

# 205 Trophée. Deux pompiers à l'assaut du Maroc

Gwendal Hameury

Pompiers professionnels au centre de secours de Morlaix, Mathieu Toutain et Benoît Baucher prendront, le 9 avril, le départ de la onzième édition du 205 Trophée. Un raid humanitaire dans le désert marocain, qui conjugue leurs deux passions : aventure et automobile.



Il a fallu près de six mois aux deux pompiers pour préparer leur 205 à affronter le désert marocain.

Gwendal Hameury

Amis de longue date, Mathieu Toutain et Benoît Baucher ont de nombreux points communs. À commencer par leur métier. Les deux hommes, âgés de 41 ans, sont en effet pompiers professionnels au centre de secours de Morlaix. Mais le duo partage surtout les mêmes passions.

« Nous sommes tous deux des fous de voiture, notamment de 4x4, et d'aventure en général. On avait envie de participer à un raid, mais un raid humanitaire, car c'est quelque chose qui nous parle. On a donc surfé sur le net pour trouver notre bonheur », souffle Mathieu Toutain.

## 150 000 km au compteur

Au cours de leurs recherches, les deux hommes tombent rapidement sur le site du 205 Trophée, raid exclusivement dédié à la mythique Peugeot 205. « C'est exactement ce qui nous fallait. Car c'est LA voiture de notre génération. On a tous, un jour, conduit une 205 », rigole son compère Benoît Baucher.

Dans la foulée, les Morlaisiens créent leur association, baptisée Breizh Cap

« On va emprunter beaucoup de pistes du Dakar. Mais le principe de ce raid n'est pas d'aller le plus vite possible. »

Mathieu Toutain et Benoît Baucher

Aventure et basée à Saint-Thégonnec. Leur idée : participer et/ou organiser des opérations humanitaires en voiture, moto ou bateau. Ils se mettent aussi en quête d'un véhicule et de partenaires financiers, pour boucler leur budget 205 Trophée, estimé à 8 000 €. Mathieu et Benoît en ont dépensé 950 € pour acquérir leur précieuse 205. « C'est une première main de 1988 qui a 150 000 km au compteur. On l'a achetée à un couple de Morbihannais. Le coup de cœur immédiat ! », se souviennent ceux qui ont mis six mois à la préparer. Le véhicule a été totalement déplumé, le haut moteur a été refait à neuf, les freins changés... « On a aussi rehaussé les suspensions à l'avant et à l'arrière, installé une protection sous la voiture et installé le snorkel (filtre à poussières, NDLR). Entre autres ».

## Une épreuve d'orientation

L'équipage n°227, qui va tourner au volant, doit quitter le Finistère le 6 avril, direction Bidart, dans les Pyrénées-Atlantiques, pour un dernier contrôle technique. Puis il faudra convoyer la voiture jusqu'à Tarifa, en

Espagne, où elle embarquera sur un bateau pour le Maroc. Le raid, lui, débutera le 9 avril. Au programme, une énorme boucle de 2 700 km, en dix étapes, dont six dans le désert, entre Tanger et Rabat. « Il y aura notamment une spéciale marathon de 48 h, en autonomie totale, savourent déjà les deux hommes. On va emprunter beaucoup de pistes du Dakar. Mais le principe de ce raid n'est pas d'aller le plus vite possible. Il s'agit d'une épreuve d'orientation, sans aucune notion de compétition ». Un défi humain et sportif, qui permet aux participants de rassasier leur soif de grands espaces et de découvrir le Maroc autrement, en rencontrant ses habitants, détaille l'organisateur Pro Raids Organisation.

## Pour une école et un hôpital

Outre leurs affaires personnelles, les pièces détachées et l'indispensable caisse à outils, Mathieu et Benoît vont remplir leur coffre de matériels, collectés par leurs soins, à destination de structures locales marocaines. En l'occurrence, une école et le service pédiatrie d'un hôpital. « Vêtements de

sport pour enfants de 6 à 12 ans, vêtements chauds, fournitures scolaires, jeux d'éveil... On va être chargés comme des mulets. Mais c'est normal. C'est aussi pour ça qu'on y va ».

