

On a « pilé » à la Ferme des Landes



Les visiteurs se sont passionnés par la fabrication du cidre.

Tous les anciens se souviennent de cet instant pour beaucoup resté magique qu'était la fabrication du cidre. Suivant l'expression consacrée, on « *pilait* » alors dans toutes les fermes... comprendre on passait les pommes au moulin avant de les mettre au pressoir. La tradition est chaque année respectée à la Ferme des Landes et les nombreux visiteurs qui ont fait étape ici à l'occasion de la fête du cidre, ce samedi, 24 octobre, n'ont pas perdu une miette du spectacle.

Jéhan Lefèvre, le maître des lieux, a eu la bonne idée d'acquérir pour une bouchée de pain, il y a de cela six ans, l'un de ces pressoirs qui, dans les

années 1950, allait de ferme en ferme pour moudre les pommes et presser le « *pommard* » qui laisse couler le cidre. Cette belle mécanique, entraînée par un moteur à essence garanti d'époque, reprend du service chaque année... et la Ferme des Landes perpétue de belle manière la fabrication artisanale du cidre autrefois boisson nationale en Bretagne.

La Fête du Cidre a aussi été l'occasion de découvrir cette entreprise artisanale dont les produits sont régulièrement primés. Cette exploitation s'appuie sur 12 hectares de vergers cultivés en agriculture biologique depuis 1997.