

# La pomme se dévoile aux visiteurs

Pom'Ligne ouvrira exceptionnellement au public lors des Journées régionales de la visite d'entreprise.

Chloé BOSSARD  
chloe.bossard@courrier-ouest.com

La récolte des pommes bat son plein dans les vergers de Pom'Ligne à Montreuil-sur-Maine. Répartis dans les 95 hectares de plantations, quelque 165 saisonniers choisissent et cueillent minutieusement les précieux fruits.

« En ce moment, nous sommes sur les granny-smith », explique François Cordier, le gérant. Puis ce sera au tour des golden, jazz et autres pink lady. Au total, douze variétés à ramasser d'ici fin novembre.

Le 27 octobre prochain, une vingtaine de curieux auront la chance de découvrir ce travail délicat. Pom'Lignes fait partie des 109 entreprises ligériennes qui ouvriront leurs portes au public au cours du dernier week-end d'octobre (dont 44 en Maine-et-Loire) pour la seconde édition des Journées régionales de la visite d'entreprise.

Bâtiment, décoration, environnement, technologie, transports, viticulture... autant de savoir-faire exceptionnellement accessibles. L'an dernier, l'association organisatrice avait recensé 12 000 visiteurs.

## Chaque fruit est flashé 135 fois

Ces portes ouvertes sont une première pour Pom'Ligne, entreprise familiale fondée en 1968. Aujourd'hui, ses pomiers produisent 6 500 tonnes de fruits par an (dont 20 % en bio) et font travailler 25 salariés permanents. Ils sont à l'origine d'un chiffre d'affaires de 9 millions d'euros par an. Pour François Cordier, le huis clos n'a plus lieu d'être. « En discutant, on se rend compte que notre métier est assez peu connu », constate le dirigeant. « Pourtant, il est important que les gens, qui sont de potentiels clients, sachent ce qu'on fait ici et comment ». En plus des vergers, les visiteurs pourront explorer l'usine où les fruits sont calibrés, puis lavés, avant d'être conditionnés et expédiés, le tout de manière quasi-automatique.



Montreuil-sur-Maine, le 2 octobre. Fondée en 1968, Pom'Ligne produit, conditionne et stocke 6 500 tonnes de pommes par an.

Photo CO - Marie-Hélène MORON

Aussitôt déchargées des tracteurs, les pommes fraîchement cueillies sont plongées dans un bain d'eau et aspergées de rayons UV, pour en conserver toute la brillance. Elles sont alors dirigées vers une machine qui scanne toutes leurs courbes. « Chacune est prise 135 fois en photo, ce qui permet au système de savoir à quel cahier des charges elle correspond le mieux », explique le patron. Classés par palox de 300 kg, les fruits

sont ensuite conduits jusqu'aux lignes de conditionnement, où des opérateurs les saisissent à la main pour les placer une à une dans des plateaux. Gare aux ongles trop longs qui abîmeraient leur délicat épiderme ! La plus grande douceur est de mise. Ainsi chouchoutées, les pommes sont finalement stockées dans une chambre froide à 3 % d'oxygène pour conserver leurs qualités physiques et gustatives jusqu'à leur expédition, qui peut inter-

venir tout au long de l'année. D'ici quelques mois, les cagettes se retrouveront sur les étales de nombreux supermarchés. Pom'Lignes commercialise ses fruits avec ceux de dix autres producteurs réunis au sein de la coopérative Pom'Evasion, basée à Juigné-sur-Loire. La moitié de la production est réservée au marché français, principalement à la grande distribution, mais aussi à l'industrie, qui les transformera en jus ou en

compote. L'autre moitié partira pour l'Europe, l'Asie, l'Amérique du Sud et le Moyen-Orient. La visite, elle, se contentera de Montreuil-sur-Maine !

-> Visite le vendredi 27 octobre à 10 h 30. Gratuit. Réservation : 02 41 59 30 59 ou gestion@pomligne.com

-> Infos et programme sur [www.visiteznosentreprises.com](http://www.visiteznosentreprises.com)