Il manque encore quelques centaines d'euros au duo de pompiers morlaisiens, pour boucler leur budget. Histoire de couvrir les frais d'essence. « Car si le raid fait 2 700 km, nous, on vient de Morlaix. Aller-retour, ça fait 7 500 km ! », confient-ils. Pour l'instant, ils ont réussi à convaincre 13 sociétés du pays de Morlaix de les soutenir, dont l'Auto Leclerc, principal partenaire. « Mais il reste encore de la place pour des logos sur notre lunette arrière ! », rigolent-ils en chœur. Avis aux amateurs. C'est pour une bonne cause.

## ▼ Pratique

1<sup>re</sup> édition du 205 Trophée, du 9 au 18 avril, au Maroc. Plus d'informations sur [www.205trophee.fr](http://www.205trophee.fr). Possibilité de suivre Mathieu Toutain et Benoît Baucher sur leur page Facebook [www.facebook.com/breizhcapaventure](https://www.facebook.com/breizhcapaventure)

## Hommage à Arnaud Beltrame. Recueillement à Plourin



Le drapeau tricolore de la caserne Adjudant-Lejeune a été mis en berne. Gwendal Hameury

Comme dans la plupart des casernes de France, un hommage au lieutenant-colonel Arnaud Beltrame, assassiné à l'âge de 44 ans, vendredi, par un terroriste islamiste dans le Super U de Trèbes (Aude), s'est déroulé mercredi 28 mars, à 10 h, à la compagnie de gendarmerie de Plourin-lès-Morlaix. Une cérémonie courte mais empreinte d'émotion.

Devant une quinzaine de militaires et plusieurs élus du territoire, dont Agnès Le Brun, maire de Morlaix, le chef d'escadron Erwann Laisney, comman-

dant de la compagnie a d'abord retracé le parcours de son collègue, « mort en héros » pour la Nation, en prenant la place d'une femme prise en otage par un djihadiste.

Puis la Marseillaise a retenti dans la caserne Adjudant-Lejeune, suivi de la sonnerie aux morts et d'une minute de silence, tandis que le drapeau tricolore était mis en berne.

Deux autres cérémonies ont été organisées sur le territoire de la compagnie de gendarmerie de Plourin, à Saint-Pol-de-Léon et Landivisiau.

## Produits locaux. Mise en place d'une démarche en restauration collective

La Chambre d'agriculture, avec la Chambre de métiers et la Maison de la bio, a engagé un travail sur les filières alimentaires de proximité à l'échelle du pays de Morlaix, projet bénéficiant de fonds Leader, en organisant un forum avec des producteurs locaux et des acheteurs de la restauration collective, ainsi que les élus, afin de favoriser l'approvisionnement local.

Cette rencontre a eu lieu dans le salon du Grand café de la Terrasse, lundi 26 mars, où les producteurs locaux ont présenté leurs produits fermiers aux acheteurs de la restauration collective.

« C'est important qu'on se rencontre et qu'on se connaisse », a indiqué Sophie Gallou, directrice de la cuisine centrale de la ville de Morlaix.

## Encourager l'approvisionnement local

Le réseau « Bienvenue à la ferme » et les restaurateurs « Ici et Là », présents à ce rendez-vous, ont permis aussi une mise en relation avec la restauration privée. Agnès Le Brun, maire de Morlaix et vice-présidente de l'AMF (Association des maires de France), a présenté aux invités le vade-mecum,



Bertrand Robin, chef de cuisine au collège du Château, a été très intéressé par les légumes de la ferme Ty Coz, de Saint-Pol-de-Léon, présentés par Christel Rancin.

« Encourager l'approvisionnement local », édité par l'AMF. Un guide pour encourager et accompagner les élus qui s'engagent pour développer et préserver l'agriculture locale de qualité dans leurs territoires. De son côté, Brigitte Jégo, adjointe à

Plourin-lès-Morlaix, et Anne-Marie Coq, responsable de la cuisine centrale plourinoise, ont participé à la table ronde avec des producteurs, pour témoigner de leur démarche entreprise par leur commune pour l'approvisionnement local.