

Scientifique et agriculteur, J. Lefèvre fait connaître ses produits dans le monde

La route du cidre passe par le Guildo

Agriculteur au bac plus 8, Jehan Lefèvre est depuis 1997 à la tête de la Ferme des Landes, au Guildo. De 25 000, sa production de cidre fermier et de ses dérivés atteint cette année les 120 000 bouteilles. Si son objectif fixé au départ de cette aventure est désormais atteint, il met une nouvelle fois la pression en adhérant, avec 10 autres producteurs, à un groupement régional créé en SA afin de faire connaître ses produits à travers la France et l'étranger.

En 1997, il claquait les portes de la science pour acheter la Ferme des Landes et quelques vergers ornant le bourg de Notre-Dame-Du-Guildo. Un défi peu commun pour le jeune chercheur au bac +8 qui, après les laboratoires, a chaussé ses bottes pour créer et commercialiser son propre cidre. Un cidre purement artisanal et très typé. De 25 000, sa production de cidre atteindra cette année les 120 000 bouteilles, dérivés compris : vinaigre de cidre, jus de pommes, confiture, produits bios, gelée mais aussi Poiré Breton.

« Ce Poiré est une nouveauté que j'ai pu réaliser grâce à l'association des Mordus de la Pomme qui m'a trouvé une belle variété de Jau-nettes. Une rareté sur la région. Cette variété m'a rapporté une médaille d'or au salon de l'agriculture », a-t-il confié sur cette 4e récompense obtenue en trois ans (1). Un palmarès honorable qui a permis à Jehan Lefèvre de se faire connaître auprès des fines bouches mais aussi des

Jehan Lefèvre devant ses produits qui lui ont rapporté plusieurs médailles lors de dernier salon de l'agriculture à Paris.



crêperies et restaurateurs, en Bretagne, à Paris et à Toulouse.

Une carte des cidres partout en France

L'objectif de Jehan Lefèvre est atteint. En trois ans, il a pu pérenniser un emploi permanent et la production bat son plein pour ne pas dire au maximum. Il est aussi, avec trois autres concurrents, l'instigateur d'un groupement de producteurs Bretons, dont deux situés en Côtes d'Armor et neuf autres sur les autres départements. Une sorte de plate-forme du cidre en Bretagne. « Nous avons

bénéficié du programme Eveil, proposé par le Chambre de commerces et de l'industrie de Dinan pour voir de quelle manière il était possible de faire découvrir et vendre davantage nos produits non-industriels en dehors de la Bretagne », a-t-il expliqué sur cette SA tout juste créée, avec un capital de 250 000 francs, sous l'appellation des Artisans cidriers dont le siège social est situé à Merdrignac.

Une société dirigée par Gilles Barbé, Didier Nicole et Jehan Lefèvre. « Nous nous sommes fixé un objectif important : créer une seule et unique carte des cidres qui sera

proposée partout en France grâce à un animateur qui sera d'ailleurs le seul interlocuteur. Nous allons être opérationnels très rapidement et allons mettre en place une charte de qualité. Mais chaque producteur gardera son identité. Après Hédiard et Fauchon à Paris, nous allons mettre le cap sur Brest 2000 pour le salon professionnel international », a conclu Jehan Lefèvre qui fait également surfer son cidre sur le net par le biais du site www.brittany-shops.com

(1) Son jus de pomme lui a rapporté la médaille d'argent en 1998, la médaille d'or en 1999 et la médaille de bronze cette année.