## Plus de quarante entreprises à visiter en Anjou

ACB Menuiserie (Etriché). Vendredi 27 à 9h et 14h, samedi 28 à 9h. Gratuit. 02 41 42 60 57 ou [secretariat@acb-construction.fr](mailto:secretariat@acb-construction.fr).  
Acer Computer France (Angers). Vendredi 27 à 10h. Gratuit. 02 41 36 47 00 ou [centretexnique.angers@acer.com](mailto:centretexnique.angers@acer.com).  
Ackermann (Saint-Hilaire-Saint-Florent). Vendredi 27 à 9h30. 8 €. 02 41 53 03 21 ou [tourisme@ackerman.fr](mailto:tourisme@ackerman.fr).  
Angevine de construction bois (Etriché). Vendredi 27 à 10h30 et 15h30 et samedi 28 à 10h30. Gratuit. 02 41 42 60 57 ou [secretariat@acb-construction.fr](mailto:secretariat@acb-construction.fr).  
Atelier - Galerie Bressigny (Angers). Vendredi 27 et samedi 28 à 14h, 16h, 18h. 4 €. 06 37 98 61 26 ou [m.artmadon49@gmail.com](mailto:m.artmadon49@gmail.com).  
Biosfaire (Beaucouzé). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h. 5 €. 02 49 71 02 15 ou [angers@biosfaire-matériaux.com](mailto:angers@biosfaire-matériaux.com).  
Briche Pasquier (Les Cerqueux). Vendredi 17 à 10h et 14h. Gratuit. [visite.bpex@pasquier.fr](mailto:visite.bpex@pasquier.fr).  
Cave Robert et Marcel (Saint-Cyr-en-Bourg). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h30, 14h et 15h30. 3€. 02 41 53 06 18 ou [cellier@robertetmarcel.com](mailto:cellier@robertetmarcel.com).  
Chocolaterie Guisabel (Candé). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h et 14h30. 4 €. 02 41 92 70 88 ou [m.colas@guisabel.fr](mailto:m.colas@guisabel.fr).  
Distillerie Combiar (Saumur). Ven-

dredi 27 et samedi 28 à 10h30, 14h30 et 16h30. 4€. 02 41 40 23 02 ou [tourisme@combiar.fr](mailto:tourisme@combiar.fr).  
Giffard (Avrillé). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h. 4 €. 02 41 18 85 14 ou [marion.daller@giffard.com](mailto:marion.daller@giffard.com).  
Keolis Angers. Vendredi 27 et samedi 28 à 10h et 14h30. Gratuit. 02 41 33 64 64 ou [contact@irigo.fr](mailto:contact@irigo.fr).  
La Piautrie (La Ménitrie). Samedi 28 à 11h et 15h. Gratuit. 02 41 57 62 78 ou [contact@lapiautre.fr](mailto:contact@lapiautre.fr).  
Langlois-Château (Saumur). Vendredi 27 et samedi 28) 14h15. Gratuit. 02 41 40 21 42 ou [visite@langlois-chateau.fr](mailto:visite@langlois-chateau.fr).  
Les Ateliers du Patis (Briollay). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h. 6 €. 06 95 27 38 44 ou [thierry.menuau@gmail.com](mailto:thierry.menuau@gmail.com).  
Maison Louis de Grenelle (Saumur). Vendredi 27 à 11h, 14h, 15h et 16h. 2,50 €. 02 41 50 23 21.  
Maison Veuve Amiot (Saint-Hilaire-Saint-Florent). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h30, 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30. Gratuit. 02 41 83 14 14 ou [visites.saurmur@veuveamiot.com](mailto:visites.saurmur@veuveamiot.com).  
Martin Technologies (Lézigné). Vendredi 27 à 11h et 14h. Gratuit. 02 41 76 37 26 ou [ot-portesdelanjou@orange.fr](mailto:ot-portesdelanjou@orange.fr).  
Moulin Bouin (Chenillé-Changé). Vendredi 27 à 14h30 et samedi 28 à 11h. 5 €. [reservation@anjou-moulin.com](mailto:reservation@anjou-moulin.com).  
Rairies Montrieux (Les Rairies). Ven-



Deux visites guidées sont prévues à l'usine Pasquier des Cerqueux le 27 octobre.

dredi 27 à 10h, 14h et 15h30. Gratuit. 02 41 21 15 25 ou [m.gourtay@montrieux.fr](mailto:m.gourtay@montrieux.fr).  
Rousseau SAS (Le Plessis Macé). Vendredi 27 à 14h30. Gratuit. [pierre.vaugoyeau@rousseau.fr](mailto:pierre.vaugoyeau@rousseau.fr).  
Sivert de l'Est Anjou (Noyant-Villages). Vendredi 27 à 10h et 14h. Gratuit. 02 41 82 58 24.  
TH Industries (Sarrigné). Vendredi 27 à 10h et samedi 28 à 9h30. Gratuit. 06 95 87 61 58 ou [contact@thindustries.fr](mailto:contact@thindustries.fr).  
Agence Koxx (Le Fuilet). Vendredi 27

et samedi 28 à 10h et 11h. Gratuit. 02 40 83 57 49 ou [ot@uneautreloire.fr](mailto:ot@uneautreloire.fr) (idem pour toutes les suivantes).  
Alise (La Pommeraye). Vendredi 27 à 14h. Gratuit.  
Atelier Créa'Design (Orée d'Anjou). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h. Gratuit.  
Clopta (Saint-Laurent-du-Mottay). Vendredi 27 à 10h. Gratuit.  
Créations Gravouille (La Chappelle-Saint-Florent). Vendredi 27 à 10h. Gratuit.  
Cynafel, le prince du safran (Orée

