

Date

Le 21 mars, jour du printemps, de la renaissance.

Lieu

Le Musée de l'Apartheid à Johannesburg, un choc dès l'entrée.

Ambition

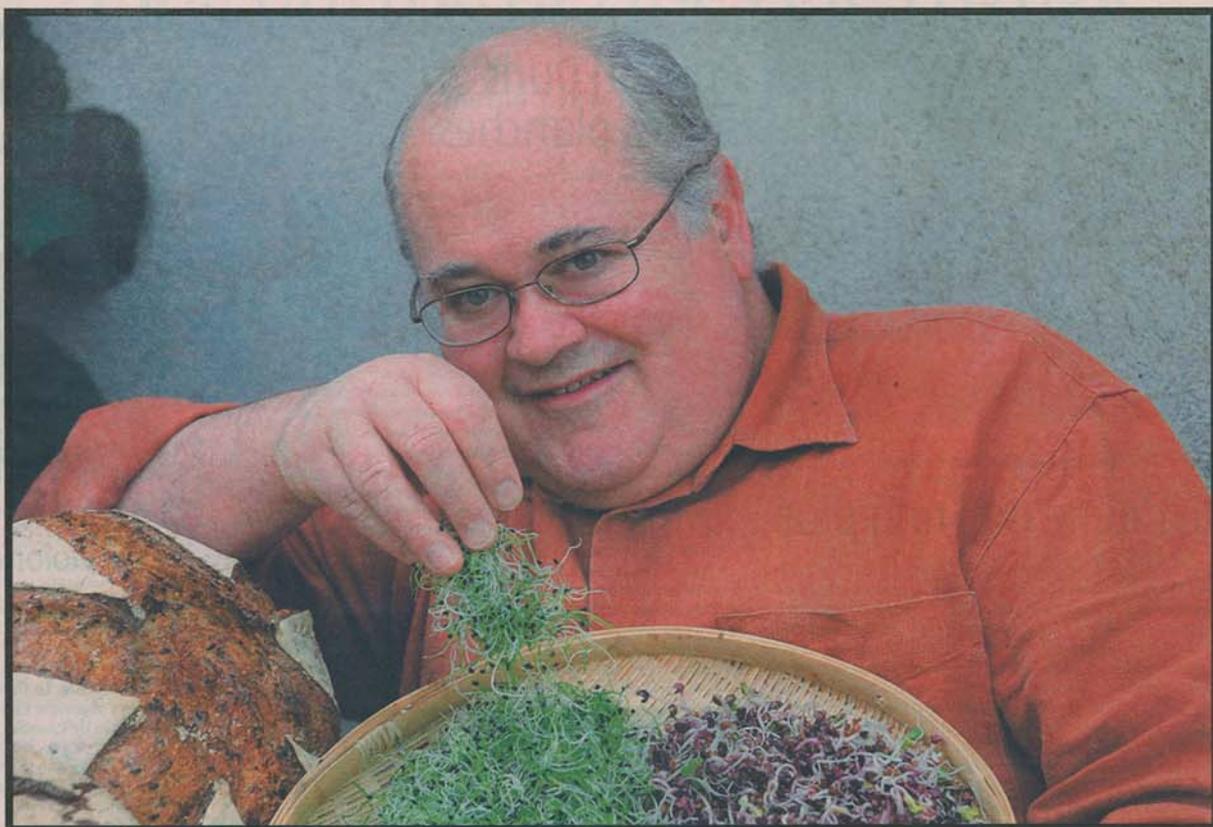
Poursuivre mon combat pour la nature.

Phrase

« Vivre plus simplement pour que d'autres puissent vivre aussi » Gandhi.

Personnalité

Nelson Mandela.



PHOTOS ALAIN BERNARD ARBOU

Michel Corneloup. Ce boulanger-pâtissier est connu dans le Roannais pour sa démarche bio et son engagement dans Espoir-Santé-Harmonie. Pas de hasard.

Le geste et la parole

Michel Corneloup, c'est l'artisan boulanger-pâtissier « bio » de la principale artère du Coteau. Une affaire familiale depuis 1847. « J'ai toujours fabriqué du pain bio, mais cette part a grossi progressivement pour devenir exclusive aujourd'hui. J'ai eu le déclic quand l'association Espoir-Santé-Harmonie a invité en 2002 le professeur Joyeux, cancérologue montpelliérain. » Ce personnage charismatique prône le bio dans la prévention du cancer. Des préconisations avancées sur la base d'études qu'il a menées lui-même.

L'autre casquette de Michel Corneloup est celle qu'il endosse depuis vingt ans justement au sein de l'association Espoir-Santé-Harmonie. Une belle histoire d'amitié et d'altruisme. Des idées, de la bonne humeur, des actions, des bonnes volontés, et au fil du temps 760 000 euros de matériel médical financé au bénéfice de l'hôpital de Roanne et la clinique du Renaison.

