

AGRICULTURE

La Ferme des Landes une nouvelle fois primée au salon de l'agriculture

Une nouvelle médaille d'argent pour son jus de pommes biologique vient confirmer la tradition de qualité de l'entreprise cidricole.

Près de 6.000 pommiers répartis sur 12 hectares en amont... 90.000 bouteilles de cidre sous différentes formes en aval, voilà résumée l'activité de la Ferme des Landes qui, en 1997, a décidé de porter haut la réputation de ce qui fut la boisson nationale en Bretagne au cours du siècle dernier.

Avec Internet, Japon, Australie, Canada le connaissent

En 1997, Jehan Lefèvre décide que l'activité de la Ferme des Landes sera totalement consacrée à la production du cidre. Il prend alors les moyens de sa réussite et ses vergers s'étendent alors sur 12 hectares répartis majoritairement sur St-Cast-Le Guildo et Matignon. Tous ses pommiers bénéficient du label «agriculture bio».

Dès la première année, il produit 25.000 bouteilles... Cinq ans plus tard, en 2002, la production atteint 150.000 bouteilles... mais la qualité a ses exigences... et les coûts salariaux sont imputoyables.

Alors, Jehan fait le choix de réduire ses volumes et de stabiliser sa production à 90.000 bouteilles chaque année. Le cidre bouché, le jus de pommes, le vinaigre de cidre, gelées de pommes et de cidre, et enfin confiture de pommes constituent l'essentiel de la production estampillée «Ferme des Landes».

Plus de 60 % des produits sont vendus sur place avec une



Jehan Lefèvre a fait le choix de la qualité, choix une nouvelle fois salué lors du dernier concours national des produits agricoles.

fréquentation qui connaît un pic de croissance d'avril à septembre. Les 40 % restants font le bonheur des crêperies de la côte de St-Cast jusque St-Malo en passant par Dinard.

Jehan Lefèvre connaît aussi une forte croissance de la vente en ligne avec un site internet de plus en plus visité. C'est ainsi que le cidre local va étonner les papilles de gourmets du Japon,

du Canada, d'Australie ou de Nouvelle-Zélande. Pas de problème d'évacuation des stocks à la Ferme des Landes qui connaît plutôt parfois des ruptures.

7 médailles en 7 ans

Chaque année, les produits locaux sont soumis à la dégustation d'experts lors du concours national des produits agricoles

dans le cadre du salon de l'agriculture. Le cru 2004 se fait une nouvelle fois remarquer puisque l'entreprise reçoit la médaille d'argent dans la catégorie «jus de pommes biologique».

Après deux médailles en 2000 et deux autres en 2003, la Ferme des Landes confirme sa réputation de qualité avec un palmarès pour le moins éloquent : 2 médailles d'or, 2 médailles d'argent et 3 de bronze ont salué la compétence de l'entreprise. Jehan Lefèvre confirme d'ailleurs que «sa plus grande satisfaction vient du prix d'excellence obtenu en 2003, qui venait récompenser la qualité sur l'ensemble des produits de la ferme».

À la Ferme des Landes, on travaille «à l'ancienne» : ramassage des pommes à la main, mélange équilibré des 8 variétés de pommes, passage en presse de début novembre à Noël, séjour en cuve et fermentation de 4 à 5 mois pour le cidre brut, alors que les pommes destinées au jus de pommes sont pressées dès le ramassage, et mise en bouteilles dans la foulée après pasteurisation...

Les anciens producteurs de cidre, presque aussi nombreux que les fermes de la région, se souviennent de tous ces gestes qui faisaient la qualité. La tradition artisanale fort heureusement perdue à la Ferme des Landes... loin des pratiques industrielles qui font un produit que les vrais amateurs ont parfois du mal à reconnaître.