d'Anjou). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h. Gratuit.  
Ebénisterie Leblanc (La Salle-et-Chappelle-Audry). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h et 14h. Gratuit.  
Ebénisterie Noblet (Landemont). Vendredi 17 à 15h. Gratuit.  
Eric Balouard Maréchal Ferrant (Le-Mesnil-en-Vallée). Samedi 28 à 9h, 10h, 11h et 12h. Gratuit.  
Gaec Chevry (Orée d'Anjou). Vendredi 27 à 17h. Gratuit.  
Gandolfo Sculpteur-Peintre (Landemont). Samedi 28 à 10h et 16h. Gratuit.  
SARL Chênebaudière (Champtoceaux). Samedi 28 à 13h45 et 15h. Gratuit.  
Le Fumoir (Champtoceaux). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h, 11h et 14h. Gratuit.  
MAD (Landemont). Vendredi 27 et samedi 28 à 10h. Gratuit.  
Passion Couture Laurentais (Saint-Laurent-de-la-Plaine). Samedi 28 à 10h. Gratuit.  
Poterie Tessier (Le Fuilet). Vendredi 27 et samedi 28 à 16h. Gratuit.  
Studio 449 (Saint-Florent-le-Vieil). Vendredi 27 à 10h. Gratuit.  
Studio M & GALI (Le Fuilet). Vendredi 27 à 11h et 14h. Gratuit.  
Suez RV Plastique Ouest (Landemont). Vendredi 27 à 11h et 16h. Gratuit.  
Tecabois (Landemont). Vendredi 27 à 10h. Gratuit.



## Un troisième McDonald's ouvre dans les Mauges

**Beaupréau** (Beaupréau-en-Mauges) — Après celui de Saint-André-de-la-Marche et de Chemillé, un nouvel établissement a ouvert à Beaupréau, près du Super-U et du centre culturel de la Loge.

L'arrivée probable d'un complexe de cinéma a-t-elle accéléré l'implantation ? On peut le penser. En tout cas, cela fait plus de 15 ans que l'on parle d'un McDonald's à Beaupréau.

Cela remonte au début des années 2000, lorsque le franchisé de Super-U, Christophe Durand, s'est installé au nord de Beaupréau. « J'avais déjà pris quelques contacts avec Marie et Pierre-Yves Moriceau, franchisés à McDonald's ».

À l'époque, le marché de Beaupréau ne semblait pas encore porteur. Le nombre d'habitants n'était pas suffisant et le couple Moriceau développait déjà l'enseigne de Saint-André-de-la-Marche, puis celle de Chemillé. Depuis, les choses ont changé.

### Les Mauges sont porteuses

Entrepreneur indépendant, Pierre-Yves Moriceau a ouvert le McDonald's bellopratrain ce week-end. 37 personnes y travailleront pour 27 équivalents temps-plein. « La zone des Mauges est encore peu couverte et il existe un vrai potentiel sur une poche d'un rayon de 25 km. »

Le Choletais a une idée très précise de son métier, en développant une proximité avec les entreprises lo-



Le McDonald's de Beaupréau vient tout juste d'ouvrir ses portes et c'est déjà le succès.

cales. La viande vient de l'entreprise Charal, à Cholet. Elle est fournie par les éleveurs des Mauges et d'ailleurs. D'autre part, les cartons d'emballage proviennent d'une entreprise choletaise et les tenues des salariés sont confectionnées au Longeron, chez Mulliez-Flory.

Enfin, le McDonald's de Beaupréau va travailler avec le syndicat de traite-

ment des déchets, le Sirdomdi, pour valoriser certains déchets.

En revanche, si certains de ces restaurants sont chauffés selon le principe de la méthanisation produite par des agriculteurs locaux, ce n'est pas encore le cas à Beaupréau.

Lors du recrutement, les entrepreneurs ont mis en avant le sens du service. « Nous passons par Pôle

emploi mais nous ne priorisons pas le CV. Ensuite, nous présentons des formations internes au cours desquelles, nous mettons le candidat sous tension afin qu'il puisse faire face au rush des clients dans les moments importants ». L'équipe compte de personnes qui ont entre 16 et 53 ans.

## Bpifrance change de tête à l'Ouest

Après onze ans de services, Georges Planes a quitté la direction de l'outil d'aide à la croissance des entreprises. C'est Arnaud Peyrelongue qui lui succède.

En disant un au revoir à la région Ouest dans les locaux de Bpifrance à Rennes, Georges Planes, le directeur régional d'une zone allant de Brest à Pau, a refermé derrière lui une décennie qui a vu Bpifrance s'imposer comme un acteur incontournable de la croissance des entreprises.

Après les années de crise de 2008 où l'ex-Oséo a joué son rôle, « on a souhaité rendre les outils de finan-

cement plus performants. De là est née Bpifrance en 2012, la Banque publique d'investissement. Si le financement de l'innovation, des croissances externes ou des montées en puissance restent au cœur de nos métiers, nous avons ajouté l'export et les fonds propres au capital des entreprises. » Georges Planes rappelle que la nouvelle structure a aussi « doublé ses équipes

pour arriver à 230 collaborateurs dont 180 en Pays de la Loire et Bretagne. De nouvelles antennes ont vu le jour à La Roche et La Rochelle. Au total, ce sont 4 190 entreprises accompagnées en Bretagne et 5 295 en Pays de la Loire. » Il laisse ce beau bilan à son successeur et s'en va prendre la direction de l'animation des antennes régionales de Bpifrance en France.

