

# La «dynamique agricole» de Johan Lefèvre

*Ce jeune producteur de cidre, installé à Notre Dame du Guildo, vient de recevoir un prix régional de la BPO.*

**L**a banque populaire de l'Ouest récompense depuis plus de 20 ans les artisans les plus performants. Elle a mis en place cette année un nouveau concours ouvert à toutes les exploitations agricoles, quelles que soient leur taille ou leur production, installée sur l'un des sept départements qu'elle couvre.

L'un des trois lauréats de ce prix régional, dans la catégorie «jeune agriculteur», est Johan Lefèvre, arboriculteur et producteur de cidre biologique à la Ferme des Landes, à Notre Dame du Guildo.

Jeudi 18, une petite fête lui était réservée dans les locaux de l'agence dinannaise. «*En plus d'être passionné par son métier, il obtient des résultats économiques intéressants*», fait remarquer Jacky Ricard, le directeur du groupe Ille et Vilaine Nord.

## Ancien chercheur

Originaire de Normandie, Johan Lefèvre s'est installé à Notre Dame du Guildo en octobre 96. Il était auparavant chercheur en physiologie et biochimie végétale, plus précisément dans le lin textile, et gagnait bien sa vie, précise-t-il.

L'envie de changer de métier et de région l'ont donc un jour amené à la fabrication de cidre pur jus, une activité qu'il pratiquait déjà depuis longtemps mais juste «pour (s')amuser».



**Johan Lefèvre (ici avec sa famille) reçoit le prix de la dynamique agricole par la Banque populaire de l'ouest.**

Une démarche originale ? peut-être, puisque «*je suis arrivé dans le monde agricole avec des yeux neufs*», explique-t-il. Pas si neufs tout de même car le développement des plantes n'a pour lui aucun secret. Tout comme la culture des bonzaïs, qui lui a même valu un prix national. Les arbres - et le pommier plus particulièrement -, font partie de ses passions. Fin connaisseur, il a repris des vergers présentant d'excellentes variétés (la grottes aux fées).

«*Mais serais-je capable de vendre?*», se demandait-il au départ de cette entreprise.

**90.000 bouteilles par an**

D'une production de 60.000 bouteilles la première année,

l'agriculteur en fournit aujourd'hui 90.000. Le projet à court terme est d'atteindre les 120.000, et de pouvoir embaucher à plein temps son employé.

Chez Johan Lefèvre, le but n'est pas de produire en quantité industrielle, mais suffisamment pour en vivre bien. «*Je n'ai pas envie de galérer*», précise-t-il. Aussi, bosse-t-il beaucoup. La famille et les amis participent également à la bonne marche de l'activité. Sa publicité se fait de bouche à oreille et cela semble bien fonctionner.

60% de sa vente s'effectue en direct, à la ferme des Landes, et 40% auprès des professionnels de la région (crêperies, restaurateurs).

«*J'ai eu de la chance, car tous les commerçants ont joué le jeu dès le départ*», glisse-t-il.

Le petit plus : le marché à la ferme organisé en été, où de nombreux producteurs agricoles viennent vendre leurs produits biologiques.

◆ Chiffre d'affaires : 730.000F, objectif : atteindre 1MF.

## La gamme des produits

Son cidre de couleur très orangé, se reconnaît «pratiquement les yeux fermés», de brut à extra brut, il se consomme tout en mangeant. Il existe également du demi-sec. Johan Lefèvre fabrique également du vinaigre de cidre et de l'eau de vie de cidre (fine Bretagne). Le poiré, cidre à base de poire typiquement normand, fait aussi partie de la gamme des produits. Plus goûté, il se sert à l'apéritif ou au dessert.

Qui dit pomme, dit aussi jus de pomme. Celui de la ferme des Landes cumule les médailles. Médaillé d'argent dès la première année au concours général à Paris, il remporte l'or cette année.

Pour les gelées de pomme ou de cidre, les marmelades et les confitures, cela se fait le soir, avec Marylène, son amie.