



La Plume

Mars 2023 - N° 239

Actualité du mois

Samedi 4 mars à 15 h

Dictée

Vendredi 17 mars à 20 h

Carnet de voyage

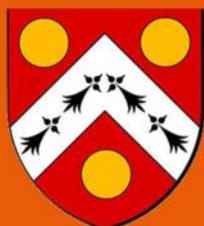
Mardi 28 mars

Enlèvement
des encombrants

Vendredi 31 mars à 18 h

Assemblée générale d'ABC

Le mot du maire	2
Word from the Mayor	3
Les rendez-vous d'ABC	4
Services à votre porte	5
Protections	6
L'ageasse	7
Le printemps arrive	8
De A à Z	9
Recettes	10
Services pratiques	11
Carnet de voyage	12



26, Grande Rue 79110 Loubillé

Tél : 05 49 07 80 15

Courriel : mairie-loubille@paysmellois.org

Site internet : www.loubille.fr

Page Facebook : Commune de Loubillé

Directeur de la publication : le maire de Loubillé



Village des artistes



Le SIVU, syndicat à vocation unique, qui remplace le SIVOM, syndicat à vocations multiples, est au service des communes et de la Communauté de Communes de Mellois en Poitou. Il intervient principalement pour l'entretien et la rénovation des voiries, mais également pour des terrassements, le curage des fossés, pour ne donner que quelques exemples. Le SIVU a été créé lorsque les compétences du SIVOM, déchets et assainissement ont été transférés à l'ancienne Communauté des Communes "Coeur du Poitou". Une équipe très professionnelle d'agents réalise de très bonnes prestations. Franck Glézaz en est le responsable technique et représente un atout majeur. Christian Aubert, président est un très bon gestionnaire.

Le SIVU a permis à notre commune de réaliser cette année la réserve incendie de la Mort Limouzin à un prix très compétitif, des travaux de débarras ont déjà été effectués et au printemps, ce sera la réfection du chemin de la Treille. Si des imperfections sont signalées, le SIVU rectifie systématiquement, à sa charge, le désagrément.

Les travaux de la Grand Rue, pour le changement du réseau d'eau potable, doivent débiter

le 15 Mars. Nos agents techniques ont déjà anticipé pour vous permettre d'accéder à la pizzeria, avec le moins de désagréments possibles durant cette période.

Pour les associations, la subvention communale ne sera plus systématiquement versée. Votée à l'unanimité par le Conseil Municipal, une nouvelle disposition est instaurée. Je vous invite à déposer votre demande de subvention auprès de la Mairie au plus tard le 17 Mars en fournissant les justificatifs nécessaires.

Notre secrétaire est régulièrement interpellée pour des droits de passage ou de mitoyenneté. Ce n'est pas son rôle et je vous incite à consulter un notaire.

Je souhaite attirer votre attention sur un sujet totalement différent. Notre journal communal La Plume a été créé en 2001 par Claude Aumand. Vous pouvez lire chaque mois ce journal grâce à l'implication des bénévoles. Pour tant l'édition de ce bulletin risque de s'arrêter. Gérard Collet est le seul à faire la mise en page. Malgré sa demande pour qu'une ou plusieurs personnes lui succèdent, Gérard ayant proposé de « former » celui ou celle qui souhaite apprendre, aucun candidat ne s'est manifesté. Avant que nous regrettions tous la disparition de notre journal, je vous remercie d'y penser et j'espère sincèrement que l'un ou l'une d'entre vous acceptera de consacrer quelques heures à l'édition de notre Plume.

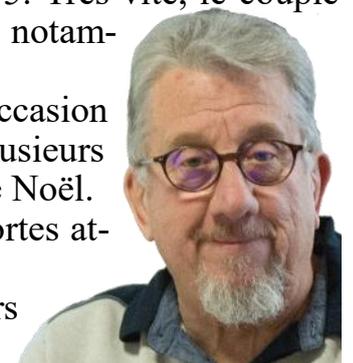
La Plume : la série noire continue !

Depuis le mois de novembre 2022, François Pétrault est le 3ème membre de l'équipe des bénévoles de la Plume à nous quitter.

François et son épouse Christine, étaient arrivés à Loubillé en juin 2015. Très vite, le couple s'était impliqué activement dans la vie associative de la commune et notamment, dans l'équipe des bénévoles de la Plume.

