

Mercredi
1^{er} mars 2023
1,20 €
N° 24138 - 79^e année
Votre journal à domicile
02 43 83 72 77

Le Maine
SARTHE Libre



La viticultrice a choisi la bouteille consignée



MARÇON. À la ferme viticole du Cochon Zébré de Maude Cochonneau, les clients sont invités à rapporter les bouteilles vides : une consigne, sans échange d'argent.

PAGE 2

DEUX-SÈVRES

Disparition de Leslie et Kevin : un ami du couple placé en garde à vue

SPORT

Noël Le Graët quitte la présidence de la FFF

RETRAITE

Surcote pour les mères, CDI senior : le Sénat met sa patte à la réforme

SANTÉ

Le vaccin contre la méningite trop souvent méconnu

linconyl.com

Votre **Store** à partir de **69€** (1) par mois

LINCONYL L'HABITAT

LE MANS SUD - LE MANS NORD - LA FERTÉ-BERNARD
02 43 23 24 10

(1) Offre valable du 04/03 au 16/03/2023, non cumulable avec d'autres offres en cours. Pour un crédit lié à une vente d'un store. Jamais d'un montant total de 3750€, remboursable en 60 mensualités de 69€ (hors assurance facultative). TAEG : 4,98. Coût total du crédit : 4140€. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Voir cond. en mag. Visuel non contractuel.

La cuisine végétarienne a de plus en plus d'amateurs

De nombreux établissements manceaux proposent une carte adaptée aux nouvelles habitudes alimentaires.

PAGE 4

Trangé

Entrepôt géant : la présentation du projet n'apaise pas les craintes

PAGE 3

Val-au-Perche

Au bureau de poste le matin à la distribution l'après-midi

PAGE 9

Automobile

« Nous voulons faire grossir l'écurie Dams »

À quelques jours de la reprise du championnat de Formule 2 où Dams a engagé deux pilotes, le directeur général Yannick Hubert se dit confiant et entend redorer le blason de l'écurie.

PAGES SPORT



Santé

Médecine d'urgence en Sarthe : nouvelle équipe opérationnelle

Photo : CMR



Après Montval, Saint-Calais, Le Bailleul, c'est au tour de l'hôpital fertois de mettre en place ce dispositif.

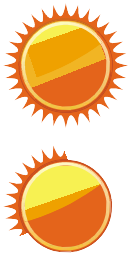
PAGE 2

SARTHE

MÉTÉO

Toujours froid et sec

Les températures seront encore négatives ce matin, aux alentours de -1 à -2° selon les secteurs. Pas de changement non plus à prévoir du côté du ciel : le soleil brillera tout au long de la journée avec un léger vent de nord-est. Le mercure ne devrait pas dépasser 7 à 8°.



Appel aux volontaires pour nettoyer la rivière samedi

Samedi, la Fédération des chasseurs de la Sarthe, la Fédération départementale des pêcheurs et l'association des chasseurs de gibiers d'eau s'associent pour nettoyer la nature en relayant l'opération nationale « J'aime la nature propre ». Cette dernière vise à mobiliser et à rassembler un maximum de personnes lors d'une matinée pour nettoyer la rivière La Sarthe. Les bénévoles sont attendus ce 4 mars à 8 h 30 sur deux lieux de rendez-vous : le parking de la maison du temps libre à Fillé-sur-Sarthe, et le parking de La Madeleine pour Noyen-sur-Sarthe.



Le festival des vins et de la gastronomie à Laigné

Le festival des vins et de la gastronomie à Laigné, 37^e du nom, se déroulera les 3, 4 et 5 mars. Cet événement est organisé par le club des loisirs de Laigné-en-Belin. Une centaine d'exposants dont 65 vignerons et 35 producteurs fermiers vous feront déguster gratuitement le fruit de leur production. L'événement est très prisé. Il peut drainer jusqu'à 12 000 ou 13 000 personnes sur trois jours. Tarifs : 5 € (gratuit pour les moins de 16 ans). Verre ou sac offert.

