



La Plume

Avril 2024 - N°251



Actualités du mois

Lundi 1er avril

Changement propriétaire pizzeria

Dimanche 31 mars

Animation de Pâques
par LouB'Arts

Dimanche 28 avril

ABC

Troc plantes
10h à 15h à la salle des fêtes



Bibliothèque

CLUB DES TRICOTEUSES

Mercredi 3 avril 14h à 17h

Mercredi 17 avril 14h à 17h

CLUB DES JEUX

Mercredi 10 avril 15h à 17h

PAPOTAGE

Mercredi 24 avril 15h à 17h

DICTÉE

Samedi 13 avril 15h

Accès à la bibliothèque possible les jours aux heures d'ouverture de l'agence postale et le mercredi de 15h à 17h

Suivez l'actualité d'ABC sur sa page

Facebook :



ABC DE LOUBILLE



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



Résumé du compte rendu de la réunion du conseil municipal du 22 janvier 2024

Ordre du jour :

1. Vote du 1/4 des crédits en dépenses d'investissement ouverts en 2023 :

Le conseil municipal après délibération, autorise à l'unanimité, les ouvertures de crédits d'un montant cumulé de 20 000 € qui seront repris au Budget Primitif 2024. (Délibération n° 64/01/2024).

2. Service intérim du Centre De Gestion 79 utilisé par la commune, hausse des frais de gestion – signature de l'avenant :

Le Conseil Municipal après avoir délibéré, à l'unanimité, AUTORISE le Maire à signer l'avenant n°3 fixant à compter du 1er janvier 2024 la participation aux frais de gestion pour une somme égale à 5% des salaires bruts versés aux agents intérimaires mis à disposition.

3. Élus référents ADEME – Agence de la Transition Écologique :

Après délibération, aucun élu ne se propose pour être référent ADEME.

4. Contentieux au tribunal administratif pour impayés de charges locatives : convention avec un avocat :

Le conseil, après avoir délibéré, à l'unanimité :

- Désigne Maître Jean DAVID, 45 avenue de Paris, 79000 Niort, pour défendre les intérêts de la commune dans ce litige.

- Accepte les termes de la convention ainsi que les montants des prestations.

- Autorise Monsieur le Maire à signer la convention avec Maître Jean DAVID.

5. Plan communal de sauvegarde, mise à jour, fin du délai de la préfecture, le 21 octobre 2024 :

L'enjeu pour l'État et pour les collectivités territoriales est d'anticiper les risques et de se préparer à la gestion de crise. La commune de Loubillé a réalisé son PCS en 2018. Il doit donc être mis à jour pour intégrer les nouvelles réglementations et les changements intervenus parmi les bénévoles.

Ce sera l'occasion de recruter des bénévoles parmi les nouveaux habitants de Loubillé.

L'intégralité du compte rendu est visible sur le panneau d'affichage de la mairie



Si vous levez les yeux, sur la place, face à la salle des fêtes, vous y lirez le nom de « Gérard Collet ».

En effet, le conseil municipal a décidé d'honorer Gérard, à sa mort, pour son dévouement et son travail à la commune depuis 2008 en tant que conseiller municipal, 1er adjoint et maire.

Baptiser ce lieu de son nom n'était que juste, il avait beaucoup œuvré à la réhabilitation de ces bâtiments communaux que furent mairie, bibliothèque et salle des fêtes. Ainsi nous nous souviendrons de lui.



Les LOUB'ARTS sont impatients de vous retrouver pour leur première animation gratuite l'après-midi du 31 MARS pour la chasse aux 13 œufs d'or. D'ailleurs, les avez-vous trouvés sur le flyer du mois dernier ? Saurez-vous deviner de quoi il s'agit sur la photo ?
A dimanche.





Soirée couscous

Le président du comité et les membres tiennent à remercier chaleureusement tous les participants de Loubillé et des villages voisins pour leur venue à notre première soirée repas "couscous", qui s'est déroulée le samedi 18 mars 2024, dans la salle des fêtes. Nous tenons particulièrement à remercier Monsieur le Maire, Jean-Luc Point et Béatrice pour leur aimable participation, ainsi que tous nos amis chasseurs venus en nombre à notre manifestation.

Le président du comité, Georges Ferraro, tient à remercier également tous les membres du bureau et les bénévoles pour leur travail et leur participation tout au long de ces trois jours, tant par l'organisation, le service et les animations.

Bravo à toutes et tous pour votre bonne humeur et votre enthousiasme tout au long de cette soirée.

