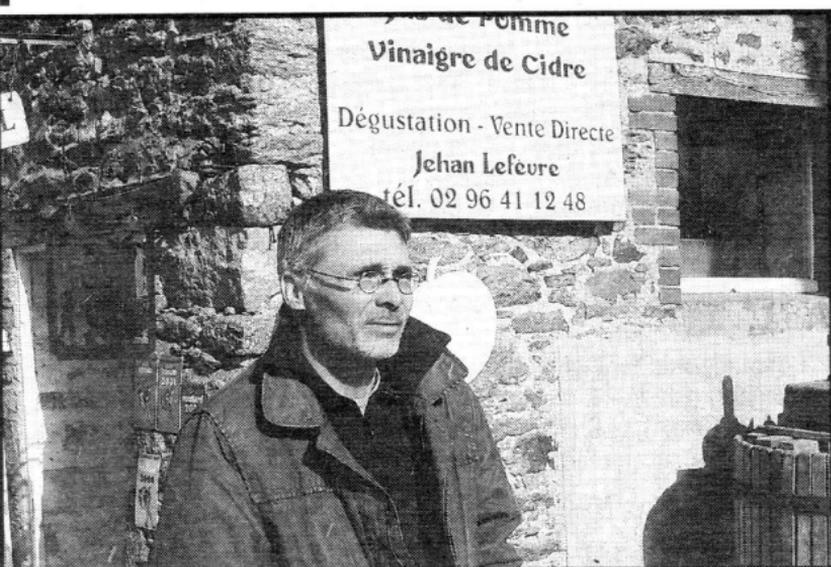


Une nouvelle médaille pour la ferme des Landes



Une nouvelle fois, Jehan Lefèvre a su retenir l'attention du jury par la qualité de ses produits.

Jehan Lefèvre voit la qualité de sa production reconnue avec l'attribution d'une nouvelle médaille d'argent lors du concours général agricole du Salon de l'Agriculture.

Si le Salon de l'Agriculture est une immense vitrine du cheptel qui peuple les campagnes, il est aussi l'occasion de comparer l'ensemble des produits agricoles du pays. C'est en effet à cette occasion que tous les concours nationaux distinguent les productions qu'un jury de professionnels estime devoir retenir l'attention des consommateurs.

Les candidats à ce label se comptent par centaines dans les diverses catégories, car l'obtention d'une médaille est toujours une garantie pour les clients soucieux de qualité. Jehan Lefèvre est devenu un habitué de ce palmarès. En 1997, il crée son entreprise de production cidricole et autre jus de pommes. Dès 1998, celle-ci retient l'attention et il reçoit sa première médaille d'argent pour son jus de pommes qui, l'année suivante, reçoit la médaille d'or. C'est le début d'une longue série. En 2000, le jury lui décerne un beau doublé avec une médaille de bronze pour le jus de pommes et une médaille

d'or pour son poiré breton.

Cela devient décidément une habitude puisque, en 2001, le producteur castin figure toujours au palmarès et une nouvelle médaille de bronze (jus de pommes) salue une fois encore la qualité des produits locaux. En 2003, c'est un prix d'excellence qui vient honorer la régularité de la qualité de ses produits, alors que dans le même temps, une nouvelle médaille d'or lui est attribuée pour son jus de pommes biologique, et une de bronze pour le jus de pommes conventionnel. En 2004, c'est le jus de pommes bio qui est reconnu par une médaille d'argent et, comme il ne faut pas perdre les bonnes habitudes, l'année 2005 est marquée par l'attribution d'une médaille d'argent pour le cidre demi-sec qui représente ici une grande partie de la production. La Ferme des Landes produit en effet 75.000 bouteilles de cidre demi-sec pour 20.000 bouteilles de jus de pommes.

L'entreprise compte pas moins de 7.000 pommiers répartis sur 11 hectares, tous en production biologique. « Cette belle continuité dans la reconnaissance des produits, précise Jehan Lefèvre, est un atout commercial évident puisqu'il ouvre l'accès aux tables soucieuses de qualité »