Les enfants qui recevaient des cadeaux offerts par la municipalité à l'occasion de Noël ne s'en souviennent peut-être pas, mais c'était François qui, plusieurs années de suite, portait la barbe blanche et la houppelande rouge du Père Noël. Bien que le couple soit parti vivre à Chef Boutonne, il avait gardé de fortes attaches amicales à Loubillé.

Adieu François et nos plus sincères condoléances à Christine et à leurs familles.





The SIVU, a single-purpose syndicate, which replaces the SIVOM, a multi-purpose syndicate, is at the service of the communes and the Community of Communes of Mellois

en Poitou. Its main function is for the maintenance and renovation of the roads, but also for earthworks and the clearing of ditches, to give a few examples. The SIVU was created when the waste and sanitation skills of the SIVOM were transferred to the former Community of Communes Coeur du Poitou. A very professional team of agents provides a good service. Franck Glézaz is the technical manager, and is a major asset. The président, Christian Aubert, is a very good manager.

With the aid of the SIVU, this year our village has carried out work on the Mort Limouzin fire reserve at a very competitive price, as well as clearing the roadside verges. In the spring, repair work will be carried out on the Chemin de la Treille. If problems are reported, the SIVU systematically rectifies them, at its expense.

The planned work for updating the mains water supply on Grand Rue will begin on 15th

March. During this period we will do our best to allow you access to our pizzeria, with the least possible inconvenience.

Following a unanimous vote by the Municipal Council, the associations subsidy will no longer be systematically paid, but a new system has been introduced. I invite the associations to submit their application to the Mairie no later than 17th March and provide the necessary supporting documents.

Our secretary is regularly asked about issues concerning rights of way or joint ownership of land. This is not her role so I encourage you to consult a notaire.

I wish to draw your attention to a totally different subject.

Our communal newspaper La Plume was created in 2001 by Claude Aumand. Every month you are able to read this newspaper, thanks to a team of volunteers. However, La Plume is at risk of stopping. Gérard Collet is the only one doing the formatting. Despite his request for one or more people to take over his role, with the offer to "train" his successor, no candidate has come forward. Before we all regret the disappearance of our newsletter, I thank you for thinking about this and I sincerely hope that one of you will agree to devote a few hours to the editing of our La Plume.

La Plume: the black series continues!

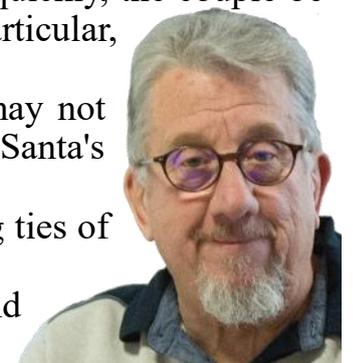
Since November 2022, François Pétrault is the third member of the team of volunteers at La Plume to leave us.

François and his wife Christine arrived in Loubillé in June 2015. Very quickly, the couple became actively involved in the community life of the commune and in particular, in the team of volunteers of the Plume.

The children who received gifts from the municipality at Christmas may not remember, but it was François who, for several years in a row, wore Santa's white beard and red trench coat.

Although the couple had moved to Chef Boutonne, they had kept strong ties of friendship with Loubillé.

Farewell François and our most sincere condolences to Christine and their families.





Rendez-vous vendredi 17 mars à 20h pour partir au soleil dans les oasis sahariennes avec Andrée Gerbaud.

L'entrée est gratuite et sans réservation.

Quelques mots sur Andrée ?

Elle a exercé la médecine dans plusieurs oasis du Sahara occidental, au Maroc, en Mauritanie et en Algérie. C'est dans ce dernier pays qu'elle est restée le plus longtemps et qu'elle a créé des liens durables avec la population locale. Elle y retourne régulièrement. Au cours de cette soirée, elle présentera son dernier voyage en 2020 entre modernité et tradition, avec toujours présente, une fascination pour les dunes de sable où l'on se sent unique et éternel...





Collecte des encombrants



Mardi 28 mars 2023

Les personnes intéressées par ce ramassage sont priées de s'inscrire à la communauté de communes,

entre le 16 et le 24 mars, exclusivement au 05 49 27 56 79

Pas d'inscription en mairie

Au préalable, il est essentiel de savoir de ce que vous déposez car cela vous sera demandé lors des inscriptions afin de faciliter l'organisation des tournées.

