

MATIGNON

Jehan Lefèvre, médaillé au Salon de l'agriculture



● Jehan Lefèvre a étoffé sa collection d'une médaille d'argent pour son jus de pomme, au salon de l'agriculture.

Jehan Lefèvre, propriétaire de la ferme des Landes, est un assidu des marchés du dimanche organisés par l'office de tourisme, chaque année en période estivale. Il présente les produits de son verger de 12 ha, cidre, jus de pomme, vinaigre de cidre, confitures et gelées de pomme et poiré.

Depuis 1998, il participe au concours général agricole du Salon de l'agriculture de Paris.

Première distinction en 1998

En 1998, il obtient la médaille d'argent, en 1999 la médaille d'or, en 2000 la médaille de bronze pour son jus de pomme conventionnel, en 2003 la médaille de bronze pour son jus de pomme conventionnel et d'or pour son jus de pomme biologi-

que. Cette même année 2003, il lui a été décerné le prix d'excellence récompensant les 20 concurrents les plus médaillés, qui lui a été remis par le ministre de l'Agriculture.

Cette année, Jehan Lefèvre a été honoré de la médaille d'argent pour son jus de pomme biologique.

Un secret de fabrication

Ses 12 ha de verger, situés à Saint-Cast et Matignon, sont plantés de 30 variétés de pommiers, dont huit sont réservées au jus de pomme. Pommes à couteau, douces, et pommes à cidre, acides, sont mélangées suivant un dosage dont il a le secret. Le ramassage se fait, en octobre-novembre, à la main de façon à ne pas blesser le fruit. Dès le lendemain, les pommes sont pressées, et le surlendemain pasteurisées, pour éviter la fermentation, et le jus mis en bouteille.

La Ferme des Landes produit 20.000 bouteilles de jus de pomme, 70.000 de cidre, 10.000 de vinaigre, et un nombre variable suivant les années de poiré.

Habitué des animations organisées par l'office de tourisme, Jehan Lefèvre ouvre les portes de sa cidrerie, de 9 à 12 h et de 14 à 18 h, pendant toutes les vacances scolaires, et se limite au vendredi et samedi en dehors de ces périodes.