



## INTERVIEW

Texte et photographies  
Clémence Sahuc

## Christelle Lorho, les échecs pour la réussite

Rares sont-ils, ou plutôt rarissimes sont-elles, à arborer fièrement le col bleu, blanc, rouge des meilleures ouvrières de France (MOF) fromagères. Christelle Lorho est l'une d'entre elles. Son point de départ ? Paris et la fromagerie Boursault où elle se forme chez Jacques Vernier, le « Boccuse des fromagers », comme elle aime l'appeler. L'arrivée ? 2019 et l'obtention du titre de MOF. Et entre temps ; des espoirs, du travail, des doutes et des déceptions, mais surtout beaucoup de passion. Rencontre avec une femme pour qui le concours de MOF n'a plus aucun secret, pour parler représentativité des femmes dans les prix et trophées.

Vous avez présenté le concours d'un des meilleurs ouvriers de France classe fromagerie en 2011 et en 2015, avant d'être consacrée en 2019. Quelles étaient vos motivations ?

En 2011, je décide de le passer. J'avais décidé de m'infliger ce concours d'excellence qui m'animait complètement car j'y avais déjà pris goût avec Cyrille (son mari et associé, Cyrille Lorho, a obtenu le titre en 2007, NDLR). Avec du recul, ce n'était pas le bon moment et je pense qu'il y avait un problème d'égo vis-à-vis de mon mari, car nous sommes à 50-50 dans l'entreprise. Mais ça m'a permis de grandir, ça m'a appris l'humilité et ça m'a poussé vers d'autres métiers, qu'ils soient en lien avec le fromage ou pas d'ailleurs.

En 2015, j'avais 43 ans et là je dirais que je me suis inscrite pour des raisons d'âge, me disant que c'était peut-être ma dernière chance.

J'étais passée à autre chose, mais c'est Cyrille et mon aînée qui m'ont inscrite à mon insu au concours de 2019. Je n'y pensais plus du tout et quinze jours avant le démarrage des qualifications, je croise Didier Lassagne, un ami également MOF qui me dit : « Tu sais que le concours redémarre dans quinze jours, tu y vas ? » Bien sûr que non, je n'avais pas le temps de le préparer en deux semaines ! Mais ça me travaillait et j'avais décidé de regarder le sujet pour voir si c'était à ma portée. Sans cette rencontre, je ne serais pas MOF aujourd'hui car en me remettant dedans, je me suis dit que ça pouvait être possible.

Le concours est réputé pour son exigence et demande une vraie préparation aussi bien technique que mentale. Comment l'avez-vous abordé ?

Tout est condensé en quelques jours et c'est intense. La troisième fois, je l'ai préparé différemment. J'ai eu un coach sportif et j'ai fait de la sophrologie parce que je savais qu'il y avait l'épreuve de l'oral, qui est terrible à passer. Ce concours, c'est vraiment un combat personnel. Si tu n'es pas bien globalement, tu ne réussiras pas. Et tu ne vas pas vraiment seule à ce concours, tu emmènes tes équipes, ton couple, ta famille...

À chacune de vos participations, étiez-vous la seule femme à vous présenter ?

Tout le monde peut s'inscrire, hommes et femmes. La première fois, en 2011, il y avait quelques femmes aux qualifications mais je suis la seule à



« Que ce soit au concours de MOF ou aux concours en général, [...], nous sommes presque invisibles. C'est en train de changer mais l'effet de tout ça se ressentira dans quelques années. »

être restée en finale. La deuxième fois, nous étions quatre femmes en finale, mais aucune n'a remporté le titre. En 2019, nous étions plusieurs aux qualifications mais j'ai été la seule jusqu'au bout.

#### À l'annonce du résultat, qu'avez-vous ressenti ?

Aujourd'hui encore je suis très émue et fière d'avoir ce titre. Mais je ne me vois pas comme une MOF. Je me vois comme Christelle Lorho, cheffe d'entreprise et fromagère. Aux caves, je n'ai jamais mon col<sup>1</sup>. Je pense que nous les femmes, nous sommes toujours très humbles par rapport à ce que nous faisons. Pour nous, c'est peut-être la normalité d'élever les enfants, de s'occuper de notre famille, de réussir ou pas. On sait plus courber l'échine et accepter cela.