Le comité

Prochain rdv samedi 25 mai pour une marche et un repas barbecue



L'AG d'ABC

L'association compte 10 bénévoles à ce jour avec l'arrivée de Martine Lacroix, Christine Pétrault et Dominique Coutisson. Le bureau est constitué de Françoise Thomas Collet et de Karine Daix présidentes, de Chantal Bory secrétaire et de Jacqui Brown trésorière.

Lors du bilan présenté par le bureau il est important de souligner l'activité croissante de lecteurs (54) et de prêts (634). L'ouverture quotidienne de l'agence postale et la présence efficace de Karine en sont la cause. Notons un passage de 1880 personnes dans le local. (1022 en 2022). La bibliothèque dispose de 2200 ouvrages.

En 2024, sont reprises les animations de 2023 soient : les dictées, les jeux, le tricot qui remportent un réel succès. Est proposé cette année un moment de « papotage ».

Tous les mercredis du mois, une animation est prévue à la bibliothèque.

Il n'y aura pas cette année la manifestation nationale « partir en livre », les travaux prévus dans le bourg empêcheraient la circulation. Une réflexion est en cours pour proposer cet été une déambulation pédestre dans le village.

Des expositions comme en 2023 sont programmées, actuellement « enfants du Togo » jusqu'au 30 avril.

Un nouveau concours photos sera proposé avant l'été : thème « la vie en couleur ».

Un troc plantes aura lieu le 28 avril.

Lorsque sera ouverte la maison des associations, des cours de yoga de l'aplomb pour débutants pourront être proposée.

Bilan financier 2023

Recettes fin décembre	810 €
Dépenses 2023	510 €
Solde au 31/12/2023	297 €





Papotage

Du nouveau en ce mois de mars à la bibliothèque

Chaque mercredi du mois est maintenant ouvert pour le tricot, les jeux mais une nouvelle plage est offerte le dernier mercredi du mois pour un moment « papotage ».

Le 28 février, se sont retrouvées quelques personnes pour inaugurer cet espace de parole. Le projet étant de partager des coups de cœur, des avis autour d'un goûter... deux heures ont à peine suffi pour de fil en aiguille, évoquer là où la conversation conduisait.

RV le 27 mars à 15h pour continuer.



Enfants de Togo



Jusqu'au 30 avril une nouvelle exposition de photos attend les visiteurs.

Andrée Gerbaud a photographié pendant une mission au Togo, des enfants dans leur quotidien et en particulier dans le jardin d'enfants, et dans l'école où ils sont scolarisés, école bâtie grâce à l'aide apportée par l'association « L'ARBRES » il y a plusieurs années.



Troc Plantes et Graines

Dimanche 28 avril de 10h à 15h
devant la salle des fêtes

Apportez vos graines, boutures, semis et échangez-les contre d'autres et même si vous n'avez rien à échanger, il y aura toujours quelques plants supplémentaires que vous pourrez emporter.

Une nouvelle occasion de se rencontrer et de partager des conseils autour du jardinage.

Venez nombreux !



Coup de cœur Karine

Elle n'a pas de nom.

Elle est seule, elle est amnésique, des bribes de mémoire lui reviennent parfois, comme des flashes.

Elle est seule, elle erre dans l'aéroport de Roissy, elle croise des voyageurs, des SDF, elle regarde décoller les avions.

Elle est seule, elle a peur, elle s'invente des vies à longueur de journée.

Elle rencontre un homme.

Il est seul, il attend chaque jour le vol Rio-Paris...

Tiffany Tavernier n'est pas la fille d'un réalisateur et d'une scénariste pour rien, et si elle manie des mots plutôt qu'une caméra, son écriture est très cinématographique.

Certains livres s'oublient dès la dernière page tournée, pas celui-là. Il reste, et pour longtemps, des images, des sensations, des questions, une atmosphère...

Un roman à découvrir et à partager.



Accès à la bibliothèque possible les jours et heures d'ouverture de l'agence postale et le mercredi de 15h à 17h



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

ABC DE LOUBILLE



Ils sont cinq... dont quatre saltimbanques, qui ont déniché à Loubillé, rue des sablières le lieu idéal pour y créer leur « SCI L'OUBLIEE ». Ils cherchaient un village proche de leurs amis de Limalonges. C'est fait.

C'est maintenant le temps de l'installation, de la restauration et de la conception de nouveaux espaces dans cette grande bâtisse où granges et hangar permettent de créer des emplacements de jeux, de dortoirs pour quiconque souhaiterait les visiter.

