



La Plume

Mars 2024 - N°250



Actualités du mois

Samedis 9 & 16 mars

Atelier pièges à frelons asiatiques
14h30 AKUSESARI

Samedi 9 mars

Société de chasse
soirée choucroute
20h à la salle des fêtes

Samedi 16 mars

Comité d'Animation
soirée couscous
19h30 à la salle des fêtes

Dimanche 31 mars

Animation de Pâques
par LouB'Arts

Bibliothèque

CLUB DES TRICOTEUSES

Mercredi 6 mars 14h à 17h

Mercredi 20 mars 14h à 17h

CLUB DES JEUX

Mercredi 13 mars 15h à 17h

PAPOTAGE

Mercredi 27 mars 15h à 17h

AG ABC

Vendredi 1er mars à 18h

Dictée

Samedi 2 mars à 15h

Vernissage exposition photos

Jeudi 7 mars à 18h



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



Le contrat de Thierry PROUST se termine début Mars. Je tiens à le remercier personnellement pour le travail effectué, son sérieux, sa polyvalence et son implication au sein de notre collectivité. Merci Thierry, tu vas nous manquer au service technique et nous te souhaitons le meilleur pour tes futurs projets.

L'appel d'offres pour les travaux de la première phase de la rénovation de la Grand Rue s'est terminé le 19 Février. Le résultat de cet appel d'offres, en comparaison de l'estimation effectuée, est très

significativement en dessous. Nous avons en moyenne moins 25 % pour les mieux offrants. Nous avons six entreprises pour la voirie et deux pour le poste paysager. La commission d'appel d'offres fera son choix avec le bureau d'études BETG16 et indiquera au conseil municipal la raison du choix des entreprises qui interviendront.

C'est au mois de Mars que s'établit le budget primitif 2024, il tiendra compte bien évidemment de l'investissement des travaux pour la Grand Rue.

Les manifestations communales devraient être nombreuses cette année. Elles commencent dans quelques jours, début Mars. J'en profite pour remercier tous les bénévoles qui contribuent à la vie festive de notre commune en donnant de leur temps.

La commune a investi dans un distributeur de baguettes il y a deux ans. Je vous informe dénoncer le contrat avec notre fournisseur actuel pour les motifs suivants : distributeur trop souvent vide et non réapprovisionné, malgré les relances de la municipalité et un approvisionnement trop tardif le matin. Nous avons un préavis de 2 mois à respecter. C'est la boulangerie de Couture d'Argenson qui a accepté de nous livrer des baguettes.

Elections Européennes

Les élections européennes se dérouleront le 9 juin 2024. Si vous avez déménagé depuis une autre commune, vous devez vous inscrire sur les listes électorales de votre nouvelle commune. Vous serez alors immédiatement radié des listes de votre ancien domicile, sans aucune autre démarche à effectuer.

Pièces à fournir pour vous inscrire à la mairie de votre commune :

- Formulaire CERFA à télécharger ou à récupérer en mairie
- Carte nationale d'identité ou passeport valide
- Justificatif de domicile de moins de 3 mois à vos nom et prénom.



Thierry PROUST's contract ends at the beginning of March. I would like to thank him personally for the work done, his seriousness, his versatility and his involvement within our community. Thank you Thierry, we will miss you in the technical department and we wish you the best for your future projects.

The call for tenders for the first phase of the renovation work on Grand Rue closed on 19th February. The results, in comparison with the estimations, are significantly lower, we have on average 25% less for the best bidders. There are six companies for road project and two for landscaping. The tender commission will make its choice with BETG16, the design office, and will report its reasoning to the council for the decision on which companies will intervene.

The initial budget for 2024 will be established in March, and it will obviously take into account the investment works for Grand Rue.

Village events are expected to be numerous this year, starting in a few days, at the beginning of March. I would like to take this opportunity to thank all the volunteers who contribute to the festive life of our village by giving their time.

