

 **Manuela GOUET**
(dgs@bonnetable.fr)

 14 mars 2025

 3 documents

REVUE DE PRESSE DU 8 AU 14 MARS 2025

1



Bonnétable - Les chroniques locales : histoire et patrimoine

Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, vendredi 14 mars 2025

2



72 Maine Libre - Les magasins U font leur job dating vendredi

Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, mercredi 12 mars 2025

3



Le Mans - Du Bœuf fermier du Maine pour les collègues

Dimanche Ouest-France, ouest-france.fr, dimanche 9 mars 2025

Bonnétable - Les chroniques locales : histoire et patrimoine

Quotidien [Le Maine Libre](http://www.lemainelibre.fr), www.lemainelibre.fr, vendredi 14 mars 2025, 252 mots

Depuis 2012, l'Association culturelle intercommunale de Bonnétable organise les « Chroniques locales », des rendez-vous culturels qui attirent un public toujours plus nombreux.

Ces rencontres mettent en lumière le travail de passionnés qui retracent l'histoire locale, les métiers d'antan, ou encore le parcours de personnes dédiant une grande partie de leur temps à une passion.

Lors de la dernière chronique, intitulée « les manoirs de la Sarthe des XV^e et XVI^e siècles », trois amateurs éclairés ont partagé leur passion pour le patrimoine sarthois. Nicolas Chaudun, éditeur d'art et historien, Jean-Louis Durand, chirurgien plasticien et Gilles de Galard, ancien directeur des établissements Bordeaux-Chesnel, ont consacré trois années à sillonner le département pour répertorier près de 400 manoirs. Leur travail a abouti à la publication du Répertoire des manoirs de la Sarthe : XV^e et XVI^e siècles.

La salle comble

Ce travail de longue haleine a nécessité de nombreuses rencontres avec les propriétaires de ces demeures, permettant de recueillir témoignages et anecdotes inédites. L'étude approfondie des bâtisses a révélé une grande diversité architecturale, des manoirs fortifiés aux élégantes demeures de plaisance. Les chercheurs ont également mis en lumière le rôle stratégique de ces lieux à travers les siècles, entre défense, exploitation agricole et résidence seigneuriale.

La salle Saint-Sulpice était comble pour cette présentation, témoignant de l'intérêt des habitants pour leur patrimoine. D'autres chroniques sont à venir, le programme complet de l'Association est disponible sur leur page Facebook.



Une salle pleine, preuve de l'engouement du public pour le patrimoine sarthois. © Le Maine Libre

72 Maine Libre - Les magasins U font leur job dating vendredi

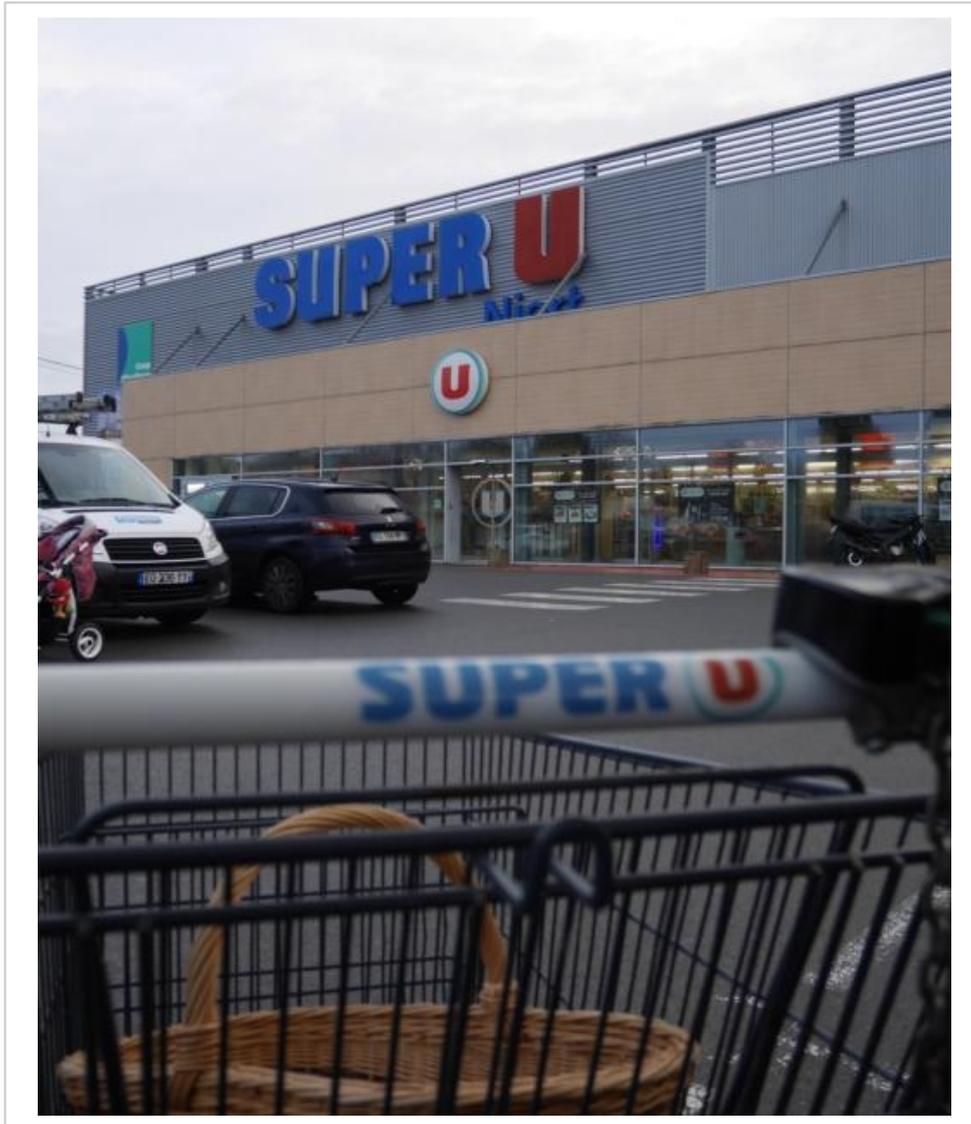
Quotidien Le Maine Libre, www.lemainelibre.fr, mercredi 12 mars 2025, 74 mots

