

Le marché à la ferme d'un docteur ès sciences

C'est pour la deuxième année consécutive que tous les vendredis en fin d'après-midi une vingtaine d'agriculteurs et d'artisans se retrouvent à la « Ferme des landes » de Jehan Lefèvre, à Notre-Dame-du-Guildo, pour présenter leurs produits ou savoir-faire dans un marché à la ferme un peu atypique.

Produits et savoir-faire, Jehan Lefèvre en est déjà le bon exemple : voilà quatre ans que ce titulaire d'un doctorat en biochimie et physiologie végétale a jeté ses diplômes par-dessus l'usine de tissage qui employait ses compétences. Il voulait revenir à ses amours d'enfance : le verger de son grand-père. Avec l'idée de commercialiser un cidre de pays, en vente directe. De 25 000 bouteilles il y a quatre ans, sa production est arrivée à 130 000 bouteilles cette année. Son jus de pomme et son poiré sont plus médaillés qu'un militaire mexicain : argent, or et bronze pour le premier et or cette année pour le second au Concours général agricole. Et toujours élaborés avec des produits locaux, à partir des variétés du terroir.

Alors l'idée a germé de lancer chez lui un marché à la ferme, dans le cadre du réseau « Bienvenue à la ferme », avec d'autres producteurs. Miel de Pluduno, pain bio

de Saint-Cast-Le Guildo, fromages de Ruca ou Fréhel, escargots d'Evran, volailles de Plurien côtoient craquelins de Plancoët ou les légumes de Laurenan. Tous les produits sont préparés dans un esprit de tradition conservée. Le saumon est sauvage et le sanglier de Pluvigner met deux ans pour atteindre ses 80 kg, quand son cousin le cochon industriel se fait engraisser en six mois. Pour élargir la palette des produits, le marché des Landes a aussi intégré des artisans amoureux de leur métier, comme des producteurs de chanvre de Saint-Caradec ou de fleurs comme les Jardins d'en face de Pleurtuit.

Des groupes de musique celtique, des chanteurs de rues ou des sonneurs animent aussi le marché. Mais ce qui rajoute une touche sans pareille, c'est le coin buvette : car ce qui est devenu un véritable point de rencontre est tenu par le groupe des aînés du Guildo, le club des pierres sonnantes. Ils viennent tour à tour, toutes les semaines, apporter leur expérience pour la cuisson à point de l'incontournable galette-saucisse et le partage des dernières nouvelles du bourg. Le point d'orgue d'un marché pas comme les autres.

Repères : Marché à la ferme, ferme des Landes à Notre-Dame-du-Guildo en Saint-Cast-Le Guildo. Tous les vendredis en juillet et en août de 17 h à 20 h 30.



Tous les vendredis en soirée, il est possible de goûter, sentir et aussi acheter les produits de la ferme aux saveurs d'autrefois.