



La Plume

Mai 2024 - N°252

Actualités du mois

**Mardi 30 avril au jeudi 9 mai
(inclus)**

Fermeture de l'agence postale

Jeudi 8 mai

Commémoration à 11h30
devant le monument aux morts,
suivie de l'apéritif communal

Bibliothèque

CLUB DES TRICOTEUSES

Mercredi 15 mai 14h à 17h

PAPOTAGE

Mercredi 22 mai 15h à 17h

Sommaire

Conseil municipal	2
Syndicat 4B	3
l'Agence Postale	4
ABC	5
LouB'Arts	6
Comité des fêtes	7
Nouveaux habitants	8
Oiseaux	9
Les haies	10
Safran	12
Recettes	13
De A à Z	14
Services pratiques	15



26, Grande Rue 79110 Loubillé

Tél : 05 49 07 80 15

Courriel : mairie-louville@paysmellois.org

Site internet : www.louville.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 18 mars 2024

Ordre du jour :

1. Vote du CFU 2023 Compte Financier Unique remplaçant le compte de gestion et le compte administratif. Délibération n° 68/03/2024

Monsieur Jean-Luc POINT, Maire, soumet au conseil municipal le compte financier unique 2023, établi avec le comptable public.

LIBELLE	FONCTIONNEMENT		INVESTISSEMENT		ENSEMBLE			
	DEPENSES OU DEFICIT	RECETTES OU EXCEDENTS	DEPENSES OU DEFICIT	RECETTES OU EXCEDENTS	DEPENSES OU DEFICIT	RECETTES OU EXCEDENTS		
Résultats reportés		235 586,93 €	59 854,84 €			175 732,09 €	Besoin de financement Excédent de financement	138 797,50 €
Opérations de l'exercice	554 516,94 €	631 980,80 €	204 818,50 €	403 470,84 €	759 335,44 €		Restes à réaliser	22 355,20 €
Totaux	554 516,94 €	867 567,73 €	264 673,34 €	403 470,84 €	759 335,44 €		Besoin de financement Excédent de financement des restes à réaliser	22 355,20 €
Résultats de clôture		313 050,79 €		138 797,50 €		451 848,29 €	Besoin total de financement Excédent total de financement	116 442,30 €

Le résultat de clôture du budget de la commune est de 429 493.09 €.

L'assemblée procède au vote du CFU, et après délibération, à l'unanimité approuve :

- Les résultats tels que présentés ci-dessus ;
- Les restes à réaliser 2023 ;
- Le CFU 2023.

2. Travaux Grande Rue : présentation et choix des entreprises ayant répondu à l'appel d'offre Délibération n° 69/03/2024

Phase 1 de l'entrée Sud à la place de l'église

Après avoir entendu la présentation détaillée des offres, le conseil municipal délibère et à l'unanimité choisit les entreprises suivantes :

- LOT 1 : Voirie, réseaux divers Entreprise EIFFAGE,
Pour un montant HT de 213 068.90 € soit 255 682.68 € TTC.
- LOT 2 : entreprise SVJ paysage
Pour un montant HT de 20 170.60 € soit 24 204.72 € TTC.
- AUTORISE Mr le Maire à signer l'acte d'engagement et toutes les pièces du marché.

Questions diverses

- Monsieur le maire informe les conseillers de l'obtention d'une subvention du Département d'un montant de 44 421.76 € + 36 756 € au titre de la solidarité départementale. Les dossiers de demande de subvention au titre de la DETR (Dotation d'équipement des territoires ruraux) et du Fonds Vert sont en cours d'instruction. Une partie des travaux de la phase 1 sera financée par un emprunt.
- L'Élargissement du trottoir le long du 42 Grande rue nécessite la démolition du mur de cette propriété. En compensation et en accord avec le propriétaire la commune fournira les matériaux nécessaires à la construction d'un nouveau mur de clôture.

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



FIL D'EAU #2

LA QUALITÉ DE L'EAU POTABLE : LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE

Quelles sont les exigences Qualité ?