### **Le retour d'Arnaud Peyrelongue**

Si Arnaud Peyrelongue, qui prend ses fonctions de directeur Ouest de Bpifrance, arrive de la direction Bpifrance Sud-Est à Lyon, il n'en connaît pas moins nos régions atlantiques. Ce Bordelais a commencé sa carrière dans sa région natale avec dix-huit ans de carrière chez Oséo. Il est ensuite devenu directeur du réseau Sud-Est en 2006.

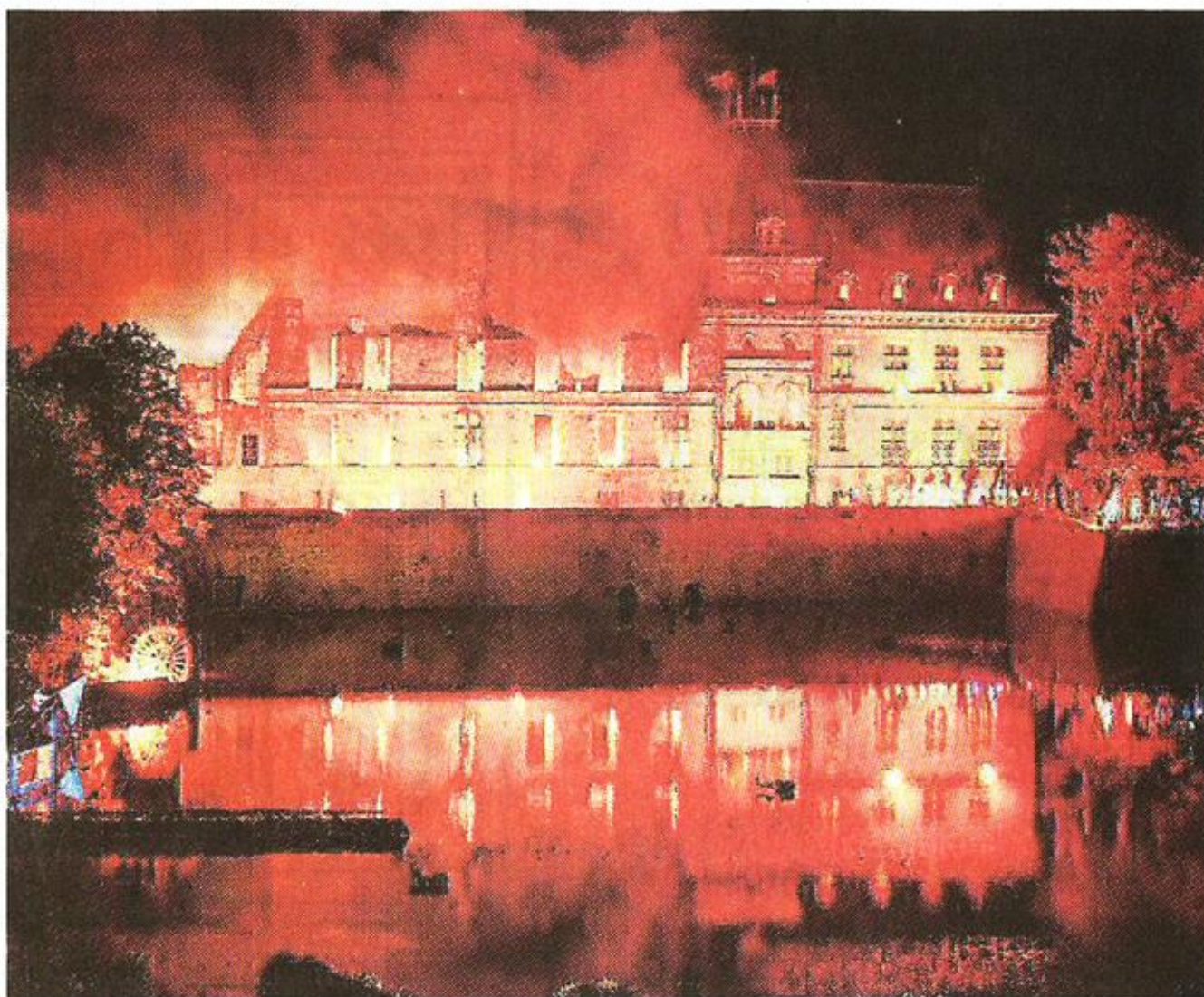
*Ouest France – Mardi 3 octobre 2017*





## LOISIRS

# Les réservations ouvrent le 2 octobre pour la saison 2018 du Puy du Fou



Un des moments phares de la Cinéscenie.