Les terrains tant le verger que le potager complètent à merveille le choix de ce lieu. Bien que tout soit en chantier, chacun a pu trouver son endroit personnel dans la maison d'habitation.

Qui sont-ils donc ?

Tous des copains intermittents du spectacle issus d'écoles de spectacle, d'audiovisuel. Ils se sont rencontrés dans des festivals, dans des spectacles souvent parisiens.

Il y a Salomé, Sylvain, Lucie, Loïc et Nicolas.

Salomé est cadreuse, camérawoman, elle filme de nombreuses fictions de cinéma, a participé à « Plus belle la vie », elle fait des captations de spectacles vivants.

Sylvain est chef opérateur de prises de vues, directeur de la photographie, créateur lumière, il se dit créateur d'images et de lumières dans des films, des spectacles.

Loïc est producteur musical, organisateur de spectacles de rues, créateur du festival les Essentiels en région parisienne.

Lucie est comédienne de théâtre, elle a créé « la compagnie des barriques » à Avignon où elle a programmé de nombreux spectacles. Avec Sylvain, ils participent à la compagnie Tamérantong qui crée des spectacles avec les jeunes de quartiers populaires de la région parisienne.

Quant à Nicolas, il se dit être le « non saltimbanque » du groupe. Il est pharmacien et bénévole aux Médecins du monde. Il a participé à un programme de long terme au Népal et il sera présent sur un autre programme pendant les JO de Paris avec l'association.

Ils débordent tous d'énergie, de joie, de jeunesse et de projets, peut-être même pour Loubillé, le « village des artistes » mais pas avant deux ans pensent-ils. Il leur faut ce temps pour s'installer vraiment.





Pâté de Pâques

Ingrédients

2 fonds de pâte brisée, 500gr de chair à saucisse, 6 œufs + 1 pour la dorure.

Préparation

Faire revenir la chair à saucisse et laisser refroidir.

Cuire les 6 œufs durs.

Disposer 1 fond de pâte dans un moule à manqué beurré. La pâte doit dépasser les bords du moule de 2 à 3cm.

Y déposer la chair à saucisse, puis les six œufs cuits, écalés et coupés en deux dans le sens de la hauteur.

Découper le deuxième fond de pâte de la taille du moule. Recouvrir avec ce disque de pâte. Rabattre les bords du dessus.

Dorer avec un œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Mettre à cuire à four très chaud 30 minutes.



Chevreau à l'ail vert

Ingrédients

1,500kg de chevreau, 1 bouquet d'ail vert, 1 bouquet de persil plat, 1 demi-litre de vin blanc sec, 50gr de beurre, sel, poivre.

Préparation

Déposer dans un plat à four, le morceau de chevreau. Disposer sur le dessus quelques petits morceaux de beurre, saler, poivrer, faire rôtir à four chaud durant une heure environ en arrosant souvent.

Pendant la cuisson, nettoyer l'ail vert, puis le détailler en petits carrés (1cm), hacher le persil grossièrement ; mélanger ail et persil, répartir à la surface du chevreau et déglacer avec le vin blanc.

Remettre le plat au four pour quelques instants. Lorsque le vin blanc bout et que le mélange de verdure est légèrement fané, retirer le chevreau, le découper et le servir avec sa garniture et son jus. Ce plat s'accompagne traditionnellement de petites pommes de terre nouvelles sautées au beurre.





La Lune est l'unique satellite naturel de la terre. Elle est 49 fois plus petite que la terre et en est distante de 406 700 km quand elle est à l'apogée (le plus éloignée de la terre) et 356 500 km au périégée (le plus près de la terre). Lune s'écrit avec une majuscule quand il s'agit du satellite de la terre et avec une minuscule quand il s'agit d'un satellite naturel d'une planète quelconque (ex lunes de Jupiter).

La Lune ne produit pas sa propre lumière mais agit comme un miroir qui réfléchit la lumière du soleil. La période de rotation de la lune sur elle même est égale à sa période de révolution. Cette synchronisation induit que la Lune présente toujours la même face à la terre (face visible de la Lune).

Un cycle lunaire (ou lunaison) est constitué des phases de la Lune. Celles-ci correspondent aux portions de Lune illuminées par le soleil et visibles de la terre. La Lune tournant en orbite autour de la terre, ces portions ne cessent de changer en fonction de la position de l'astre.

- **Nouvelle Lune** : ne se voit pas dans le ciel. Le disque lunaire est plein mais sombre.
- **Premier quartier** : une seule moitié de la Lune est visible (haut du p de premier).
- **Pleine Lune** : la face éclairée de la lune est visible en entier.
- **Dernier quartier** : l'autre moitié de la Lune est visible (bas du d de dernier).