En France, les exigences qualité des eaux destinées à la consommation humaine (EDCH) sont de deux ordres (selon le Ministère de la Santé) :

- des limites de qualité : elles sont utilisées pour les paramètres dont la présence dans l'eau induit des risques immédiats ou à plus ou moins long terme pour la santé de la population (exemple de paramètres analysés : nitrates, nickel, etc.).
- des références de qualité : elles sont utilisées pour une vingtaine de paramètres indicateurs de qualité. Ces substances, qui n'ont pas d'incidence directe sur la santé aux teneurs normalement présentes dans l'eau, peuvent mettre en évidence un dysfonctionnement des installations de traitement ou être à l'origine de désagrément pour le consommateur (exemple : fer, cuivre, etc.).

La Directive 2020/2184 (directive européenne), transposée en droit français, régit la réglementation des EDCH.

Quels sont les paramètres analysés en eau distribuée ?

Voici un exemple des analyses les plus récurrentes effectuées sur l'eau distribuée à votre robinet. Cette liste n'est pas exhaustive.

Paramètres organoleptiques	Paramètres physiques	Paramètres chimiques	Paramètres bactériologiques	Métaux
<ul style="list-style-type: none"> • Odeur • Couleur • Saveur 	<ul style="list-style-type: none"> • Température de l'eau • Conductivité • pH 	<ul style="list-style-type: none"> • Nitrates • Fluorures • Ammonium 	<ul style="list-style-type: none"> • Escherichia Coli • Entérocoques • Bactéries coliformes 	<ul style="list-style-type: none"> • Fer • Manganèse • Plomb



Focus sur : les paramètres bactériologiques analysés sur l'eau distribuée

Les paramètres microbiologiques sont des critères très importants, pour lesquels une non-conformité peut être dangereuse pour la santé des consommateurs. Ils concernent les bactéries qui ne doivent pas être présentes dans l'eau - ou en quantité ne dépassant pas les limites exigées par les normes. Il faut savoir que l'eau peut contenir de nombreux micro-organismes (bactéries, parasites et virus), dont certains peuvent être pathogènes pour l'homme. La chloration est le système de désinfection permettant de maîtriser la prolifération de ces micro-organismes.

Les contrôles de la qualité bactériologique de l'eau potable sont basés sur les recherches de germes témoins de contamination fécale : les coliformes, les entérocoques et Escherichia coli. Ces bactéries ne sont pas directement pathogènes, mais leur présence témoigne de l'existence de germes potentiellement dangereux pour la santé. La réglementation exige donc l'absence totale de celles-ci dans un échantillon de 100 mL d'eau.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le SMAEP 4B gère environ 1 000 km linéaires de réseau pour que chaque foyer ait accès à l'eau potable.



2 bougies pour l'Agence Postale Communale



Il y a deux ans, la commune de Loubillé passait une convention avec la Poste pour l'ouverture d'une agence postale dans le village, juste à côté de la Mairie.

Le 17 mai 2022, l'agence ouvrait ses portes aux habitants de Loubillé et des alentours.

Depuis cette date, 1200 opérations ont été effectuées : achat de timbres, envoi de recommandés, de colis, retrait d'argent (pour les personnes ayant un compte à la Banque Postale) ...

Les horaires d'ouverture, du mardi au vendredi de 10 heures à 13 heures et le samedi de 9 heures à 12 heures permettent à ceux qui travaillent de venir récupérer à l'agence les courriers ou colis qui n'ont pas pu leur être distribués.

Ce service public permet également un accès facilité à la bibliothèque (gratuite pour tous) puisqu'elle est ouverte aux mêmes heures que l'agence (hors permanences du mercredi après-midi).

Le maintien des agences postales en milieu rural dépend bien sûr de leur fréquentation. Beaucoup d'habitants de Loubillé viennent régulièrement mais certains découvrent encore l'agence. N'hésitez pas à en parler autour de vous car il est important de continuer à soutenir les services publics de proximité.

