

Spécial | Olivier Tintle, le retour à la terre d'un banquier redevenu éleveur



D'origine agricole et après avoir eu sa propre exploitation, Olivier Tintle s'est réinstallé comme éleveur de brebis avec l'ambition de fabriquer ses fromages. Particularité de son projet, il a en parallèle repris le fonds de commerce et les marques d'une exploitante de Charente-Maritime, qui n'a pas trouvé de repreneur, mais qui lui a cédé ses contrats avec des grossistes et la grande distribution. Il a réinstallé cet outil de production en périphérie de Périgueux, au Change. La commercialisation du lait de brebis se fera avec le Chêne vert et le reste sera valorisé en production fromagère.

Difficile de rater les deux grandes structures de bois sur la route reliant Bassillac au Change. Depuis un an, elles accueillent un élevage de 400 brebis et un futur laboratoire pour la fabrication de fromages. Ce projet, c'est celui d'Olivier Tintle et sa compagne Céline Guguin, un projet de couple et de vie. Olivier n'est pas un néophyte : Originaire de Haute-Corrèze, Olivier Tintle est fils d'éleveurs ovins. Il a travaillé plusieurs années sur la ferme familiale, puis il a été salarié agricole en Vendée et conseiller agricole auprès de la chambre d'agriculture du Cher. Ensuite, il s'installe une première fois en Haute-Vienne avec une production de vaches laitières. En 2007, il entre à la Banque populaire en tant que conseiller. Olivier Tintle est chargé d'accompagner plusieurs petites entreprises, essentiellement des artisans et des agriculteurs, gardant ainsi un pied dans son univers d'origine. Mais en 2013, il est muté à Périgueux. Au fil du temps, l'idée de redevenir d'un retour à la terre, lui trotte dans sa tête. Sa compagne Céline est prête à l'accompagner, l'épauler. "Mais elle ne voulait pas de vaches. A un moment, on envisage les chèvres, puis après une visite au salon de l'élevage, notre choix se porte sur les brebis. Le créneau est porteur : la demande en lait et en production fromagère est là". La conduite d'un cheptel de brebis, je connaissais car c'est la production de mes parents et de mon frère aîné," explique l'exploitant. A partir de 2015, Olivier Tintle et sa compagne se mettent à rechercher une exploitation à reprendre, à proximité de Périgueux, sur l'agglomération. Il faut dans l'idéal éviter de déménager cette famille recomposée de 5 enfants. "Nous avons repéré ces terres en bordure de la route du Change avec des vergers de pommiers plus exploités depuis plusieurs années. Nous avons recherché le propriétaire. Il a fallu le convaincre en lui parlant de notre projet. Je crois que ma compagne a été convaincante," précise Olivier Tintle. C'est à partir de l'obtention de l'accord du propriétaire que va intervenir la Safer. Le projet est en concurrence avec deux autres projets agricoles mais c'est celui d'Olivier qui est retenu par la Safer.

Reprise d'un savoir faire

Olivier Tintle s'est installé sur 22 hectares sans bâtiments : pour mener à bien son projet, il a acquis 7 hectares en propriété grâce à la Safer. 15 ha sont en location temporaire via un portage de foncier d'une durée de 5 ans dans le cadre de la convention avec le Conseil régional. "Au terme des 5 ans, on doit racheter." "Nous avons aussi bénéficié d'une convention de mise à disposition (CMD) avec l'ancien propriétaire sur une durée de 5 ans, grâce au soutien de la Safer . La convention contient une clause de non résiliation. " Je suis parti de zéro. Le premier objectif était de m'installer et de pouvoir travailler et débiter mon activité," souligne Olivier. Actuellement, l'éleveur est à la tête d'un cheptel ovins de 400 têtes de race lacaune et l'élevage est en conversion bio. En termes financiers, le bâtiment et le laboratoire représentent un coût de 250 000 euros, le cheptel 80 000 euros, le matériel, environ 30 000 €. Pour les labours et les récoltes, Olivier Tintle fait appel à des entrepreneurs de travaux agricoles, l'alimentation du cheptel vient de l'exploitation : ensilage herbe, pâture, foin, ensilage maïs.

En parallèle du démarrage de l'activité agricole, il a repris les marques, notamment la Pigouille et la Tricorne, d'une exploitante charentaise et qui n'est pas parvenue à trouver un repreneur et qui ne voulait pas que ce savoir faire se perde. "Pendant six mois, je me suis formé au côté tous les week end d'Evelyne Marchet. Il s'agit d'un fromage que les professionnels adorent affiner. J'ai repris les contrats commerciaux et bénéficie de son réseau de grossistes." D'ici quelques semaines, Olivier Tintle espère avoir son propre laboratoire, celui-ci étant en cours de finition en ce mois de mai. 45 000 litres de lait seront valorisés pour la production fromagère (cela représente 250 brebis), le reste est vendu à la laiterie le Chêne Vert. L'exploitant âgé aujourd'hui de 45 ans, a des projets plein la tête dont celui d'éviter la saisonnalité de la production et de fournir la restauration collective et aussi que sa compagne le rejoigne.

L'installation prochaine de sa compagne

Le projet de vie d'Olivier Tintle est un projet de couple. Céline Guguin, actuellement en poste à Initiative Périgord, devrait rejoindre l'exploitation d'ici la fin de l'année. Titulaire d'un bac + 5, non agricole, elle a dû passer l'équivalent d'un bac pro agricole pour s'installer : elle a obtenu son diplôme agricole en juin dernier. Céline Guguin sollicite la Dotation jeune agriculteur et souhaiterait que sa demande puisse intégrer les surfaces en CMD puisque celle-ci n'est pas résiliable pendant 5 ans. Son dossier devrait passer en CDOA d'ici l'automne. Par ailleurs, le couple est candidat à la prise à bail d'une propriété que la SAFER vient de préempter à la demande du Grand Périgueux pour consolider la présence d'agriculteurs sur le territoire. Avec l'installation de Céline, le cheptel devrait passer à 500-550 brebis.



Claude-Hélène Yvard

Crédit Photo : Claude-Hélène Yvard

Publié sur aqui.fr le 12/05/2019

[Url de cet article](#)