Photo Le Puy du Fou

Dès lundi, les futurs visiteurs pourront acheter leur billet d'entrée pour la saison 2018 du Puy du Fou, pour le Grand Parc comme pour la Cinéscenie. Le parc sera accessible dès le 6 avril. Pour la première fois, il

sera ouvert jusqu'à la Toussaint, soit le 4 novembre. Les tarifs : billets Grand parc à partir de 25 €, séjours parc + hôtel à partir de 59 €.

Infos : [www.puydufou.com](http://www.puydufou.com)



## Le Puy du Fou décroche de nouveaux records

Tour roule pour le Puy du Fou, qui vient de fêter ses 40 ans et vient d'annoncer ses chiffres de fréquentation pour la saison 2017. Ce sont 2 260 000 visiteurs qui ont foulé le sol du parc vendéen, soit 40 000 de plus que l'an dernier. Une nouvelle fois, il confirme sa place de second parc à thème français, derrière Disneyland Paris. Du côté des réservations, l'année 2018 s'annonce « **pleine de promesses** » avec un nouveau record, soit 82 310 billets et 8 532 chambres vendus en 24 heures.

La hausse de la fréquentation serait due à l'allongement de la durée de visite, avec des séjours de deux à trois jours, et la venue de visiteurs étrangers comme les Espagnols.



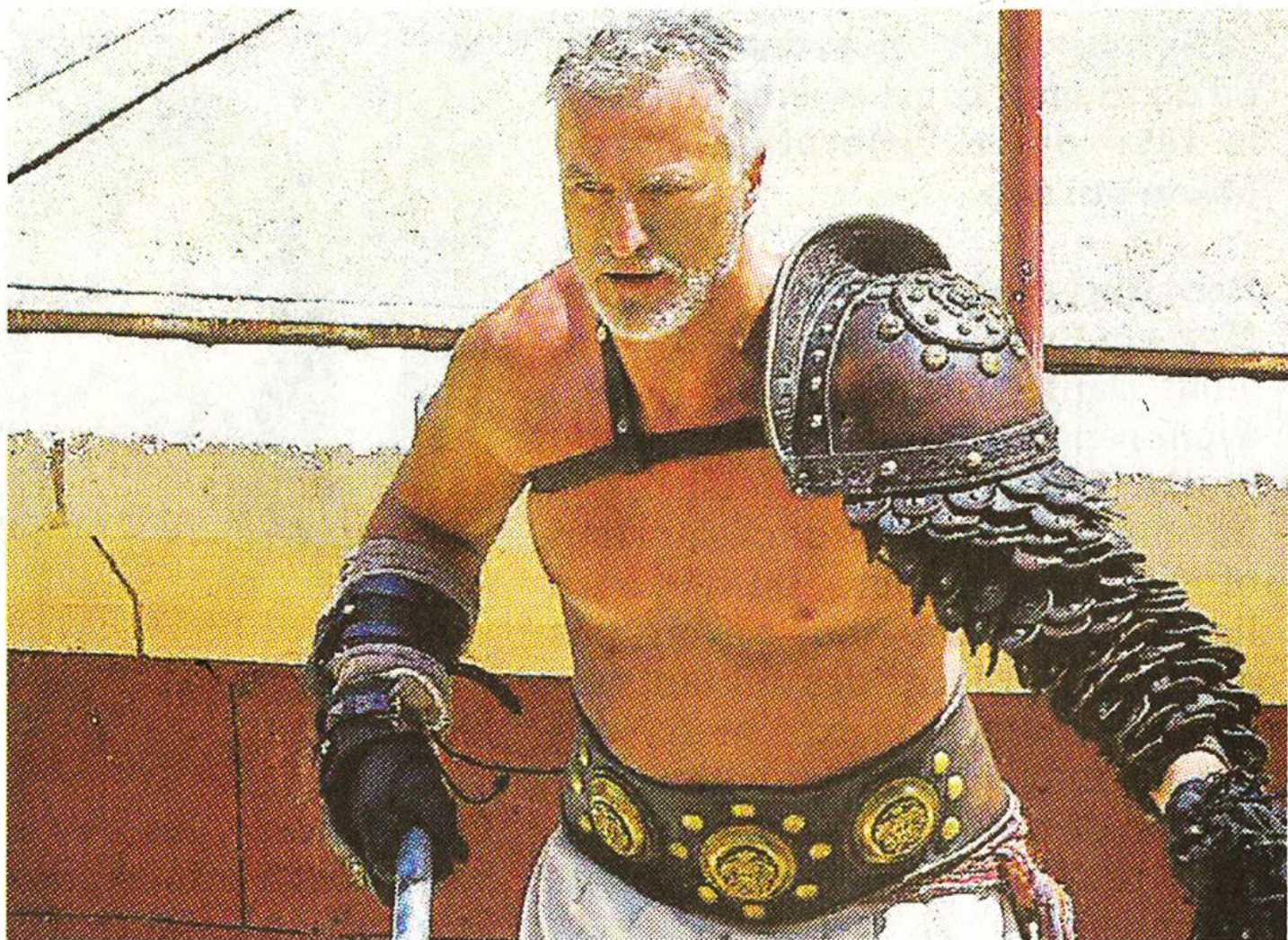
Philippe Chérel

Ouest France – Mercredi 4 octobre 2017



## Loisirs

# Le Puy du Fou séduit les foules et les animateurs de M6



David Ginola et les stars de la chaîne s'illustrent dans le parc qui attire toujours plus de monde.