Il est rappelé que la collecte des encombrants ne concerne que les déchets devant être déposés en déchèterie et ne pouvant être transportés dans une voiture.

Le *de* *M*arché
de *M*organe



Une épicerie, fromagerie ambulante

Morgane, avec son camion magasin, propose un service de commerce alimentaire ambulante, en porte à porte. Vous y trouverez une belle vitrine de fromage français et fermier, dont des fromages et des yaourts Charentais, des fruits et légumes de saisons et le plus souvent (tant que possible) locaux, des œufs, de la charcuterie et des plats cuisinés, du pain et des produits d'épicerie alimentaire.

Si vous souhaitez bénéficier de ce service hebdomadaire, ou même exceptionnellement, n'hésitez pas lui téléphoner, elle se fera un plaisir de s'arrêter chez vous, pour vous faire découvrir son petit magasin ambulante. Tél : 06 68 68 15 55

**Présence à Loubillé le lundi, entre 10h et 11 h : place de la salle des fêtes,
Bois Naudouin, la Mort Limouzin**

La Mort Limouzin est bien défendue

Encore tout récemment, la défense incendie de la Mort Limouzin était assurée par une réserve d'eau à ciel ouvert.

Au fil des années, cette réserve s'était envasée, le "liner" (*) qui recouvrait le fond s'était dégradé ce qui entraînait des déperditions d'eau.

Il y avait même des poissons !

En conséquence, le volume d'eau réellement disponible n'aurait certainement pas été suffisant pour combattre un incendie.

Pour pallier ce risque, la municipalité a décidé de remplacer la réserve à ciel ouvert par une citerne souple de 120 m³.

Ce type de citerne que l'on voit de plus en plus, offre plusieurs avantages : plus d'évaporation, plus d'envasement, plus d'objet obstruant les tuyaux de pompage.

Sa maintenance est réduite et sa durée de vie est garantie 20 ans.

Et naturellement, elle est conforme en tous points aux recommandations des pompiers.



(*) liner : enveloppe en PVC assurant l'étanchéité

RGPD : Des données pour quoi faire ?

Dans un précédent numéro de la Plume, nous avons présenté le Règlement Général sur la Protection des Données, plus connu sous l'acronyme RGPD.

Si on veut (beaucoup) résumer ce règlement, on peut dire qu'il protège les individus contre la marchandisation, souvent à leur insu, des renseignements les concernant. Exemple : leur identité, leurs centres d'intérêt, leurs habitudes d'achat, etc... recueillis par les sites internet.

Aussi, le RGPD oblige ces sites à obtenir l'accord des utilisateurs pour enregistrer les renseignements obtenus et indiquer l'usage qu'ils en font.

Malheureusement, ce n'est pas toujours aussi clair que ça ; les données sont divulguées, et souvent monnayées, sans véritable consentement du visiteur.

Le RGPD ne concerne pas seulement les données recueillies sur internet. Il concerne également celles obtenues par tout autre moyen et notamment, de vive voix.

A Loubillé, seuls des agents spécialement for-

més (la secrétaire de mairie et l'agent d'accueil de l'agence postale) peuvent vous demander et enregistrer votre nom, votre prénom, votre date de naissance et votre adresse.

Ces données ne sont exploitées que pour répondre à des questions précises dont chacun comprendra l'objectif :

- Qui habite où ?
- Qui a 70 ans et plus ? Quelles sont les personnes fragiles qu'il convient de protéger ?
- Qui a 10 ans et moins ? Quels sont les enfants en âge scolaire dès la petite enfance ?

Aucune autre donnée n'est enregistrée sauf celle qui découle d'une obligation légale (exemple, liste électorale). Et surtout, aucune information personnelle n'est transmise à un organisme ou une société commerciale.

Soyez-en assurés !

Vous avez toujours la possibilité de consulter le/les registre(s) sur lesquels sont consignées les données vous concernant et de demander une éventuelle modification ou radiation.

La pie bavarde

La pie bavarde (*Pica pica*) est un oiseau qui appartient à la famille des *Corvidae* et à l'Ordre des Passériformes. C'est un bel oiseau reconnaissable entre tous grâce à sa livrée noire et blanche.

