

Nouvelle reconnaissance

au Salon de l'Agriculture pour Jehan Lefèvre

Le Petit Bleu 22/03/07

Chaque année, la collection de médailles de la Ferme des Landes s'étoffe. 2007 n'aura pas échappé à la règle avec une nouvelle médaille d'argent pour le jus de pomme fermier.

C'est en 1996 que la Ferme des Landes se lançait dans la fabrication artisanale de cidre fermier. Dès 1998, une première reconnaissance saluait le savoir-faire local et depuis chaque nouvelle saison apporte son lot de reconnaissance officielle à l'occasion du concours agricole qui se tient dans le cadre du salon de l'agriculture.

«C'est gratifiant de figurer chaque année au palmarès parce que cela signifie que nous ne trichons jamais sur la qualité du produit» fait remarquer Jehan Lefèvre, le maître des



A la Ferme des Landes, la récolte des médailles est permanente... en 2007, une médaille d'argent vient saluer la qualité du jus de pommes fermier.

lieux qui, en quelques années, a vu son talent reconnu par plus de 12 médailles. «Nous travaillons sur un produit naturel et nous pouvons être tributaires,

certaines années, d'aléas que nous ne maîtrisons pas complètement» nous dit encore Jehan qui sait mieux que personne que les médailles d'or ou d'ar-

gent ne sont jamais le fruit du hasard.

La fine Bretagne, le poiré breton, le cidre bouché ont été l'occasion de nouvelles médailles et l'on se souvient qu'en 2006, le jus de pommes fermier et le jus de pommes fermier bio étaient l'occasion de deux nouvelles médailles d'or. Jehan Lefèvre reconnaît volontiers que ces distinctions facilitent grandement la commercialisation de ses produits. Si 50 % de la fabrication est vendue aux clients de passage, les crêperies, les restaurants, les cavistes et autres magasins de produits régionaux sont les clients les plus habituels de la Ferme des Landes. Mais l'exportation réserve aussi quelques bonnes surprises et le plus gros client de la ferme est un magasin de produits français implanté à Copenhague, au Danemark.