Tout est parti d'un personnage local, conseiller municipal, boute-en-train connu pour animer les fêtes. Frappé par le cancer à 45 ans, il profite de sa rémission pour organiser un spectacle à l'intention du professeur Dubernard qui l'a opéré (le frère de l'auteur de la première greffe de mains). Il veut le remercier et mobilise autour de lui toute personne montrant talent. « Il avait toujours plein d'idées. Ça partait dans tous les sens. Après, il rassemblait les copains, répartissait les tâches... la machine était lan-

cée... » Et bien sûr, tout se termine par un bon casse-croûte. On est en 1989. Le spectacle organisé dans la salle des fêtes du Coteau dégage une recette de 67 000 francs de l'époque. La somme est reversée au profit de la médecine. Pourquoi ne pas continuer ? Les manifestations s'enchaînent. Le plateau d'une semi-remorque fait office de scène pour l'orchestre d'un bal à l'occasion d'un loto géant, chaises et tables sont réquisitionnées dans les communes des alentours... Le bénéfice, 130 000 francs, va

« Quand il manque des sous, on monte une nouvelle action »

aux Centres de recherche et de cancérologie en urologie de la Loire et du Rhône, l'Adapei, la Ligue contre le cancer... « Petit à petit, on s'est organisé, on a commencé à répertorier les besoins. Quand il manque des sous, on monte une nouvelle action pour trouver le complément. » Michel Corneloup devient trésorier en 1994, puis président en 2001 et vice-président depuis 2008. Entre temps, en 1997, Gérard Desmurs a quitté le navire qu'il a contribué à mettre à flot. Sentant sa fin proche, il fait sauter les bouchons de champagne à l'occasion de ce qu'il sait être son dernier conseil municipal, se comparant à la mousse et au champagne qui sortent de la bou-

teille. L'association se renforce encore après lui, ne serait-ce qu'en sa mémoire.

Espoir-Santé-Harmonie avait été officialisée en juillet 1990. Parmi les actions pérennes, les « Galettes de l'espoir » se répètent chaque mois de janvier depuis 18 ans. Une partie du prix des galettes des Rois est reversée à l'association pour financer de nouveaux programmes. Cette idée a vu le jour après une émission d'« Envoyé Spécial ». « J'ai été bouleversé par le reportage montrant les enfants somaliens mourant de faim. Je

voulais faire quelque chose, prélever 2 francs par galette pour eux, et puis j'ai pensé à l'association. » Là encore, les autres boulangers-pâtissiers roannais

sollicités et beaucoup acceptent de jouer le jeu. Le peintre roannais renommé Gilles Coudour réalisera gracieusement l'affiche. Plus de 300 000 galettes ont aujourd'hui été vendues pour plus de 100 000 euros. Un autre membre de l'association propose de lancer annuellement une grande marche. C'est chose faite désormais à Saint-Just-la-Pendue...

Dans le même esprit lié à la santé, Michel Corneloup a mis sur pied il y a trois ans avec un ami une nouvelle activité professionnelle. Toujours le bio avec la production et la commercialisation de graines germées auprès des restaurateurs de la région, des magasins bio,

des marchés, des salons... Tout est parti d'une rencontre fortuite en 2005. « Gilles Vincent, un ami restaurateur dans la montagne bourbonnaise, à Ferrières-sur-Sichon, a hébergé des pèlerins hollandais arpantant un des GR de la région. Il a vu arriver de loin des géants. Et pour cause, de leur sac à dos sortaient des germoirs de graines. Elles poussaient en chemin et ils s'en nourrissaient avec du pain ! » Aussi énergisantes que formidables compléments alimentaires, elles sont à consommer en cures. Graines germées de radis pour le foie, fénugrec pour le pancréas, alfalfa riche en vitamine C, trèfle rouge, poireau... Les pèlerins repartis, il fait part de sa découverte à son ami costellois. Chacun de leur côté, ils entreprennent de faire des essais. Leur travail patient aboutit et les choses prennent sérieusement tournure. Leur société Graines de Saveurs est créée en 2007. Des coups de pouce dans le milieu de l'agroalimentaire et du bio les aident à frapper aux bonnes portes. Les connaissances de Michel Corneloup dans les métiers de bouche font le reste. Lorsque Gilles Vincent prend sa retraite, Fabienne Panel, qui a ouvert l'Atelier des Saveurs à Ambierle, salon de thé, petite restauration, épicerie bio et librairie, prend la relève. Associée depuis les printemps, elle se charge de développer cette nouvelle activité parcourant foires, salons, marchés, restaurants... On récolte ce que l'on sème.

ALINE VINCENT



« Notre action s'est étendue depuis 2008 à l'association « A chacun son Everest » de l'alpiniste Christine Janin. »