

QUE VONT-ELLES DEVENIR ?

CHRISTINE CHEYLAN Productrice d'huile d'olives dans un univers plutôt masculin, cette quadragénaire collectionne les médailles au concours général agricole de Paris et préside un jury international au Canada

Oléicultrice
à succès

CHATEAU DE VIRANT

Christine Cheylan est l'une des rares femmes à posséder une oliveraie et à maîtriser la fabrication de l'huile. Aujourd'hui, son huile est exportée dans 18 pays.

Ne pas se fier à sa voix douce, ni à son accent délicieusement chantant : Christine Cheylan, 41 ans, est une femme au caractère bien trempé, l'une de ces agricultrices qui ont su s'imposer dans un milieu d'hommes. La preuve : son huile d'olive fabriquée dans la propriété familiale de Château Virant, à Lançon de Provence (Bouches-du-Rhône), a encore ramassé cette année son lot de médailles au concours général agricole de Paris. Cinq breloques, deux en bronze, deux en argent et une en or, ce qui porte le total des distinctions à 45 ou 50 depuis 1997. « Je ne compte plus, mais je sais que cela fait de moi la productrice d'huile d'olive la plus titrée », souligne-t-elle sans fard.

Pour Christine Cheylan, ces prix sonnent à l'évidence comme une forme de revanche. Au départ, la jeune femme n'a pas du tout envie de s'impliquer dans les productions familiales de vin et d'olives. « J'ai grandi dans cette propriété et j'ai vu mes parents s'y investir totalement. C'était lourd, lâche-t-elle. C'est leur œuvre et je ne voulais surtout pas m'en mêler. »

À 23 ans, elle part donc s'installer au Canada pour poursuivre ses études. Un océan la sépare de ses origines. Un monde aussi, car Christine Cheylan se destine à exercer un métier en col blanc : elle soutient une thèse de doctorat en gestion des ressources humaines. « Je voulais devenir professeur de fac, chercheuse voire cadre en entreprise, affirme-t-elle. Pas agricultrice. »

Et puis, un jour de 1996, son père lui propose de reprendre l'activité oléicole. À l'époque, la propriété était essentiellement tournée vers le vin. Sur les 150 hectares de terrain, les trois quarts sont plantés en vigne. Les olives, elles, étaient simplement cultivées puis confiées à un autre producteur de la région, qui dispose d'un moulin à huile d'olive.

Le 23 février 1997, sa première médaille d'or au Salon de l'agriculture

« Ce fut une immense fierté », affirme Christine Cheylan. « Je savais qu'on m'attendait. Pour moi, c'était un enchaînement de grandes premières. Je venais de faire ma première huile, après avoir travaillé comme une folle depuis le mois d'octobre. C'était mon premier salon en tant qu'oléicultrice, ma première médaille. Et j'étais enceinte de mon premier enfant », témoigne l'oléicultrice qui narre cette « boutade » : « La tradition veut que nous nettoions les fesses des nourrissons avec l'huile d'olive. Je savais, dès lors, que ma fille profiterait de cette huile, médaille d'or ! »



CHATEAU DE VIRANT

L'offre paternelle résonne en elle comme un retour aux sources, impérieux. « Je n'ai pas pu résister, explique Christine Cheylan. J'ai senti un besoin de renouer avec mon passé, de reprendre une activité manuelle. »

À son retour, elle acquiert un moulin, un ensemble de machines très sophistiqué de 400 000 €, capable de broyer 3 500 kg d'olives à l'heure. Elle devient ainsi l'une des rares femmes à posséder une oliveraie et à maîtriser la fabrication de l'huile. « Les débuts ont été très difficiles, reconnaît-elle. J'arrivais dans un milieu quasi exclusivement masculin et plutôt âgé, un milieu très fermé qui ne m'a pas bien accueillie. Beaucoup de ces messieurs me disaient : "Toi la petite, tu ne vas pas nous apprendre notre métier". C'était une vraie école de la vie. »

Il lui faut pourtant collecter les olives d'autres producteurs pour faire tourner ses machines. « Notre pari a été de produire une huile de qualité, en nous inspirant des pratiques viticoles, explique-t-elle. À l'époque, beaucoup d'oléiculteurs pressaient toutes les variétés d'olives, comme elles venaient. Nous avons décidé de travailler en assemblant certaines variétés pour obtenir un goût caractéristique. L'huile d'olive est un produit très subtil, avec 250 molécules aromatiques. »

