

SAINT-CAST-LE-GUILDO

Jehan Lefèvre à l'honneur au Salon de l'agriculture

Cidriculteur biologique installé depuis sept ans à Notre-Dame-du-Guildo, Jehan Lefèvre collectionne médailles et distinctions. Le 26 février, il a reçu le prix d'excellence des mains du ministre Hervé Gaymard, dans le cadre du Salon de l'agriculture, à Paris.

Ce prix, accordé en 2003 à seulement 26 producteurs au niveau national, est venu récompenser l'agriculteur castin pour la qualité des produits présentés et la régularité des résultats obtenus au concours général agricole, lors des cinq dernières années.

Et, non content de recevoir cette prestigieuse distinction, il s'est vu aussi décerner deux médailles par le jury du même concours : une d'or pour son jus de pomme fermier biologique et une de bronze pour son jus de pomme conventionnel.



● *Pour l'amour d'une pomme, Jehan Lefèvre s'est fait producteur de cidre.*

Docteur es sciences industriel et... agriculteur

Après l'obtention d'un doctorat es

sciences en biochimie et en physiologie végétale, Jehan devient chercheur et met au point plusieurs brevets sur le rouissage du lin, plante qui avait fait l'objet de sa thèse. Puis, c'est l'aventure industrielle, toujours dans le secteur linier. Jusqu'au jour où il décide de revenir à sa passion d'adolescent puisée en Pays d'Auge, au cœur de sa Normandie natale : la pomme et le cidre.

12 ha de vergers et 29 variétés de pommes

C'est au Guildo qu'il décide de cultiver ses vergers. Ceux-ci s'étendent à présent sur 12 hectares à Saint-Cast, Matignon et Plancoët et abritent 29 variétés de pommes à cidre ou à jus. « Je ne me suis pas installé par hasard en Bretagne. Je connaissais bien la Ferme des Landes, la cidrerie que j'ai acquise et où, bien avant moi, Francis Renouard produisait déjà un cidre réputé dans la région. Et puis, si je

suis Normand de souche, je suis devenu Breton de cœur ».

Qualité et savoirs ancestraux

Elaboré à partir de 17 variétés locales, le cidre de Jehan Lefèvre trouve sa place sur les tables des plus grands restaurants. Mais, sur les 150.000 bouteilles produites annuellement par la cidrerie, la moitié est vendue directement à la ferme. Les amateurs pourront trouver le cidre de Jehan Lefèvre aux rayons des épiceries fines, chez les cavistes et même sur Internet. Et si le visiteur s'en vient à passer un vendredi d'été, il pourra découvrir le marché de la ferme des Landes où les amis de Jehan proposent chouchen, charcuterie bretonne, pain biologique, volaille ou bien encore moules et huîtres.

Contact : Jehan Lefèvre, Ferme des Landes, Le Guildo, tél. 02.96.41.12.48.