La jeune viticultrice fait le pari de la bouteille consignée

À la ferme viticole du Cochon zébré à Marçon dans le Sud-Sarthe, les clients sont invités à ramener les bouteilles vides. C'est le retour de la consigne, sans échange d'argent.



Marçon, mercredi 22 février 2023. Maude Cochochneau, viticultrice à Marçon, récupère ses propres bouteilles pour les remettre dans le circuit.

PHOTO : LA MAÎNE LIBRE - YVON LOISEL



les bouteilles. C'est dans la logique de toute la ferme. » La Sarthoise sait qu'une filière, dont le but est de relancer le verre consigné, est en train de se recréer du côté de la Loire-Atlantique. Elle se rapproche de l'association Bout' à Bout', devenue depuis une véritable entreprise.

Réemployer plutôt que de jeter
La viticultrice, en agriculture biologique, fait le pari de la bouteille consignée. Sans la consigne. Il n'y a pas d'échange d'argent. Simplement l'idée de réemployer les bouteilles. Plutôt que de les jeter.

« Les gens peuvent ramener les bouteilles à la cave ou au local des Bios du Loir à Ruillé. Ensuite, je les stocke, puis je les envoie à Nantes, où elles seront lavées, nettoyées. » Des bouteilles comme neuves, prêtes pour une nouvelle vie, ici ou ailleurs. Après avoir accueilli un coteaux-du-loir, elles pourront porter un muscadet ou un layon.

L'agricultrice-viticultrice récupère ainsi chaque année environ 500 bouteilles, soit un peu plus de 10 % de sa production. C'est peu, mais c'est déjà un début alors que la filière des bouteilles consignées ne demande qu'à être développée en Sarthe. « À l'avenir, tout un réseau de commerces, notamment les Biocoop, pourra récupérer les bouteilles », assure Maude Cochochneau. De même, elle a

hâte de voir revenir sur le marché des bouteilles de jus réutilisables.

Des bouteilles plus solides

Il faut savoir que les bouteilles réutilisables doivent être plus solides que les autres. « Elles doivent pouvoir supporter une cinquantaine de lavages », explique Maude Cochochneau. De même, la colle est, elle aussi, légèrement différente. Elle doit pouvoir se laver facilement. Une fois que la colle et le verre sont validés, les bouteilles peuvent être estampillées « Ramenez-moi », logo créé par le réseau Bout' à Bout'. Ce logo

permet aux consommateurs d'être informés. Mais il est aussi le gage d'une « bouteille validée ». Des bouteilles plus solides et une colle spécifique coûtent un peu plus chères. Onze centimes de plus par bouteille. Mais, « vu l'impact écologique, je m'en moque », lâche Maude Cochochneau. « En termes de coût écologique, on est gagnant tout court. » Sur son site, Bout' à Bout' évoque une économie de 76 % sur l'énergie, de 33 % sur l'eau et de 79 % sur les émissions de gaz à effet de serre.

Natacha LONGERAY

REPÈRES

La ferme du Cochon zébré en quelques chiffres

La ferme du Cochon zébré, c'est une ferme de polyculture d'une cinquantaine d'hectares avec : 1,5 hectare de vignes bio, 1 000 m² de jardin bio et 40 hectares de cultures céréalières bio. Maude Cochochneau produit environ 5 000 bouteilles de coteaux-du-loir par an : blanc, rouge et pour la première fois cette année du rosé. Elle sort également près de 3 000 bou-

teilles de jus : betteraves/pommes et carottes/pommes. « Un petit nouveau va sortir cet automne », annonce-t-elle. Enfin, elle fait du blé meunier (pour le pain), de l'orge brassière (pour la bière), du quinoa, du lin et du tournesol (pour l'huile). Son fil rouge : « Ce sont toutes des productions pour nourrir les hommes ».