Vendredi Coopérative U organise un job dating dans plus de 300 magasins en France, dont huit magasins en Sarthe. À savoir ceux de Le Mans Libération, Arnage, Écommoy, Fresnay-sur-Sarthe, Bonnétable, Mamers, Bessé-sur-Braye, Sainte-Jamme-sur-Sarthe.

Au global, près d'une vingtaine de postes sont à pourvoir dans le département

Aucune inscription n'est demandée aux candidats.

Plus d'informations à l'adresse suivante : jobdating.u-emploi.com



Les magasins U organisent une vaste campagne de recrutement. © archives Le Courrier de l'Ouest

Le Mans - Du Bœuf fermier du Maine pour les collèges

Dimanche Ouest-France, ouest-france.fr, dimanche 9 mars 2025, 410 mots

Cuisinons sarthois. Installée à Bonnétable, la charcuterie Ruel fournit la restauration collective sarthoise en viande bovine issue de la filière Bœuf fermier du Maine, Label rouge.

Fondée en 1999 à Bonnétable par Bruno Ruel, issu d'une famille d'agriculteurs, la charcuterie Ruel emploie désormais 38 personnes, dont six bouchers-charcutiers. Ils découpent et transforment des viandes locales, principalement de bœufs et de porcs pour fournir des viandes fraîches (steak, bourguignon, rôtis...), des saucisses et des merguez, de la charcuterie, dont les rillettes artisanales.

Des élevages régionaux

Attachée, dès son démarrage, aux produits locaux, l'entreprise sélectionne en effet un approvisionnement très proche de son implantation : les élevages sont donc essentiellement basés en Sarthe, dans le sud de l'Orne et en Mayenne.

« Nos clients se situent également dans un périmètre proche. Ils apprécient les viandes de qualité. En bœuf par exemple, nous travaillons uniquement des viandes bovines Label rouge, de l'Association des éleveurs Bœuf fermier du Maine. Les animaux sont élevés principalement à l'herbe et avec des aliments qui contiennent du lin », détaille son directeur commercial, Thierry Crochard.

L'entreprise livre des restaurants et des boutiques, mais également de nombreuses écoles, collèges, lycées, maisons de retraite et jusqu'à la caserne des pompiers du Mans. **« Les collectivités représentent environ la moitié de nos ventes. Elles ont des besoins spécifiques en service, notamment sur les livraisons et en type de produits comme le grammage précis des steaks hachés selon l'âge des convives : 90 g en maternelle, 120 g en collège et jusqu'à 150 g pour les pompiers. Les chefs de cuisine apprécient les viandes de qualité pour leur goût mais aussi car elles ne perdent pas de poids à la cuisson »,** confirme le responsable. La traçabilité permet aussi d'assurer aux chefs de cuisine la provenance géographique précise des élevages : les bovins sarthois pour la Sarthe et les bovins mayennais pour la Mayenne, par exemple.

Après avoir subi un très violent incendie qui a quasiment détruit tous les bâtiments et les matériels en mars 2023, l'entreprise a reconstruit son outil de travail à neuf. Elle retrouve peu à peu toute sa place dans le marché. **« Nous avons pu recommencer à produire six mois après l'incendie et nous avons repris peu à peu toutes les gammes car nos clients nous sont restés fidèles »,** souligne Thierry Crochard. Le positionnement qualitatif et local est un des points clés sur lesquels elle s'appuie.

Yanne BOLOH.



Six bouchers-charcutiers, comme Jean-Michel Savattier, travaillent pour préparer les viandes destinées aux collèges. © Yanne Boloh