît à vivre à la campagne. Jusqu'à l'âge de 10 ans, il observe la vie des agriculteurs, mais d'un oeil extérieur à la profession. Son père est instituteur et sa mère technicienne en agriculture. "Elle est l'une des premières femmes à avoir fait le métier de conseillère agricole au pays d'Auge. Elle s'occupait des dossiers de remembrement à la DDA de Basse-Normandie", se souvient Jehan Lefèvre.

Puis, sa mère étant mutée à la DDA de Caen, Jehan apprend à vivre à la ville mais n'en n'oublie pas pour autant ses racines bretonnes. Ses grands-parents maternels étaient ancrés à Notre-Dame-du-Guildo dans les Côtes d'Armor. "On venait les voir un week-end sur deux. Mon père était amoureux du coin, et moi je ne rêvais que d'une chose... Conduire un tracteur rouge", se remémore-t-il, en riant, presque gêné d'avouer à 35 ans, un rêve de gamin.

UN GARS DE LA VILLE

Mais tout gars de la ville qu'il est devenu, Jehan entreprend une filière scolaire dite classique. Après un bac D, scientifique basé sur les sciences naturelles, il poursuit ses études supérieures à l'université de Caen. Il y décroche une maîtrise de biologie. Avec son bac + 4 en poche, il cherche à faire des études dans la physiologie. "C'est l'étude des mécanismes qui régulent une plante ou un végétal. Il s'agit d'apprendre pourquoi et comment elle vit". Pas courant comme envie? "Non, c'est vrai mais il en faut. C'est une véritable passion. Et cette passion, je la tiens de mes grands-parents qui avaient des vergers. Leurs parents étaient viticulteurs. J'apprenais depuis tout petit comment faire du cidre et déjà, j'aimais les arbres". Pour "comprendre ce qui se passait", Jehan entreprend donc des études poussées en ce domaine. Il obtient brillamment un DEA

pour l'Inra avant d'entreprendre une convention Cifre "Convention industrie de formation par la recherche". Une entreprise lui offrait enfin la possibilité de mettre tout sa talent au service de la science industrielle.

INVENTEUR AVEC CA!

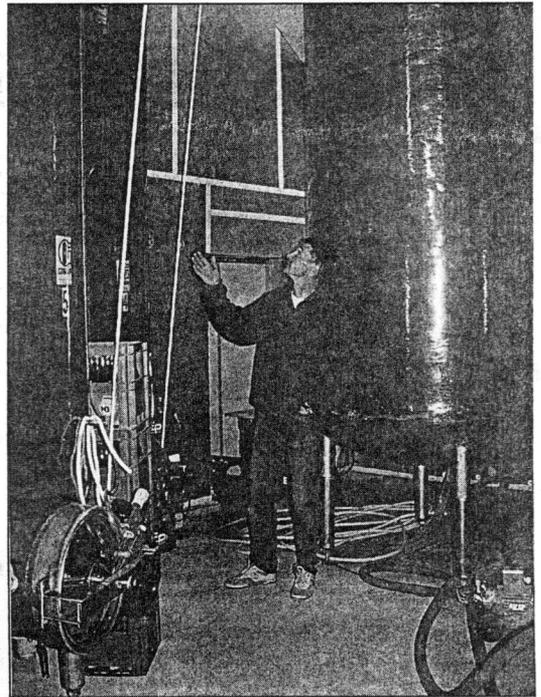
Et il s'agissait d'une coopérative agricole, la Coop CAN. Elle voulait trouver une solution pour rouisser le lin beaucoup plus vite. Après un an et demi de travaux fondamentaux, Jehan met au point le rouissage enzymatique qui permet de réduire cette phase de production (qui dépend des conditions climatiques) de 8 semaines à 3 heures!