Elle est très commune dans nos jardins et ne passe pas inaperçue. Il faut dire que cette grande bavarde possède un sacré aplomb et ne semble nullement intimidée par l'Homme. Mais est-elle aussi voleuse qu'on le dit ? Zoom sur la pie que l'on nommait "ageasse" en vieux français ou de bien d'autres façons encore selon la région.



Une intelligence hors norme

Elle fait partie des oiseaux les plus intelligents de la planète. Elle mémorise énormément d'informations, apprend à s'adapter à de nombreuses modifications environnementales mais c'est aussi un grand stratège. De plus, elle reconnaît et comprend les émotions que peuvent ressentir ses congénères et d'autres animaux. Il semblerait qu'elle ait une perception de la mort. Autre capacité assez étonnante : la pie a conscience de son reflet dans un miroir, donc conscience de soi, ce qui est rare chez les animaux.

Est-elle vraiment voleuse ?

Comme tous les oiseaux de la famille des Corvidés, la pie bavarde est capable de dérober par tout moyen les proies dont se sont emparés des mammifères mais aussi d'autres oiseaux. Autrement dit, elle se nourrit aux dépens des autres animaux, et c'est ce que l'on appelle le cleptoparasitisme. Mais c'est un mode de vie que l'on retrouve chez de très nombreux insectes par exemple qui ne passent pas à nos yeux pour des voleurs. La pie fait les frais de ce comportement depuis la nuit des temps et cela lui vaut une réputation de voleuse loin d'être justifiée.

Tantôt jugée inutile, tantôt oiseau de mauvais augure, elle fut aussi accusée de voler bijoux et autres objets brillants ! Une étude très sérieuse a pu être menée sur un demi-millier de nids de pies dont aucun ne contenait le moindre petit objet clinquant.

Victime d'un classement infondé parmi les nuisibles

En France, elle est de plus en plus présente en milieu urbain car elle possède une capacité d'adaptation très forte. En revanche le nombre d'individus a diminué en campagne. Le phénomène est également constaté dans les autres pays d'Europe de l'Ouest. Cela est en partie dû à la chasse en milieu rural.

Mais la principale cause de la baisse du nombre de pies bavardes dans nos différents départements est le piégeage des corvidés. Considérée comme un prédateur de petits animaux sauvages, son éradication a été très importante dans les années 1999 et 2000 (+de 400 000 pies tuées). Jusqu'en 2005, la régression du nombre d'individus s'est poursuivie et l'effectif de la pie bavarde en France a diminué de près de 70 %.

Par la suite, grâce à l'avancée des connaissances dans le domaine de l'écologie et des écosystèmes, on a pris conscience que le caractère d'espèce nuisible attribué aux pies bavardes était finalement infondé. Depuis 1974, son classement parmi les nuisibles n'est interdit que dans seulement quelques départements, et n'est toujours pas protégée en France contrairement aux pies de Belgique et d'autres pays européens.

Toutefois, depuis 2007, la loi impose à tout piégeur de posséder une autorisation de la mairie et d'être muni d'un agrément. De plus, dès lors que le piégeage est effectué sur les terres qui n'appartiennent pas au piégeur, celui-ci doit être porteur d'une autorisation écrite des propriétaires des terrains concernés.

20 mars, le printemps commence.

Ce n'est pas toujours sous un soleil éclatant et une douce température que le printemps arrive mais le 20 mars, c'est toujours la promesse de jours meilleurs.

De nombreux écrivains, poètes et chanteurs ont célébré ce moment tant attendu.

Cette année, pour marquer l'arrivée du printemps, nous vous proposons une des chansons de Jacques Brel sortie en 1958. Ce n'est pas tout jeune mais c'est toujours aussi agréable à écouter et à fredonner !

AU PRINTEMPS

(paroles et musique de Jacques Brel)

Refrain

Au printemps, au printemps, et mon cœur et ton cœur, sont repeints au vin blanc
Au printemps, au printemps,
Les amants vont prier Notre-Dame du bon temps
Au printemps, pour une fleur, un sourire un serment
Pour l'ombre d'un regard.