**Aujourd'hui, sur 24 MOF fromagers, quatre sont des femmes. Elles sont très peu présentes aussi bien dans la classe fromagerie que dans les autres. Que pensez-vous de la représentativité de ces dernières dans les concours et dans la profession en général ?**

Ce n'est pas normal et ce n'est pas logique que nous soyons si peu nombreuses. J'aimerais demander aux femmes du passé pourquoi elles n'ont pas plus poussé les femmes à s'inscrire à ce concours. En termes de représentativité, il y a énormément de femmes dans cette profession (vente, affinage, élevage...). Pourquoi ne les voit-on pas sur le devant de la scène ? Mais ça ne s'arrête pas qu'au fromage, c'est le cas dans tous les métiers mixtes. Elles n'osent pas et se mettent des interdits, ça peut être la famille, le manque de temps, la peur aussi. Ou bien, elles ne prennent pas assez de recul et se posent trop de questions. Alors que sur un concours, nous sommes l'égal de l'homme. Il faut casser ces interdits et leur dire que si le concours débouche sur un échec ou une réussite, dans tous les cas, elles avanceront.

**Comment motiver les femmes à passer les concours, et pourquoi est-il très important qu'elles s'inscrivent, qu'elles se montrent dans ce type d'événements ?**

Il faut parler, parler, parler. Quand on ressent une certaine sensibilité ou de l'hésitation chez une femme, il faut aller la voir et lui parler, la motiver, l'encourager. Nous avons ce rôle-là. Ce qui anime, c'est avant tout la reconnaissance de ses pairs, la fierté personnelle de dire que je suis reconnue pour mon métier passion.

Au trophée Henri Huck par exemple, qui s'est tenu le 1<sup>er</sup> mars 2022, il y avait très peu de femmes. Au concours de la côte de bœuf, il n'y avait qu'une bouchère. Mais j'étais contente car il y a quatre ans, il n'y en avait pas ! Que ce soit au concours de MOF ou aux concours en général, nous ne sommes même plus un minority, nous sommes presque invisibles. C'est en train de changer mais l'effet de tout ça se ressentira dans quelques années.

#### Y aurait-il une forme d'autocensure ?

Oui, je pense qu'il y a une forme d'autocensure. Les femmes n'osent pas. Il y a une forme de timidité aussi, tout comme peut-être une forme d'incapacité à se mettre en avant. Et justement, en ne passant pas ces concours, MOF ou autres, nous restons dans un cercle vicieux. Et de ce fait, elles n'osent peut-être toujours pas se présenter...

**MOF, chevalière de l'ordre national du mérite, présidente et coprésidente de concours et d'associations, cheffe d'entreprise, mère de quatre enfants... Comment conservez-vous l'énergie et la passion de votre métier ?**

J'ai passé le concours de MOF fromagère et non le concours « papperasse ». Si un jour je ne peux plus toucher de fromages, je dirais stop !

En quelques années j'ai connu une totale évolution mentale, certainement liée à la préparation et au titre de MOF. Avant, je n'aimais pas tout ce qui était sur le devant de la scène. Je préférais aller voir les producteurs. Le reste, je le fuyais. Mais ce qui m'anime entièrement tous les jours, encore aujourd'hui, c'est vraiment toucher le produit. C'est ça mon métier. Il faut prendre le temps de faire ce que l'on aime. Si un jour je m'écarte trop du fromage, je préfère me passer des titres de présidence, etc.

La transmission est aussi une valeur très importante dans notre entreprise. Chez nous, il y a très peu de gens qui sont fromagers de formation. Ils ont été formés dans notre établissement et cela concerne encore plus celles et ceux qui travaillent dans nos caves à Moyennoutier. Si on a autant de liberté aujourd'hui dans l'entreprise, Cyrille et moi, c'est car on a formé ces personnes. Il faut se dire que tout est possible et ne pas se mettre d'interdit •

1. La veste au col bleu, blanc, rouge est un privilège réservé aux seul-es MOF.



« Je pense qu'il y a une forme d'autocensure. Il y a une forme de timidité aussi, tout comme peut-être une forme d'incapacité à se mettre en avant. En ne passant pas ces concours, MOF ou autres, nous restons dans un cercle vicieux. »



Christelle et Cyrille Lorho

Maison Lorho  
3, rue des Orfèvres - 67000 Strasbourg  
03 88 32 71 20  
www.maison-lorho.fr

