

## Saint-Cast-le-Guildo

# Jehan Lefèvre a fait des pommes une passion

**Le dernier Salon de l'Agriculture a été loin de laisser un goût amer au jus de pommes fermier de Jehan Lefèvre. Un an après son installation, l'artisan au bac + 8 a remporté la médaille d'argent au concours général agricole de Paris. Pour l'ancien chercheur, son nouveau métier commence à porter ses fruits.**

La Bretagne a tenu une place plus qu'honorable lors du dernier Salon de l'Agriculture de Paris. Avec une médaille d'or remportée par un fabricant d'Ille-et-Vilaine, Jehan Lefèvre a défendu le terroir des Côtes-d'Armor à travers son jus de pommes fermier. « C'est une récompense encourageante. Je vais entamer ma seconde saison sereinement et continuerai de faire connaître au public les produits traditionnels de notre patrimoine local, a-t-il expliqué. Pour cette deuxième saison, il a fallu

que je mette les bouchées doubles et la récolte 1997 est désormais disponible. J'ai également réalisé de nouveaux produits comme de la confiture et de la marmelade. Je pense que ça va plaire », a ajouté Jehan Lefèvre, en oubliant de parler de son vinaigre et de sa gelée de cidre à frétiler les papilles gustatives : « Je travaille beaucoup avec les restaurateurs qui veulent de plus en plus diversifier leur carte avec des produits régionaux. C'est un très bon tremplin pour notre métier ».

### L'artisanat après la science

Créateur de la Ferme des Landes, au centre-bourg du Guildo, Jehan Lefèvre est un artisan heureux. Son activité commence à porter ses fruits et remporte un vif succès auprès d'une clientèle à la fois connaisseuse et passionnée. Et pourtant, derrière le cultivateur à qui il aime se comparer,

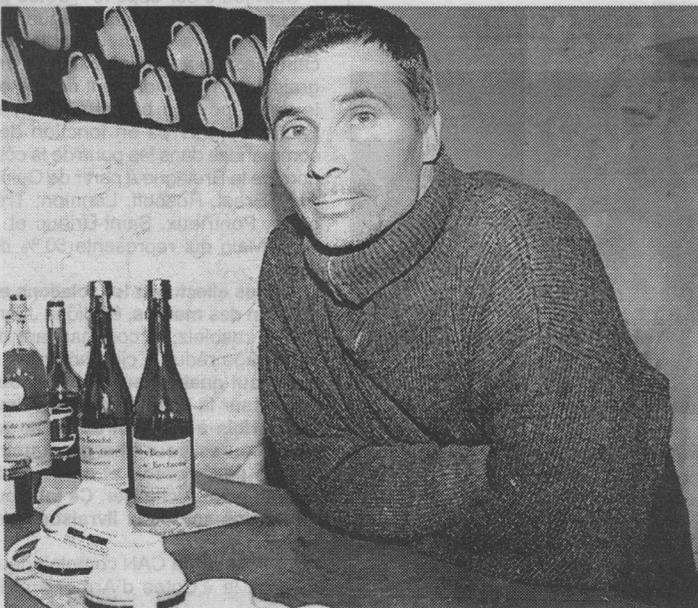
se cachait un chemin tout tracé dans la recherche. Après un bac + 8 et plusieurs années passées à étudier des projets scientifiques dans le domaine agricole, Jehan Lefèvre a tout plaqué du jour au lendemain : « La concurrence dans ce domaine était devenue trop imposante avec les pays étrangers et, d'un côté, je voulais profiter davantage de mon épouse et de mes enfants. »

Le choix fut rapidement pris et la petite famille s'installe dans cette ferme abandonnée et ornée de vergers. Dès lors, l'idée lui vient de relancer les récoltes et de pouvoir en vivre : « Beaucoup de banques m'ont fermé leur porte au nez. Une m'a finalement fait confiance et je peux désormais produire de la qualité et la vendre au grand public. »

Matériel acheté, le producteur repart à zéro. Il restaure la ferme, crée son laboratoire et aménage le tout en musée vivant de la pomme et de toutes ses variétés.

**« Avec les lycées agricoles et 15 autres exploitants agricoles, je me suis inscrit sur la Route du cidre, un parcours labellisé établi sur toute la Bretagne et ouvert aux producteurs qui respectent entièrement la confection traditionnelle, a-t-il conclu. Et déformation professionnelle oblige, j'effectue des analyses quotidiennes de mes cuves. »**

*Repères : Ferme des Landes, bourg du Guildo, 22380 Saint-Cast-Le-Guildo. Ouvert tous les jours, de 14 h à 19 h, sauf le dimanche. Visite possible sur rendez-vous. Tél. 02 96 41 12 48.*



Jehan Lefèvre : un ancien chercheur devenu artisan par amour du terroir.