1 - En riant, toutes les filles vous donneront leurs baisers
Et puis tous leurs espoirs
Vois tous ces cœurs, comme des artichauts
Qui s'effeuillent en battant pour s'offrir aux badauds
Vois tous ces cœurs, comme de gentils mégots
Qui s'enflamment en riant pour les filles du métro

2 - En riant, tout Paris se changera en baisers
Parfois même en grand soir
Vois, tout Paris se change en pâturage
Pour troupeaux d'amoureux aux bergères peu sages
Vois tout Paris joue la fête au village
Pour bénir au soleil ses nouveaux mariages

3 - En riant, toute la terre se changera en baisers
Qui parleront d'espoir
Vois ce miracle car c'est bien le dernier
Qui s'offre encore à nous sans avoir à l'appeler
Vois ce miracle qui devait arriver
C'est la première chance, la seule de l'année

Au printemps au printemps
Et mon cœur et ton cœur sont repeints au vin blanc
Au printemps au printemps
Les amants vont prier Notre-Dame du bon temps
Au printemps, au printemps, au printemps !



Lithographie originale

de Jean-Pierre Blanchard

CACTUS

Les cactus sont des plantes parfaites pour les insouciantes qui ne pensent jamais aux arrosages car ils peuvent rester sans eau pendant un certain temps. Du moins en hiver car en été, il faut au contraire les arroser très régulièrement.

Floraison : on achète souvent un cactus lorsqu'il est en fleurs, c'est toujours un émerveillement que de voir s'épanouir une superbe fleur parfois énorme sur un cactus minuscule.... Attention à ne pas vous laisser prendre au piège des fausses fleurs : souvent des immortelles séchées et peintes sont piquées dans les cactus... il suffit de tirer dessus pour qu'elles partent !

Pour faire refleurir un cactus (ce qui n'est pas facile), il est indispensable de le laisser au régime sec et au frais (entre 5 et 10°) pendant l'hiver.

Piquants : Les cactus sont des plantes remplies de piquants. Pour se protéger les doigts, se servir d'une pince à cactus ou en confectionner une avec des journaux pliés en plusieurs épaisseurs pour entourer la plante.

Si malgré tout, des piquants s'enfoncent dans les doigts, les enlever avec une pince à épiler. Si les piquants sont extrêmement fins et invisibles, mettre un bout de sparadrap sur le bout du doigt et tirer d'un coup sec

Nettoyage : un nettoyage des cactus est de temps à autre indispensable. Se servir pour cela d'une brosse à dents usagée. Les cactus chevelus (appelés tête de vieillard) doivent prendre un bain au moins une fois par an pour empêcher leur toison de grisailler ou de jaunir.

Tremper une brosse dans de l'eau savonneuse et frotter doucement les poils. Rincer très soigneusement à l'eau pure. Pour ne pas mouiller la terre, prendre la précaution de recouvrir celle-ci d'un papier aluminium.

**CAMBOUIS**

Taches sur la peau : enduire votre peau d'huile ou de tout autre corps gras (beurre ou crème solaire) et ensuite savonner la peau.



Taches sur du tissu : recouvrir la tache de beurre ou d'huile pour la dissoudre. Eponger l'excès de gras que l'on fait disparaître avec un détachant à base de tétrachlorure de benzène.

S'il s'agit d'un tissu en fibre synthétique, essayer d'enlever le cambouis avec du white spirit. Laver ensuite à l'eau savonneuse et rincer à l'eau pure.

CAOUTCHOUC

Pour réparer du caoutchouc déchiré (des bottes par exemple), il faut recoudre la déchirure et ensuite enduire cette couture avec le produit employé pour réparer les chambres à air de manière à bien imbiber les fils et imperméabiliser l'endroit abîmé. Il est préférable de passer plusieurs couches (laisser bien sécher entre chaque couche).

La chandeleur est passée et vous n'avez pas eu le temps de faire des crêpes mais la Mi-Carême arrive le 16 mars...Ce n'est pas grave : les crêpes sont bonnes toute l'année !

CRÊPES FOURRÉES AUX MARRONS

Ingrédients :

2 oeufs, 35cl de lait, 30gr de beurre fondu, 60gr de farine de froment, 80gr de farine de châtaigne, 1 pincée de sel, huile ou beurre pour la poêle.

Pour la garniture : 200gr de crème de marrons, 35cl de crème liquide, 100gr de chocolat noir.