Two years ago the council invested in a baguette vending machine. The contract with the current supplier has been terminated for the following reasons: the machine is empty too often, and not replenished despite reminders from the councillors and it is restocked too late in the mornings. We have given the required two months' notice. The bakery in Couture d'Argenson has agreed to deliver our baguettes in the future.

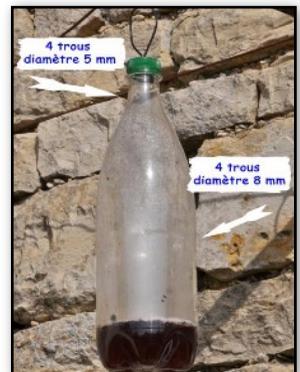
Pièges à frelons asiatiques Rendez-vous les samedis 9 ou 16 mars entre 14h30 et 17h00 à l'atelier AKUSESARI

Avez-vous installé vos pièges à frelons asiatiques ?

Pour celles et ceux qui ne l'auraient pas encore fait, nous vous proposons une aide pour les fabriquer les samedi 9 ou 16 mars 2024 entre 14h30 et 17h00 à l'atelier AKUSESARI, chemin de la Fontaine Merlot à Loubillé.

Venez avec des bouteilles translucides ou teintées en rouge, mais surtout assez solides, car il faudra percer 4 trous de diamètre 8mm et 4 trous de diamètre 5mm. Venez sans appréhension, nous vous demandons simplement d'apporter les bouteilles vides, pour le reste nous nous en chargerons.

N'oubliez pas d'installer vos pièges en plein soleil, ils n'en seront que plus efficaces, et si vous constatez dans un premier temps qu'ils capturent principalement des grosses mouches, ce n'est pas très grave car à Loubillé l'espèce n'est pas en voie de disparition.





LA QUALITÉ DE L'EAU POTABLE

Qu'est-ce qu'une eau potable ?

- Selon Eau France, l'eau est dite potable lorsqu'elle peut être consommée sans porter atteinte à la santé de celui qui la consomme, à court ou long terme.
- Il existe trois catégories d'eaux majoritairement consommées en France aujourd'hui : l'eau du robinet, l'eau de source et l'eau minérale. L'eau du robinet et l'eau de source (vendue en bouteilles) sont soumises au même cadre réglementaire. Ce qui fait la spécificité des eaux minérales, c'est que leur composition minérale doit toujours être la même contrairement aux eaux du robinet et de sources où leur composition peut varier. Certaines eaux minérales ne sont tout simplement pas potables au regard de la réglementation du fait d'excès en sodium, en sulfate ou en fluor par exemple.
- La qualité de l'eau est vérifiée sur tout le territoire national en suivant un cadre réglementaire imposé par l'Union Européenne et l'État. Il existe ensuite des déclinaisons en territoire local. Cette qualité est primordiale pour :
 - Assurer la sécurité aux consommateurs
 - Garantir un accès perpétuel à l'eau potable

Pour qui ?

Les abonnés : c'est vous. Ce sont les consommateurs de l'eau distribuée chaque jour partout sur le territoire du SMAEP 4B (Syndicat Mixte d'Alimentation en Eau Potable 4B).

Par qui ?

- Deux acteurs principaux agissent au quotidien pour la distribution de l'eau potable :
Le SMAEP 4B : Organisme qui produit et distribue l'eau potable. Il est ce qu'on appelle la PRPDE (Personne Responsable de la Production et de la Distribution de l'Eau)
L'ARS (Agence Régionale de la Santé) : organisme de l'Etat qui vérifie en plus de la surveillance sur SMAEP 4B la conformité de l'eau distribuée.

Quels moyens ?

- Le contrôle est permanent sur tout le territoire du SMAEP 4B avec des analyseurs en continu pour certains ouvrages.
- Plusieurs analyses sont effectuées chaque année sur les eaux brutes (eau sortant d'un forage), eaux traitées (eau sortant d'une cuve, étape de chloration) et eaux distribuées (eau de votre robinet). Ces analyses peuvent être programmées, en continu (surveillance du SMAEP 4B) ou inopinées (contrôles de l'ARS).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon le Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités, l'eau du robinet est l'aliment le plus contrôlé en France.