SANTÉ

Une équipe paramédicale de médecine d'urgence à La Ferté-Bernard



L'hôpital de La Ferté-Bernard a son équipe paramédicale de médecine d'urgence depuis lundi.

PHOTO : CHM

Après les centres hospitaliers de Montval-sur-Loir, de Saint-Calais et le Pôle Santé Sarthe Loir (Le Bailleul), c'est au tour du centre hospitalier Paul Chapron de La Ferté-Bernard de disposer d'une équipe paramédicale de médecine d'urgence (EPMU) depuis lundi. Composée d'un infirmier et d'un aide-soignant conducteur ambulancier, formés auprès du Samu 72, elle pourra intervenir dans les plus brefs délais en attendant l'arrivée d'un médecin urgentiste depuis Le Mans, si nécessaire.

21 minutes de gagnées

L'EPMU fonctionnera de 8 heures à 20 heures, 7 jours sur 7, « dans un premier temps », affirme le centre hospitalier du Mans dans un communiqué. Des recrutements supplémentaires sont nécessaires pour lui permettre de fonctionner 24h/24.

« Avec en moyenne 21 minutes d'avance de l'EPMU par rapport au SMUR situé au Mans, ces nouveaux modes d'activité permettent une prise en charge précoce et parfois salvatrice des patients en détresse vitale sur nos territoires éloignés des SMUR », poursuit le communiqué. Située à 45 minutes de trajet de l'hôpital du Mans, La Ferté-Bernard fait partie de ces territoires. L'EPMU prend en charge les patients et simplifie alors le travail du médecin du SMUR une fois celui-ci arrivé sur place. « Ce dispositif permet donc une prise en charge plus précoce du patient, garantit le maintien d'une évaluation médicale, mais permet d'optimiser ce moyen médical en réduisant ses temps d'indisponibilité au profit d'autres besoins du territoire. »

Cécilia GENEST

SALON DE L'AGRICULTURE

La brasserie Mage Malte de Mamers triplement récompensée



Nouvelles récompenses pour Cédric Grouard, Frank Royer et toute l'équipe de la brasserie Mage Malte.

PHOTO : JACQUES LE MAÎNE LIBRE

Après les prix pour la charcuterie et notamment les rillettes, les Sarthois continuent de briller au concours général du Salon international de l'agriculture, qui se tient jusqu'à dimanche, porte de Versailles à Paris.

Dans la catégorie des produits, trois médailles pour la brasserie bio Mage Malte, habituée aux récompenses. De l'or pour l'Archimage, une triple blonde de haute fermentation, de l'argent pour l'illumination, une blonde et du bronze pour l'Orbe Feu, une bière ambrée. Rappelons que cette brasserie familiale de Mamers, qui a soufflé son sixième anniversaire

en 2022, brasse plus de 200 000 litres par an.

Gin de Coqlicorne

Dans la catégorie eau-de-vie, la distillerie artisanale Coqlicorne de Nogent-le-Bernard a reçu la médaille d'argent pour son gin gouverneur distillé à l'alambic.

Confitures de la Métairie

Dans la catégorie confitures, la ferme de la Métairie du Mans s'est illustrée avec deux médailles, une en argent pour sa confiture d'abricots sans noyaux et une en bronze pour sa confiture de mirabelles.

Il fut un temps où, dans les épiceries de village ou de quartier, on ramenait les bouteilles consignées. En échange, l'épicier rendait quelques pièces de monnaie. En moins d'une vingtaine d'années, la consigne a complètement disparu au profit d'un autre modèle économique avec des bouteilles jetables, plus légères, recyclables... mais non réutilisables. « C'est dommage ! Il faut tout reconstruire », souffle Maude Cochochneau, agricultrice et viticultrice à Marçon.

« Dans la logique de toute la ferme »

La jeune professionnelle, qui a créé la ferme viticole du Cochon zébré en 2018, propose une agriculture respectueuse de l'environnement. Aussi, dès le départ, elle se dit que « ça pourrait être chouette de réutiliser