PAGE 3

*Le Courrier de l'Ouest – Jeudi 5 octobre 2017*



# Record et soirée M6 au Puy du Fou

Le parc du Puy du Fou vient de refermer ses portes sur un nouveau record de fréquentation. Et il va jouer les prolongations le 25 octobre sur M6 avec cinq animateurs de la chaîne.

L'ex-footballeur David Ginola en gladiateur romain. La journaliste Ophélie Meunier (Zone Interdite) en fauconnière du Moyen Âge. Le cuisinier Philippe Etchebest (Cauchemar en cuisine) en guerrier viking. Jérôme Anthony et Julia Vignali (Le meilleur pâtissier) en mousquetaire et en danseuse. Ces cinq animateurs de M6 n'ont eu que 48 heures pour se mettre dans la peau d'un personnage des spectacles du Puy du Fou et se produire en public cet été. Le tout sous le regard avisé et amusé de Stéphane Rotenberg (Turbo, Top Chef, Pékin Express).

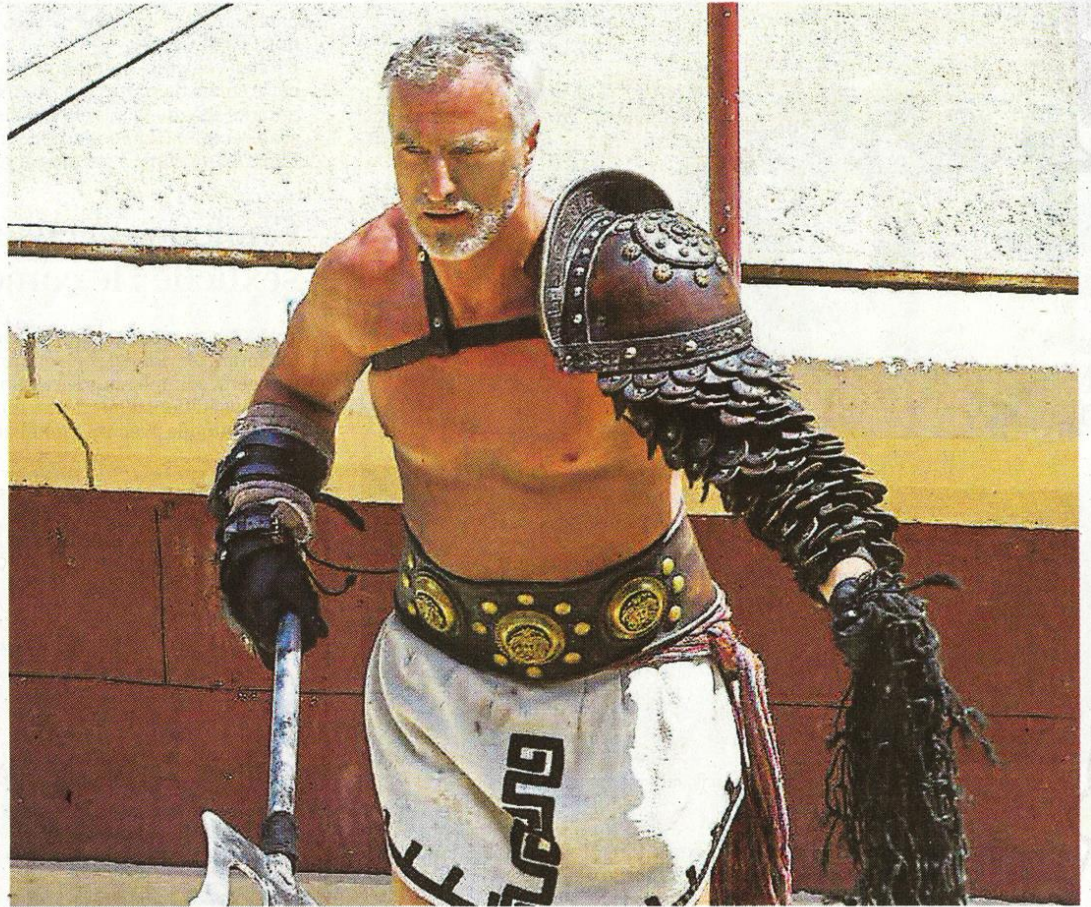
## En 2018, le Grand Parc prolongera la saison jusqu'à la Toussaint

Les téléspectateurs pourront découvrir cette émission originale le mercredi 25 octobre sur M6, lors d'une soirée spéciale Puy du Fou, le parc vendéen qui a célébré cette année son 40<sup>e</sup> anniversaire.