Soirée Couscous

16 Mars 2024



Comité d'Animation de Loubillé

Possibilité
de
prendre à
emporter

A partir de
19h30

Adulte :
18 euros
Enfant
(6 à 12 ans) :
10 euros

AU MENU

APERITIF + AMUSE BOUCHE

COUSCOUS

SALADE

FROMAGE

DESSERT

CAFÉ

Salle des
fêtes de
Loubillé

Venez nombreux pour vous régaler

Uniquement sur réservation

Avant le 8 mars 2024 auprès de

Danièle FERRARO & Corinne LEMAIRE

☎ 05-49-07-83-87 / 06-82-61-13-78

06-61-61-59-75

COUP DE CŒUR DE KARINE

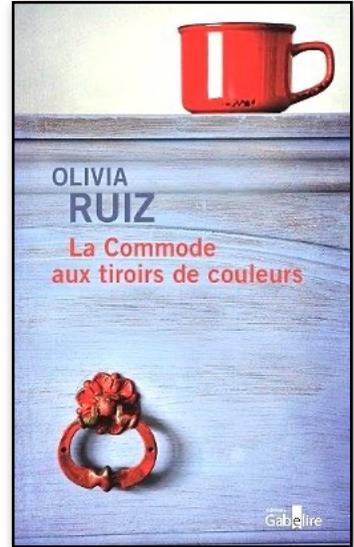
La commode aux tiroirs de couleurs – Gabelire

On connaissait Olivia Ruiz comme chanteuse, je suis sûre que vous vous souvenez de « la femme chocolat », mais Olivia Ruiz n'écrit pas seulement des chansons. Elle signe avec « la commode aux tiroirs de couleurs » un roman très émouvant et sans aucun doute inspiré de son histoire familiale.

Une jeune femme vient de perdre sa grand-mère, d'elle elle hérite d'une commode aux tiroirs de différentes couleurs, ce meuble elle le connaît depuis l'enfance mais il lui était interdit de le fouiller, alors, lorsque son héritage arrive dans son petit appartement, au milieu de sa cuisine, elle décide d'ouvrir enfin les tiroirs... En une nuit elle va découvrir tous les secrets de famille enfouis depuis quatre générations. Son Abuela (sa grand-mère) va lui révéler son histoire, intimement liée à celle de l'Espagne sous Franco et à l'exil...

Cet ouvrage, édité aux éditions Gabelire (livres en grands caractères) est un roman court mais intense, vivant, vibrant, coloré comme cette fameuse commode, on y croise des personnages attachants, denses, alors n'hésitez pas à découvrir ce qui se cache dans ces tiroirs...

L'ouvrage est disponible à la bibliothèque.



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 :