Aujourd'hui, son moulin traite les olives apportées par 3 000 oléiculteurs. Son huile est exportée dans dix-huit pays. Et, fait marquant qu'elle perçoit comme une récompense suprême, cette mère de deux filles préside le concours « Olives d'or » du salon international de l'alimentation d'Amérique du Nord. Un événement qui se tient dans son ancien pays d'adoption, à Toronto et à Montréal. Pour elle, c'est la preuve a posteriori qu'en 1996, elle a fait le bon choix.

SÉVERIN HUSSON



LE BILLET

ALAIN RÉMOND

Un groupe apprenant

On se souvient de l'axiome des regrettés Shadocks : « Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué ? » C'est en vertu de ce principe que l'Ircem, mutuelle pour les salariés travaillant dans les services d'aide à la personne, s'est choisi ce slogan d'enfer : « L'Ircem, votre groupe de protection sociale entreprenant et apprenant à destination de l'économie du quaternaire ». Même si un groupe entreprenant et apprenant, c'est mieux qu'un groupe amorphe et n'apprenant rien, voilà qui rappelle furieusement les délires d'un certain jargon pédagogique, selon lequel l'élève était un « sujet apprenant » et le ballon un « référent bondissant ». Quant à s'occuper de l'économie du quaternaire, des esprits naïfs pourraient juger qu'il est temps, en effet : cela ne fait après tout que 2 millions d'années que nous sommes entrés dans l'ère quaternaire. Funeste erreur ! Sachez que l'économie du quaternaire n'est rien d'autre que l'économie sociale, succédant aux trois âges précédents : l'agriculture, l'industrie et les services. Ainsi va l'humanité, errant d'ère en ère en se donnant de grands airs...

UNE IDÉE POUR AGIR

En partenariat avec

L'art du compost,
en Poitou-Charentes

À Poitiers, l'association Compost'Âge promeut la pratique du compost, ce mélange fermenté de débris végétaux, pour réduire les déchets ménagers.

C'est l'une des mesures du Grenelle de l'environnement : les collectivités locales doivent inciter les ménages à réduire leurs déchets de 7 % d'ici à 2015. L'une des pistes, pour y parvenir, consiste à porter de 35 % à 45 % le taux de recyclage des matières organiques. À Poitiers, l'association Compost'Âge, créée en 2009 pour sensibiliser au développement durable et accompagner le mouvement, œuvre en ce sens. Ses deux salariés, Thomas Royer et Pierre-Jean Glasson, qui ont validé leur diplôme de maître composteur au comité Jean Pain en Belgique, accompagnent les collectivités dans leur politique de promotion du compostage individuel et collectif. Pour eux, il s'agit aussi de « rendre l'humus à la terre qui a été malmenée ces dernières décennies ».

Nombreuses sont les communes qui mettent à disposition gratuitement des composteurs en bois ou en plastique. D'autres en subventionnent une partie de l'achat. Depuis sa création, l'association, qui fait partie du réseau Compost citoyen, a formé une centaine de « Guides composteurs » qui relaient leur savoir-faire en Poitou-Charentes. D'autres formations, très courtes (2 heures), permettent à tout un chacun d'acquérir les bases de la technique. Thomas Royer et Pierre-Jean Glasson aident ceux qui ne bénéficient pas d'espace vert à fabriquer leur compost intérieur en faisant intervenir des lambris. Contrairement aux idées reçues, « un composteur quel qu'il soit ne doit jamais sentir mauvais », insistent-ils. Ce duo de « militants » ouvre aussi les portes de son jardin ouvrier, situé au cœur de Poitiers, trois fois par mois. Chacun peut apporter ses déchets végétaux pour qu'ils y soient compostés, broyés et réemployés dans le jardin potager de l'association qui « ne revend pas » ce qu'elle produit. Ils vont également à la rencontre des écoles ou des centres de loisirs pour éduquer les enfants. Ils comptent sur les plus jeunes pour répandre la bonne parole auprès de leurs parents.

XAVIER RENARD (à Tours)

CONTACT : Compost'Âge. Tél. 05.16.39.10.33.
et www.compost-age.fr