Le Grand Parc du Puy du Fou a refermé ses portes le 24 septembre dernier sur un nouveau record de fréquentation : 2,260 millions de visiteurs en 2017, contre près de 2,2 millions en 2016. Cette saison a été portée par la médiatisation liée à son anniversaire, ainsi que par ses nouveautés : les animations Le Grand Carillon et le Ballet des Sapeurs, l'hôtel La Citadelle, ainsi que des innovations dans les autres spectacles ainsi qu'à la Cinéscénie.

Si le Grand Parc cartonne, c'est aussi parce que la moitié des visiteurs reste désormais deux à trois jours sur place. Il n'est en effet plus possible d'assister à tous les spectacles en une seule journée, ce qui fait l'affaire des hôtels des environs, notamment ceux du Choletais voisin.

Autre bonne nouvelle pour le tourisme régional : la saison prochaine, le Grand Parc restera ouvert plus longtemps, jusqu'aux vacances de



David Ginola, ex-footballeur et présentateur de La France a un incroyable talent, a « mouillé le maillot » en enfilant le costume de gladiateur romain.

la Toussaint (ouverture du 7 avril au 4 novembre 2018).

Les responsables du Parc soulignent aussi que « le nombre de visiteurs étrangers est en pleine expansion », avec notamment une hausse de 60 % des visiteurs espagnols.

C'est justement en Espagne que le savoir-faire vendéen va maintenant s'exporter, avec la création d'un parc

de spectacles à Tolède. Son ouverture est prévue pour 2019.

En attendant, le Puy du Fou va continuer sa médiatisation. Depuis le 28 août, France 4 diffuse les épisodes d'« Une saison au Puy du Fou », tourné sur le modèle d'« Une saison au zoo » de La Flèche. Et M6 devrait faire un succès d'audience avec sa soirée spéciale du 25 octobre.

De quoi inciter les téléspectateurs à se transformer l'an prochain en visiteurs. C'est déjà bien parti : les réservations ont été ouvertes lundi dernier et ce jour-là, le record du nombre de billets vendus a été battu, avec 82 310 places écoulées en 24 heures. Le Puy du Fou reste le deuxième parc français en termes de fréquentation, derrière Disneyland Paris.



## EN HAUSSE

PHOTO AFP



# Rudy Gobert signe un double-double en pré-saison

Grâce aux offrandes de Rubio, l'ancien pivot de Cholet Basket a inscrit 15 points et pris 10 rebonds lors de la victoire, à Salt Lake City, du Jazz contre les Sydney Kings (108-83). Dès le premier match de pré-saison, le Français de l'Utah a montré qu'il était déjà en forme.

*Le Courrier de l'Ouest – Mercredi 4 octobre 2017*





# Dans l'ombre, il y a Constant le battant

Bruno Constant était des premiers héros européens de Cholet Basket. Aujourd'hui, le Challandais combat la maladie de Charcot-Marie-Tooth, et a fait du para-cyclisme son remède personnel.

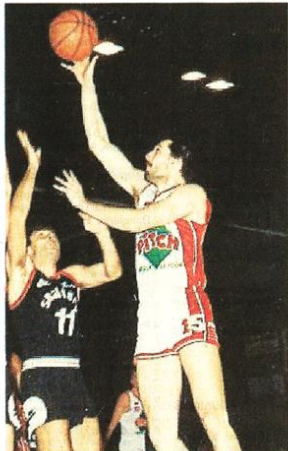
## Portrait

Graylin Warner entretient sa légende en s'éloignant des parquets. Loin des yeux, près du cœur, disent les amoureux aux antipodes... Choletais « de souche », le « Roi » Antoine Rigaudau dispose d'un trône immuable au sein du « Hall of Fame » de CB. Que dire de la « bouille » de bambin de Valéry Demory ? Qu'elle est une image indélébile dans les mémoires locales. Tels sont les destins des héros choletais de la période ouvrant le livre de CB parmi l'élite. Indirectement, ils dressent une ombre pour les « autres ». Dont Bruno Constant.

« Avec Jean Galle, on pouvait discuter »

Le pivot vendéen n'était ni faire-valoir, ni un manchot. Mais débarqué de Villeurbanne, après un formatage au sein du « grand Challans » (où il côtoya Demory et... Philippe Hervé !), en 1988-1989, l'homme est, justement, un homme de l'ombre. Pas un scoreur. Ces 13 unités inscrites devant Antibes, en septembre 1989 (son record avec CB) sont un instant de gloire éphémère.