La Lune croissante va de la nouvelle Lune à la pleine Lune en passant par le premier quartier. La Lune décroissante va de la pleine Lune à la nouvelle Lune en passant par le dernier quartier. Entre décembre et juin, la Lune monte de plus en plus haut sur l'horizon, elle est montante. Le reste de l'année, la Lune est de plus en plus basse sur l'horizon, elle est dite descendante.

En moyenne, entre deux nouvelles Lunes, il se passe 29 jours 44 min et 2,9 sec soit 29,53 jours.

Les phases lunaires servent depuis toujours aux êtres humains à se repérer dans le temps, elles sont à l'origine de la semaine et du mois.



L'éclipse est l'occultation d'une source de lumière par un objet physique. Elle peut être totale ou partielle. L'éclipse solaire se produit quand la Lune se trouve entre le soleil et la terre, une partie de la terre se trouvant dans l'ombre de la Lune. L'éclipse lunaire se produit quand la terre se trouve entre le soleil et la Lune, cette dernière se trouvant dans l'ombre de la terre. Il y aura 4 éclipses en 2024 : 25 mars (Lune), 8 avril (soleil), 18 septembre (Lune) et 2 octobre (soleil).

La Lune rousse est la lunaison après Pâques, une période où certaines nuits sont sans nuage et où il y a des risques de gelées qui font roussir les jeunes pousses des plantes. Le terme « Lune rousse » ne désigne donc pas l'aspect de la Lune qui peut prendre une coloration rougeâtre lorsqu'elle est basse sur l'horizon quelque soit la saison. En 2024, cette lunaison commencera le 8 avril et prendra fin le 8 mai.

Super Lunes : quand la Lune est pleine au périgée, elle apparaît alors beaucoup plus grosse dans le ciel. L'année 2024 sera marquée par 4 super Lunes qui se produiront les 19 août, 18 septembre, 17 octobre et 15 novembre.

Influence lunaire : la Lune a une influence gravitationnelle sur la terre.

- La marée est causée par l'effet conjugué des forces de gravitation de la Lune et du soleil.
- L'air étant lui aussi un fluide subit de grosses influences lunaires.
- La croyance populaire veut que les végétaux soient sensibles aux phases lunaires mais aucune étude scientifique n'a jamais confirmé ou infirmé cette croyance.





L'accenteur mouchet

L'accenteur mouchet passe souvent inaperçu. Il est pourtant là, à remuer le sol pour se nourrir, mais il ne se voit ni ne s'entend. Une discrétion que le passereau doit à ses mœurs et son aspect physique, son plumage brun le rend quasiment

invisible. On confond parfois l'animal avec un moineau mais il s'en distingue par la finesse de son bec d'insectivore et la couleur orange de ses pattes



Ses Caractéristiques

L'accenteur mouchet est un petit oiseau appartenant à l'ordre des passériformes. De taille modeste, il mesure en moyenne 14 cm de long, 20 cm d'envergure pour un poids compris entre 19 et 24 g.

De loin, il présente un manteau uniformément sombre mais vu de près, la palette des coloris s'élargit. Les parties supérieures de l'oiseau affichent une teinte générale brune striée de brun clair et plus foncé sur les ailes et la queue. La tête, la poitrine et le dessous des ailes sont de couleur gris cendré. Les flancs brunâtres, barrés de brun foncé, se parent de flammèches couleur chamois. Le bec est noirâtre, avec la base de la mandibule inférieure rougeâtre. Les yeux sont noisette, les pattes et les doigts orangés. L'espèce ne manifeste pas de dimorphisme sexuel prononcé, la femelle possède simplement un plumage légèrement plus terne.

Son comportement

Au sol, l'accenteur mouchet se déplace par petits bonds nerveux, les pattes cachées sous le corps, en agitant frénétiquement la queue, de haut en bas. Quand on le dérange, il s'envole furtivement en poussant un cri bref. C'est en période de reproduction qu'on le repère plus facilement car le mâle se tient généralement bien en vue au sommet d'un buisson ou d'un arbuste pour chanter la sérénade à sa partenaire.

(à suivre)



Chien

Chien aux poils blancs :

Pour rendre la propreté à la robe toute blanche de votre chien : saupoudrer sa toison avec de la fécule de pomme de terre, bien frotter en tous sens puis brosser avec une brosse à poils durs. Il est possible de terminer sa toilette en lustrant le pelage avec quelques gouttes d'huile d'amandes

douces qui seront au préalable enduites sur les mains.

