

Giovale / Sellose

« DESSINER DEMAIN »

Qu'est-ce qui vous unit ?

Anselme Sellose : Le travail ! J'ai commencé avec Jean, le père d'Éric, un peu avant 1991.

Éric Giovale : J'avais créé la marque OvinAlp en 1985. Nous avons démarré le bouchonnage de supports organiques au début pour le maraîchage et la pépinière de bois de vigne notamment. Nous avons un client qui fournissait des plants aux vigneron champenois, c'est comme cela que nous sommes venus en Champagne.

A.S. : J'ai posé des tas de questions emmerdantes, sur la matière première, le taux de lignine par rapport à la cellulose, la température de compostage, le taux d'humus, l'acide humique... J'avais face à moi, non pas un revendeur, mais un praticien qui collectait sa matière première, le fumier de mouton, la faisait fermenter. Il avait un regard, une réflexion. Mon père mettait dans les vignes 300 kilos d'ammonitrates : pour nourrir la plante, il y a mieux ! Alors revenir au complexe argilo-humique était une gageure en Champagne. Les potasses d'Alsace régnaient seules ! Ils vendaient des unités fertilisantes qui permettaient d'avoir des gros volumes avec des degrés assez élevés. Or je ne fais pas du jus et du sucre, je cherche du juteux et du goûteux : Giovale m'apportait les réponses.

E.G. : Nous n'avons jamais vendu un bouchon à Anselme. Nous avons la même vision, le bouchon est fait pour l'agriculture parce que plus facile à épandre, mais la

Ce sont des créateurs, des missionnaires aussi qui, dans leur domaine respectif, auront ouvert la voie pour les autres. Anselme Sellose, le célèbre vigneron champenois d'Avize, et Éric Giovale, le fondateur d'OvinAlp qui produit des solutions fertilisantes respectueuses de l'environnement, évoquent leur collaboration mais aussi la transmission. Entretien sous le sceau des bulles.

PAR JEAN-LUC BARDE



Guillaume et Anselme Sellose.

PHOTO OLIVIER ROUX

poudre que nous vendons ici est faite pour la culture. C'est plus précis, les micro-organismes contenus dans l'humus ont besoin d'humidité pour vivre, la poudre en est une meilleure garantie.

A.S. : J'achète une qualité, une richesse en micro-organismes, un levain, un produit dont les intrants sont nobles, transformés avec sagesse, du cousu main.

Que contient ce produit ?

E.G. : Du fumier de mouton composté sur 12 mois, durée essentielle et incompressible. C'est l'équilibre naturel, toutes les saisons contribuent dans un compost à multiplier les micro-organismes qui s'adaptent au sec, à l'humide, au chaud, au froid, à l'oxygène, à l'asphyxie pour favoriser la production de micro-organismes en anaérobie. Nous proposons une base MV100, compost de fumier de mouton, de pulpe végétale de raisin, d'olive, et selon les années nous ajoutons ce que souhaite Anselme. En 2018 par exemple de la pouzzolane, des scories volcaniques basaltiques finement broyées.

A.S. : Je suis toujours étonné lors de mes visites sur les pentes de l'Etna de l'empressement des agriculteurs à reconquérir les espaces recouverts par des coulées de lave. Ils savent l'extraordinaire fertilité qui y règne, c'est un support de micro-organismes incroyable.

Vos fils travaillent avec vous. Comment concevez-vous la transmission ?

A.S. : Comme une course de relais en athlétisme. Au moment où un acteur



Guillaume Selsosse, Éric Giovale, son fils Mathieu et Anselme Selsosse débattent de la transmission.

PHOTO JEAN-LUC BARDE

“
LA QUESTION N'EST PAS DE TUER LE PÈRE POUR EXISTER, IL S'AGIT DE
CRÉER, D'INNOVER, DE GRAVER UNE NOUVELLE EMPREINTE.

”

succède à un autre, il y a une course commune, à la même vitesse, on transmet et on lâche. La transmission est un moment où l'on est ensemble, à l'envers de la rupture que j'ai connue avec mon père qui entraînait dans sa brutalité l'urgente débrouillardise.

E.G. : Pour filer la métaphore sportive, moi je choisirais le rugby, c'est la transmission de ce fameux ballon bonifié avant pour que l'autre puisse le porter le plus loin possible. Cela s'étend au-delà de la transmission des générations, c'est aussi dans l'échange des connaissances, des idées, du savoir-faire : on s'enrichit les uns des autres.

Guillaume, Mathieu, comment recevez-vous ces gestes de transmission ?

Guillaume Selsosse : Ça n'est pas un cadeau, ça n'est pas un fardeau, c'est l'héritage d'un savoir, le prolongement d'une action familiale qui se double d'un honneur.

Mathieu Giovale : C'est un phénomène d'imprégnation de cette aventure familiale menée par nos parents, Éric et Chantal, c'est une structure naturelle. Nous recevons une expérience vivante dans un tempo juste pour

la faire prospérer dans l'épanouissement de nos désirs. L'expérience sert de garde-fou à notre impétuosité, limite nos erreurs.

Comment vous débrouillez-vous avec le danger des pères fondateurs qui dispensent un savoir indiscutable ?

E.G. : Il est vrai que nous avons des personnalités marquées... Bien sûr que l'échange doit prévaloir. Les désaccords surviennent mais ce sont eux qui nous font avancer, avec les différences qu'ils soulignent.

M.G. : Nous avons pu chacun exprimer nos désirs, mon frère Bastien à l'opérationnel et moi au commerce ; nous sommes parfaitement complémentaires.

E.G. : Si je n'ai jamais été un tortionnaire avec mes enfants, je les ai accompagnés fermement. J'ai été très heureux de les voir arriver à la maison, l'avenir s'engage dans le plaisir de l'invention de nouvelles sources.

G.S. : De mon côté, avec mon père Anselme, je construis mon espace, je lui mange doucement des parts de compétence, de responsabilités et mon père m'en attribue

d'autres et m'encourage à aller voir plus loin avec ma sensibilité.

A.S. : Prendre en compte le sujet parlant, s'adapter à l'autre, éviter le risque de présenter les choses comme des obligations. L'essentiel fut de repérer la capacité d'abnégation de celui qui serait appelé à reprendre le domaine. Il fallait que s'établisse un climat de confiance entre Guillaume, notre équipe et nos clients. Enfin, il devait raconter son propre univers sans être le perroquet de son père. Dès 2007, je lui ai donc demandé d'imaginer ce que pourrait être son millésime, premier jalon de sa carrière qui va sortir en 2019.

Quels sont les dangers inhérents à la transmission ?

A.S. : Ne pas faire l'année de trop. Il faut choisir le moment du retrait en se disant : « Ça y est, il vole ! »

E.G. : La question n'est pas de tuer le père pour exister, il s'agit de créer, d'innover, de graver une nouvelle empreinte. Ma fierté, c'est de voir nos enfants exister, créer une unité de recherche pour dessiner demain. ❖