Jolie trouvaille mais qui nécessite de construire une usine de 20 millions de francs pour fidéliser le projet. "Trop lourd pour la coop, des investisseurs italiens et français s'intéressent de très près au brevet", raconte-t-il, un peu amer, du sort professionnel qui lui était réservé. Et oui! Les investisseurs français lui demandent de le suivre, pour les aider à bâtir le projet. "Que demander de mieux que d'assister à l'accouchement du bébé, son bébé", pense Jehan à l'époque. Mais très vite, il s'aperçoit que ce projet ne verra jamais le jour. "Les investisseurs s'étaient offerts la technique, dans l'unique but que la concurrence italienne ne s'en empare pas".

IL PLAQUE 8 ANS DE RECHERCHE

Réellement déçu, Jehan décide de tout plaquer en quelques mois. Et de revenir à sa passion d'enfant, faire du cidre.

Régulièrement, il fait des allers et retours entre Lille, son dernier point d'attache dans le milieu textile, et Saint-Cast-Le-Guildo, là où il souhaite s'installer comme cidriculteur. Pendant ce temps, sa compagne Marylène qui est infirmière, avait elle aussi, obtenu sa mutation pour Lille, où elle s'occupe de leurs deux filles, Ambre, 7 ans et Lise 4 ans. Il



Pour produire un cidre de qualité, Jehan a investi dans des cuves et du matériel haut de gamme.

n'y a plus qu'à repartir.

Jehan étudie bien son projet. "Faire du cidre, on sait ou on ne sait pas. Bien le faire, c'est une question de goût. Mais le vendre c'est une autre affaire". Il fait une mini-étude de marché pendant plusieurs mois, sur le secteur costarmoricain, un secteur où il rêve de venir habiter. "Un jour, j'avais proposé pour rire, à mon voisin, Francis Renoir, producteur de cidre, de lui racheter son affaire. Mais, il la cédaient déjà à son fils. Puis, en revenant l'année dernière, pour étudier la faisabilité de mon projet, j'ai appris que son fils avait laissé tomber la cidrerie. J'ai donc repris contact avec le père, qui a accepté de me louer ses vergers".

QUELLE AVENTURE!

Mais encore fallait-il du matériel adéquat, des bâtiments, des finances pour démarrer... Bref, il fallait le soutien d'une banque pour se lancer dans l'aventure. Malheureusement, les premières banques que ce breton d'adoption rencontre ne croient pas à la belle aventure. Mais, il ne désespère pas. Il rencontre des techniciens de la chambre d'agriculture qui le guident dans ses dossiers mais "personne n'y croit encore vraiment".

Pourtant, la diversification commence à fonctionner dans le pays? "Oui, mais les banques vous suivent quand vous voulez faire de la quantité à destination de la grande distribution. Mon objectif est tout autre. Je souhaite faire de la qualité

avant tout, la vendre au grand public à 80%, en vente directe afin d'établir un lien, un dialogue par le biais de l'accueil", confirme-t-il, convaincu que c'est le bon filon. Finalement, une banque décide de le suivre. Depuis le 7 octobre 96, Jehan Lefèvre est donc officiellement venu remplir les rangs des exploitants agricoles. Installé au lieu-dit "Les Landes", il produit environ 25 000 bouteilles par an, du cidre brut, demi-sec et doux dans la plus pure méthode traditionnelle artisanale. Il n'a pas hésité à investir dans la cuma des Vergers qui vient de s'acheter la première station d'emouteillage de Bretagne.

DEJA MEDAILLE

Son travail et son talent ont déjà été récompensés, puisqu'il a remporté la médaille de bronze au concours amateur à Guingamp en 96 et vient, cette année, de récidiver en catégorie professionnelle. "Je suis content car je n'ai pas perdu la main!". Mais finalement, à quoi servent ces 8 années de grandes études. "A rien, a priori. Mais, déformation professionnelle oblige... J'effectue des analyses quotidiennes des cuves, je surveille les résultats obtenus avec beaucoup de rigueur afin de figurer la qualité. C'est mon gage de réussite".

Mais alors, quel est le secret d'un bon cidre? "C'est l'amour...", dit-il. Du métier... ou de la pomme!

Annabelle Pierres.