La postière prend ses congés à partir du samedi 27 avril à midi, elle sera de retour le vendredi 10 mai à 10 heures et ravie de vous accueillir !

Coup de cœur de Karine

Le roman policier est souvent un genre déprécié par les critiques, pourtant c'est le type de roman le plus lu en France.

Il existe différents genres de romans policiers, du roman d'énigme au thriller en passant par le roman d'espionnage, le roman noir ou le policier historique, chacun pourra trouver son bonheur.

Il y a quelques années sont apparus les « polars du nord », l'intrigue se déroule en Norvège, en Islande... et si ces ouvrages sont souvent appréciés pour l'atmosphère particulière qu'ils dégagent, le lecteur a parfois des difficultés avec les noms des protagonistes et des lieux.

Viveca Sten est suédoise, et contrairement à d'autres auteurs du Nord, ses personnages ont des noms faciles à retenir. La première fois que j'ai découvert un de ses livres (il n'y a pas si longtemps), j'ai pensé au départ que si l'intrigue était un peu légère, il était tout de même agréable de lire un policier où le sang ne coule pas à flots.

Très vite je me suis attachée à ses personnages, Thomas Andrasson, inspecteur de police et son amie d'enfance, Nora Linde, avocate et mère de deux jeunes garçons. Viveca Sten a écrit une dizaine d'ouvrages avec ces deux héros.

Je vous conseille donc de commencer par le premier : « La reine de la Baltique » pour faire la connaissance de ce duo d'enquêteurs.

Sur l'île de Sandhamm tout semble paisible jusqu'au jour où l'on retrouve un corps sur la plage. Une noyade sans doute... mais quelques jours plus tard la cousine de cet homme est à son tour retrouvée morte, empoisonnée...



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



LA CHASSE AUX 13 ŒUFS D'OR

Après trois mois de préparation, plus de 6 litres de peinture, beaucoup d'huile de coude... Nous avons récupéré plus de 8 kilos de chocolats (merci aux magasins U et Intermarché de Chef-Boutonne et super U de Sauzé-Vaussais pour leurs dons).

Nous avons été ravis d'offrir un après-midi coloré, d'avoir partagé notre folie douce et fait pétiller les yeux de 88 enfants et parents, dont 60 de Loubillé.

Des chocolats de Pâques ont été distribués dans les maisons de retraite de Chef-Boutonne et de Couture d'Argenson.

Vous aviez certainement remarqué que nous portons tous un chapeau de Pâques. Nous pouvons vous annoncer que l'année prochaine aura lieu un concours de chapeaux de Pâques.

Trois personnes ont deviné le nombre d'œufs dans le panier : Arron Geoffroy, Slone Terrasson et Isidore Garnier. Ils ont reçu un lot de chocolats.

A bientôt pour notre prochaine animation le 22 juin.





Animation du Comité des fêtes de Loubille

La marche de Philibert :

samedi 08 juin 2024 à partir de 15h30.

Nous vous donnons rendez-vous à toutes et à tous devant la salle des fêtes Gérard Collet à 15h30 pour une distribution du plan de parcours, d'une boisson et d'une pomme pour vous soutenir pendant la marche.

Deux parcours sont prévus par Philibert, un de 6 kms et un de 12 kms.

Une somme de 2€ par personne vous sera demandée pour votre participation.

Cette marche sera suivie le soir, d'un repas barbecue/frites/tartes aux pommes maison.

Le prix des repas est de 12€ par convive (boissons non comprises), et le repas sera servi à partir de 19h30 dans la salle des fêtes.

Une buvette se tiendra dans la salle des fêtes pour vous rafraîchir. Le prix des consommations est de 2€ (sodas-eau-bières-vins).

Alors, venez nombreux car plus on est de fous, plus on s'amuse et plus on rit...

Date limite de réservation le 05 juin 2024
auprès de Corinne Lemaire au
06 61 61 59 75.

Qu'on se le dise, vive Philibert....