Inévitablement, le Vendéen s'est heurté à la croissance survitaminée d'un « p'tit jeune » aux segments interminables. Bilba est alors l'un des premiers fruits locaux à éclorre. « J'espère avoir participé à sa progression, glisse aujourd'hui l'ancien intérieur, âgé de 55 ans. On s'est vu il y a quelques années, il a toujours du respect pour moi. J'ai moins apprécié les fois où Jim était plus en retrait, et moi plus en haut. Là, on ne



Pour combattre sa maladie, Bruno Constant a enfourché un vélo. Résultats sportifs à la clef.

m'a pas refait confiance. Mais c'est la loi du sport de haut niveau. »

L'expérience choletaise a bâti chez Constant ce leitmotiv : la fatalité n'existe que si elle est démentie. La rancœur envers Jean Galle et Jean-Paul Rebatet, ses coaches sous le maillot choletais, est rangée au rayon de l'histoire ancienne. « On pouvait discuter avec Jean Galle. Jean-Paul Rebatet, lui, ne disait pas tout ce qu'il avait sur le cœur... » À l'été 1990, sans faire ni bruit ni scan-

dale, Constant en avait pris son parti, au point d'entamer un petit tour de France. Un prétexte de ce qu'est son quotidien, aujourd'hui.

Ce fut Reims d'abord, Tours, et Maurienne, avant une tournée d'honneur, chez lui en Vendée (Luçon en N3, puis Saint-Jean-de-Monts). En parallèle, l'homme a trouvé sa reconversion auprès d'enfants handicapés. Une vie saine, rangée. Jusqu'à 2011, et l'appel d'un frère l'incitant à consulter. « Il me décrit ses symptômes,

sachant que ma mère, un oncle et une tante ont été atteints de la maladie de Charcot-Marie-Tooth<sup>(1)</sup>. Ces symptômes, je les ai depuis des années. À Nantes, le neurologue ne veut pas y croire. J'insiste pour passer l'examen. Quinze jours après, j'apprends le verdict. Là, on vous dit : « vous avez la maladie de Charcot-Marie-Tooth, au revoir ! » Il n'y a pas d'excuse. Rien ! Vous êtes seul. » Les questions affluent, bien plus que les réponses.

D'autant que la maladie et ses dénominations en trompe-l'œil (les maladies de Charcot et de Charcot-Marie-Tooth sont différentes) relaient aujourd'hui des cas de décès qui affectent dangereusement le milieu sportif. Les disparitions récentes du tennisman Jérôme Golmard ou du rugbyman Joost Van der Westhuizen jettent un voile uniforme sur la pathologie. Gare à l'erreur de sémantique ! Car la maladie de Charcot Marie-Tooth « n'est pas mortelle », contrairement à l'« autre ».

## Tokyo, c'est demain

La confusion, Bruno Constant en a hélas constaté les effets. D'un côté, il y a la volonté personnelle « de tout connaître » de la maladie, « et surtout les moyens de la combattre ». De l'autre, ces clichés, tenaces, qui font de l'ex-joueur un quasi-paria. « J'ai pris le temps d'expliquer à mes collègues. Certains sont venus me voir. D'autres sont allés sur Internet. Mais ils n'ont pas pris la bonne (maladie). Pour eux, je n'avais plus que 6 mois à vivre. J'ai été mis de côté, exclu, au bord du burn-out. » Il fait alors le pari de rouler pour combattre et faire connaître. Les Jeux Paralympiques de Londres font office de révélation. Le rêve est à peine né qu'il est déjà en marche.

Bruno Constant fait ainsi coïncider le vélo, son premier amour sportif de jeunesse, avec cette nouvelle quête de liberté. « Handicapé mais sportif » : telle est la maxime du blog qu'il crée<sup>(2)</sup>, et qu'il trimballe sur le portebagage. Rapidement, il devient un porte-étendard de sa propre cause.

De par ses résultats (vainqueur des trois dernières Coupe de France), supervisés par Arnold Jeannesson, le coureur de la Cofidis, qui élabore ses plans. De par son courage, aussi. Passer du parquet au bitume consiste en une gymnastique corporelle qui a ses retours de bâton. « Je suis passé de 120 à 92 kg », illustre-t-il, sans omettre de parler de cette « grosse anémie », qui lui fait manquer les Jeux Para de Rio. Il s'y voyait, et s'y voit encore. Différemment.

Tokyo (où réside son fils) dans trois ans, c'est demain, mais suffisamment lointain pour voir venir. « Je recherche un partenaire qui puisse me salarier à temps plein pour me permettre d'y aller », glisse-t-il, en espérant que les célébrations autour du trentenaire en Pro A qu'est CB puissent l'y aider. Le monde du basket, au passage, ne s'est pas montré le plus assidu dans la quête de nouvelles. Hormis Michel Gomez, son coach à Challans... Là encore, l'intéressé ne vire pas aigri. Question de philosophie de vie. « Ma maladie n'a pas de traitement, mais je me sens de mieux en mieux », assure-t-il, tout en ayant entériné cette absence totale de sensibilité « au-dessous des genoux ». Telle est la maladie. « Telle est la vie », complète Bruno Constant. Lui est déjà reparti.

Jérémy PROUX.

(1) Une dégénérescence des terminaisons nerveuses des membres supérieurs et inférieurs.

(2) rebondiravelo.canalblog.com