Préparation :

Tamiser les deux farines dans un saladier. Ajouter le sel, mélanger et creuser un puits au centre. Y casser les œufs, verser 1/3 du lait, puis mélanger. Incorporer le reste du lait petit à petit, puis le beurre. Réserver au frais 2h.

Faire cuire 8 crêpes fines dans une poêle huilée ou beurrée. Les empiler et laisser refroidir.

Verser 15cl de crème liquide dans un bol. Mettre au congélateur 10mn. Fouetter la crème en une chantilly ferme. Incorporer délicatement la crème de marrons en mélangeant de bas en haut afin d'obtenir une mousse légère.

Répartir la préparation sur les crêpes, les enrôler, les recouvrir d'un film alimentaire, les placer au réfrigérateur.

Casser le chocolat et le faire fondre à feu très doux où au bain-marie. Délayer petit à petit avec le reste de crème. Au moment de servir, napper chaque crêpe d'un peu de sauce au chocolat.

CRÊPES SOUFFLÉES AU CITRON

Ingrédients (pour 4 crêpes) :

150gr de farine, 2 oeufs, 35cl de beurre fondu, 1 pincée de sel, huile où beurre pour la poêle.

Pour la garniture : 10cl de jus de citron frais, le zeste de 2 citrons, 4 œufs, 60gr de beurre, 100gr de sucre en poudre, 1 càs de sucre glace, 1 càs de fécule de maïs.

Préparation :

Dans une casserole, chauffer le sucre avec le jus de citron, les zestes et le beurre coupé en dés. Retirer du feu quand le mélange est fondu. Laisser refroidir.

Battre deux oeufs entiers plus deux jaunes. Ajouter la fécule de maïs. Verser dans la casserole avec le mélange citron-sucre-beurre en fouettant. Faire cuire 3 à 4mn à petits frémissements sans cesser de remuer pour que la crème épaississe. Laisser tiédir.

Préparer la pâte à crêpes. Réserver 1h au frais. Cuire 4 crêpes. Réserver.

Fouetter les 2 blancs d'oeufs restants en neige très ferme. Ajouter le sucre glace vers la fin. Incorporer délicatement dans la crème au citron.

Étaler 2 à 3 cuillerées de la préparation au citron sur la moitié de chaque crêpe et les replier. Mettre les crêpes à four chaud 200° (th/7) 6 à 8mn pour que la garniture gonfle comme un soufflé. Servir aussitôt.





Ouverture de la mairie :

Lundi : de 9h à 12h

Mercredi et vendredi : de 14h à 18h

Pour rencontrer le maire ou un adjoint, il est conseillé de prendre RDV.



AGENCE POSTALE COMMUNALE

Agence postale communale

Du mardi au vendredi : 10h - 13h

Le samedi : 9h - 12h

Accès à la bibliothèque possible les jours et heures d'ouverture de l'agence postale.

Bibliothèque : Le mercredi de 15h à 17h

JEUX : 3ème mercredi de chaque mois de 14h à 18h



Suivez l'actualité d'ABC sur sa page Facebook : ABC DE LOUBILLE

Messe :

Horaires affichés à l'église ou se renseigner à la paroisse.



Communauté de communes Mellois en Poitou

2 place de Strasbourg 79500 Melle

Tél : 05 49 290 290 - www.melloisenpoitou.fr

Déchetterie de Chef-Boutonne (Route d'Aubigné) :



Eté : du 01/04 au 30/09	Hiver : du 01/10 au 31/03
Du lundi au samedi 9h30 à 12h - 14h à 18h	Du lundi au samedi 9h30 à 12h - 14h à 17h



Gendarmerie de Chef-Boutonne (Espace Mérovée)

Tel : 05 49 29 80 05 ou composer le 17

Lundi et samedi : de 8h à 12h

Mardi : de 14h à 18h



Permanence des pharmacies :

En cas d'urgence, s'adresser à la gendarmerie.

Participent à l'élaboration et à la distribution de ce journal :

Jacqui Brown - Hélène Collet - Chantal et Christian Bory - Lesley Walsh - Martin O'Neill
Françoise Thomas Collet - Gérard Collet - Kate et Neil Collins - Dominique Martinet

"Carnets de voyage ABC"

LOUBILLE *Salle des fêtes*

vendredi 17 mars 20h

*"Vivre le quotidien aux portes
du désert saharien"*

avec Andrée Gerbaud



sans réservation

entrée gratuite