Les élections européennes

En France, les élections européennes ont lieu le 9 juin 2024. Tout/e citoyen/ne âgé/e d'au moins 18 ans et inscrit/e sur les listes électorales communales, consulaires ou complémentaires peut voter. Il est aussi possible de voter par procuration.



Depuis le début de cette rubrique concernant les nouveaux habitants de Loubillé, nous nous rendons compte que nous oublions des personnes installées dans la commune depuis quelque temps.

C'est le cas de Sylvie et de Guy G. Ils vivent aux Maisons Blanches depuis déjà deux années.

A la question rituelle, pourquoi avez-vous choisi Loubillé ? Certains répondent « c'est le hasard » mais plus généralement « c'est un coup de coeur ».

Ce fut le cas pour Sylvie et Guy en découvrant leur future maison et ses extérieurs, pierres, jardin, fleurs. Ils ont décidé que ce serait là, le lieu calme où ils vivraient dorénavant.

Quand Guy a dit avoir été hydraulicien, j'ignorais totalement ce qu'était cette profession tout en imaginant qu'il devait y avoir quelque chose autour de l'eau oui mais..., c'est plutôt un spécialiste de la mécanique des fluides. Guy travaillait à la maintenance industrielle aéronautique, dans le groupe Safran, grand groupe industriel et technologique français, dans les domaines de l'aéronautique, de l'espace et de la défense.

Quant à Sylvie, son épouse, employée de bureau dans le transport depuis 1973, est devenue AVS (assistante de vie sociale) auprès d'enfants fragiles d'école primaire puis de collègue et de lycée à Lognes, après la « pause » COVID et leur déménagement.

On comprendra bien aisément qu'après ces 35 ans d'activités en région parisienne entre Créteil, Lognes et Fontenay-sous-Bois, la retraite arrivant, ils aient eu envie d'aspirer à quitter une banlieue devenue agitée.

« Qu'est ce qu'on est bien ici ! » ont-ils conclu.



N@PH79 devient LE PITCH

LE PITCH

Comme chacun l'a remarqué, Philippe et Nathalie ont dû laisser la pizzeria pour raison de santé. Mais le commerce est toujours ouvert depuis le 1^{er} avril aux mains d'une nouvelle propriétaire, Christel Fiocchi habitante du village, qui continue les mêmes produits aussi excellents qu'auparavant avec quelques recettes plus personnelles. Y aller pour voir !

L'accenteur Mouchet (suite)

Son Habitat

L'accenteur mouchet vit en plaine et en montagne, jusqu'à 2000 mètres d'altitude. S'il fréquente des milieux assez variés, son habitat optimal reste les boisements de conifères. L'oiseau a besoin à la fois de buissons et d'espaces ouverts ou semi-ouverts, c'est pourquoi il se rencontre aussi dans les forêts mixtes et de feuillus pourvues de clairières et de fourrés. L'animal fuit la futaie dense mais raffole des broussailles, des haies, des boqueteaux et des sous-bois. En Europe, on peut le voir dans les parcs et les jardins, à condition qu'il y trouve les buissons épais qu'il affectionne tant.



Son alimentation

Le menu de l'accenteur mouchet varie selon les saisons. L'été, il est surtout insectivore et se nourrit principalement de petits insectes, de leurs larves et d'autres invertébrés (coléoptères, mouches, chenilles, vers, araignées...) qu'il capture au sol, en explorant les taillis et en soulevant les feuilles avec son bec fin et robuste. En hiver son alimentation se compose presque uniquement de végétaux comme les graines d'herbacées et les baies. Il ne se pose pas sur les mangeoires mais reste dessous pour récupérer les miettes que ses congénères, telles les mésanges, ont fait tomber des postes de nourrissage.

(à suivre)



Les haies : certainement une bonne solution

Une haie est constituée d'arbres, d'arbustes, de ronces et de branchages. Le bocage est un paysage agricole composé d'une mosaïque de prairies et de cultures de tailles et de formes variables, délimitée par des haies souvent associées à des bois et des réseaux de mares.

Les haies et les bocages sont des trésors de biodiversité. Face aux aléas climatiques de plus en plus intenses et fréquents, les haies et les arbres représentent une vraie solution grâce aux nombreux services qu'ils rendent à l'agriculture et au territoire.

- Bénéfices agronomiques permettant une amélioration du rendement agricole et de la productivité animale : effet brise-vent, bien-être animal par l'ombrage, rétention de l'eau dans les sols et lutte contre l'érosion, enrichissement des sols, pollinisation.
- Services écosystémiques : stockage de carbone, préservation du paysage, régulation de l'eau, préservation de la biodiversité et des corridors écologiques, barrière physique contre les produits phytosanitaires.

Les haies ont une fonction de régulation du climat, elles représentent un rempart contre le réchauffement climatique. Dans les fonds de vallées bocagères, elles représentent des zones tampons pour réguler les crues, alors que les ripisylves (bandes ligneuses situées au bord des cours d'eau) contribuent à filtrer l'eau et maintenir les berges.

Les bocages sont des paysages vivants dont la préservation dépend principalement du maintien d'éleveurs en nombre suffisant et de la polyculture associée.





Qui vit dans les haies ? : Les réseaux de haies forment une forêt linéaire intégrée à des espaces agricoles productifs où la faune sauvage trouve des abris et des refuges saisonniers, des lieux de nidification et des ressources alimentaires.

Les bocages de l'ouest de la France accueillent des espèces de petits gibiers comme le lapin de garenne ou la bécasse, la tourterelle des bois, la grive musicienne ou le merle noir.

Outre les oiseaux, les vieux arbres peuvent aussi héberger des chiroptères ou des insectes protégés.

En cinquante ans, le département des Deux Sèvres a perdu 40% de haies et 35% de mares, la France perd tous les ans près de 20 000 km de haies. En cause, le remembrement des parcelles agricoles, la mécanisation de l'agriculture, l'expansion urbaine, le non entretien des haies et le déclin de l'élevage extensif. Le déclin de la biodiversité et l'effondrement des populations par exemple de reptiles et d'amphibiens est directement en relation avec la dégradation des paysages.

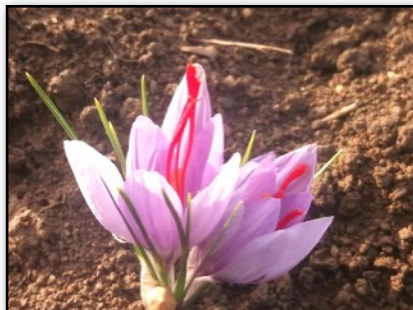
En septembre 2023, le gouvernement a présenté son «pacte sur la haie» visant à restaurer ces structures paysagères essentielles dans la lutte contre le réchauffement climatique et le déclin de la biodiversité.

Afin de préserver les oiseaux pendant la période de nidification, la taille des haies est déconseillée du 16 mars au 15 août.



Le safran plante régionale (suite)

Cultivé depuis des milliers d'années, le safran a accompagné presque toutes les civilisations humaines. A travers les âges, les pistils donnant une couleur jaune dorée, ont été utilisés dans de nombreux domaines : médecine, peinture, teinture, et bien sûr gastronomie. Très apprécié des gastronomes du Moyen Âge, le safran aurait été introduit en France par les croisés qui en rapportèrent quelques bulbes d'Orient.



Ainsi du XV siècle à la fin du XVIII siècle, la Charente (ancien Angoumois) est devenue l'une des régions les plus productrices de safran, la précieuse épice étant transportée par le fleuve jusqu'à Bordeaux et La Rochelle, pour être exportée jusqu'à la Cour de France et ensuite vers toute l'Europe.

A cette époque, les plus grands marchés de commerce de safran se tenaient à la ROCHEFOUCAULD et à MANSLE, et dans chaque famille, chaque monastère on cultivait une petite parcelle de safran pour ses vertus médicinales, mais aussi pour préparer la fameuse "soupe jaune charentaise", que l'on consommait au moment des fêtes.

Malheureusement, à la suite d'hivers très rigoureux dont celui de 1766 en particulier (-20 degrés) la presque totalité des bulbes de safran fut détruite par le gel. La culture fut alors délaissée puis abandonnée pour finalement disparaître de nos campagnes, remplacée progressivement par la culture de la vigne et du blé.

Aujourd'hui nous sommes une dizaine de producteurs à avoir choisi de réimplanter la culture du safran dans notre région, et à essayer ainsi de faire revivre une petite part de notre patrimoine régional, pour lui redonner toutes ses lettres de noblesse. La Charente produit environ 3 kgs de safran par an.

Si vous souhaitez visiter la safranière et admirer l'éclosion de cette fleur-épice, alors nous vous donnons rendez-vous à l'automne prochain.

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

MIEL DE PISSENLIT

Ingrédients

365 belles fleurs épanouies de pissenlit

1 kilo de sucre roux de préférence

2 oranges bio

1 jus de citron

1,5 litre d'eau

Préparation

Après la cueillette, laver les fleurs et les laisser faner une ou deux heures au soleil.

Prélever les pétales.

Laver les oranges et les couper en gros morceaux sans les épilucher.

Plonger les oranges et pétales dans 1,5 litre d'eau bouillante.

Maintenir l'ébullition pendant 15 minutes.

Recueillir le jus de cuisson en filtrant, le verser dans une bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron.

Faire cuire à nouveau 30 minutes.

Maintenir la cuisson jusqu'à la consistance désirée.

BOISSON AUX PISSENLITS

(apéritif reconstituant)

Dans un mixer, glisser deux carottes, un brin de céleri, une pomme, du sel, une goutte de tabasco et des pissenlits. Mixer et filtrer.

Cette boisson est à boire aussitôt.



CHOU

Diététique

Qu'il soit rouge ou vert, plat ou frisé, le chou est un légume bourré de vitamines (il contient autant de vitamine C que le citron) et de sels minéraux, en particulier du soufre, du magnésium et du calcium.

Pour préserver ses vitamines et ses sels minéraux, ne pas le laisser tremper trop longtemps dans l'eau et essayer de le manger cru le plus souvent possible.

Digestion

Pour le rendre plus digeste après la cuisson, penser à faire blanchir les feuilles pendant quelques minutes avant de passer à la vraie cuisson.

En cas de colite, il est préférable de renoncer au chou et ses cousins les choux de Bruxelles et le brocoli. En effet, la cellulose qu'ils contiennent est extrêmement irritante pour les intestins même s'ils sont cuits en 2 eaux.

Odeurs

Pour atténuer l'odeur du chou à la cuisson, mettre un morceau de pain dans l'eau de cuisson.

Chou rouge

Pour que le chou rouge conserve sa superbe teinte carmin et ne tourne pas au lie de vin une fois râpé, il est nécessaire de lui ajouter une cuillerée de vinaigre chaud.

Le chou rouge est délicieux cru en salade mais peut aussi accompagner une viande en garniture. Il faut le râper, et le laisser cuire assez longtemps pour obtenir une sorte de confit. En Suède, on ajoute au chou rouge cuit une pomme acide (genre Granny Smith) ce qui donne un goût savoureux.

CHROME

Pour nettoyer et faire briller des objets en chrome (robinets / pare-chocs...) sans utiliser des produits du commerce :

- Frotter le chrome avec un chiffon imprégné de farine ou le mouiller le et le passer dans de la cendre de cigarette (c'est un excellent polisseur).

Pour nettoyer des chromes encrassés :

- Faire une pâte à base de blanc d'Espagne dilué dans une cuillerée d'alcool à brûler. Etaler au chiffon ou au pinceau, laisser sécher puis lustrer à la peau de chamois pour obtenir un brillant étincelant.





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

Fermé mardi 30 avril au jeudi 9 mai (inclus)



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

LouB'Arts