Bains : Les chiens ont parfois une odeur assez forte et doivent être lavés régulièrement mais, les bains à répétition sont néfastes pour leur santé, car les poils contiennent des vitamines qu'ils absorbent en se léchant et celles-ci partent avec l'eau et les produits nettoyants. En revanche, il est possible de frotter le pelage avec une lotion composée d'une infusion de romarin (1 poignée pour 1 litre d'eau). Le poil sentira bon et c'est un excellent insecticide.

Chocolat

A l'origine, le chocolat était une denrée sacrée, considéré comme un médicament et pouvant servir de monnaie. Désormais, il fait partie de notre alimentation au même titre que le sucre ou le café adopté par les enfants comme par les adultes.

Achat : La base du chocolat, c'est le cacao qui est extrait des fèves du cacaoyer. Les meilleurs chocolats en contiennent au moins 56% (voire plus dans certaines variétés fabriquées par de grands confiseurs). Plus un chocolat contient de sucre, moins il est de bonne qualité... il est conseillé de bien regarder les proportions sur les paquets.

Conservation : le chocolat ne doit pas être conservé au réfrigérateur (sauf pendant les périodes de canicules) et doit être stocké à l'abri de la lumière.

Santé : Certains chercheurs ont isolé une substance qui lutterait contre les états dépressifs... C'est peut-être pour cette raison qu'on se jette sur le chocolat lorsqu'on a un gros chagrin ou quand rien ne va plus...



Taches :

- Sur du coton : frotter la tache avec du savon de Marseille sec puis rincer à l'eau pure.
- Sur de la laine : employer un détachant à base de benzine.
- Sur un tapis : si la tache est fraîche, en ôter le maximum avec de l'eau savonneuse. S'il reste des traces, tamponner avec un mélange d'alcool à 90° et d'eau (2/3 – 1/3) et rincer à l'eau pure.



Le safran plante régionale

Le mois d'Octobre 2023 a vu fleurir pour la première année, les fleurs mauves et odorantes des *Crocus Sativus*, sur une petite exploitation située dans la vallée de la Lizonne en Charente. C'est à partir de cette fleur que l'on produit le précieux safran.

Cette plante est issue d'un bulbe, dont la croissance est inversée aux autres ; elle fleurit dès les premières nuits froides de l'automne.



Elle se développe en hiver pour ensuite dépérir au printemps, et disparaître totalement dès les premières chaleurs. Le bulbe, sous terre, entre alors en dormance et reste en repos tout l'été, jusqu'à son prochain cycle. De la famille des iridaceae, la plante se reproduit uniquement par reproduction végétative.

Pendant la période de floraison les fleurs sont cueillies chaque matin, à la main, après l'évaporation de la rosée. La fleur est fragile et ne vit que 24 à 48 heures. Elle doit être travaillée le jour même de sa récolte.

On procède ensuite à l'émondage : chaque fleur est ouverte, on coupe délicatement la partie rouge carmin du pistil formé de 3 stigmates, que l'on va sécher pour lui enlever 80 % de son poids en eau, ceci pour préserver la qualité de ses arômes et garantir sa parfaite conservation. Il faut entre 150 et 180 fleurs pour produire un gramme de safran, soit environ 200 000 fleurs pour un kilo.

Ces 3 opérations doivent être répétées quotidiennement pendant 4 à 5 semaines pendant toute la période de floraison. En 2023 nous avons récolté près de 7900 fleurs.

Bien que la plante soit rustique, la culture des *Crocus Sativus* demande beaucoup de main-d'oeuvre et de patience, car le travail de la fleur ne peut pas être mécanisé et reste artisanal. C'est ce qui explique le prix élevé de cet épice, que l'on surnomme "l'Or Rouge".

Pascale & Laurent - producteurs récoltants en Charente - 16350 LE BOUCHAGE

(à suivre)



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 et bibliothèque

Du mardi au vendredi : 10h -13h

Le samedi : 9h - 12h

Permanence Bibliothèque : Le mercredi de 15h à 17h



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) :

Été: du 01/04 au 30/09

Hiver: du 01/10 au 31/03

Du lundi au samedi
09h30 à 12h - 14h à 18h

Du lundi au samedi
09h30 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.



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

Chantal et Christian Bory - Jacqui et Adrian Brown - Hélène Collet
Kate et Neil Collins - Karine Daix - Paula Lassey - Sue Maxam - Martin O'Neill
Sylvie Patri - Christine Petrault - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh