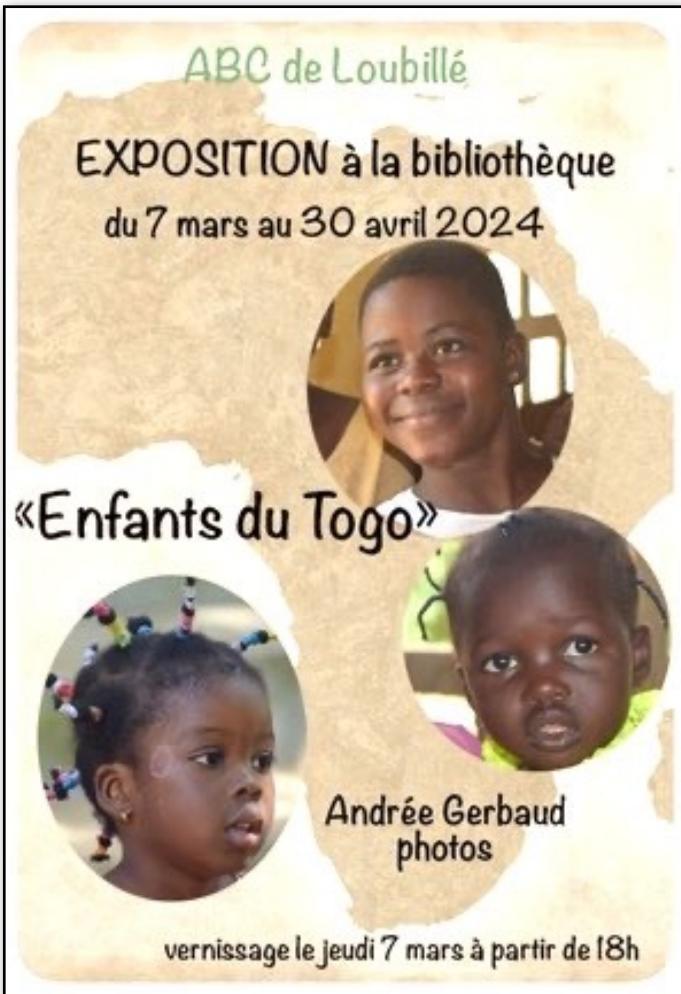
ABC DE LOUBILLE

Une nouvelle exposition à la bibliothèque

Andrée Gerbaud s'est rendue au Togo avec l'Association « l'ARBRES » à laquelle elle appartient depuis des années.

Cette année, elle a rapporté des clichés d'enfants, saisis dans le jardin d'enfants et l'école qu'aide l'association. Elle nous offre des visages tellement touchants, « craquants » dans cette exposition qui aura lieu du 7 mars au 30 avril. Soyez curieux !

Vous voulez en savoir plus sur son voyage, Andrée répondra à toutes vos questions, lors du vernissage de cette exposition « Enfants du Togo » le jeudi 7 mars à partir de 18h.





TROC PLANTES ET GRAINES / ABC

Il y a quelques années l'association Mous'tic avait mis en place un troc plantes à Loubillé. Une des organisatrices s'appelait Fatima, elle était une de ces femmes vives, drôles, enjouées qui donnent beaucoup d'elles-mêmes pour que ses concitoyens se rassemblent, passent du temps ensemble et aient des choses à partager.

Avec le COVID puis la disparition de Fatima, cette manifestation n'avait plus lieu.

Le 28 avril 2024, l'association ABC reprend le flambeau et vous invite à un nouveau troc plantes et graines.

Le principe est simple : vous apportez des graines (fleurs, légumes), des boutures (petits arbustes, plantes d'intérieur ou d'extérieur), des semis (fleurs, légumes) et vous pouvez repartir avec ce que d'autres auront proposé. Si vous le pouvez, essayer d'identifier vos plants.

Mars est le mois où beaucoup lancent leurs semis, pourquoi ne pas préparer quelques godets supplémentaires pour pouvoir les échanger lors de ce troc plantes et ainsi faire plaisir autour de vous ?

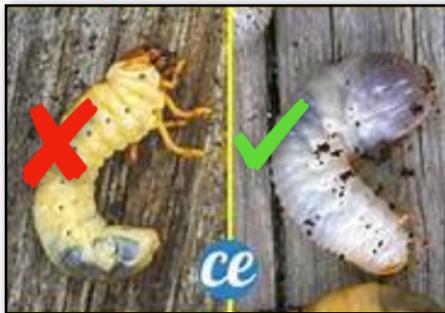
Vous avez presque deux mois pour vous y préparer... Nous comptons sur vous !

Les vers blancs

Différence entre les larves de Hanneton et celles de Cétoine Dorée

Hanneton

- Couleur jaunâtre
- Pattes longues
- Corps lisse
- Petit "cul"



Cétoine

- Couleur blanche
- Pattes courtes
- Corps velu
- Gros "cul"



« Je mange les racines de vos plantes, et quand je serai un hanneton je boufferai les feuilles ! »



« Je décompose les déchets végétaux et je fais de la belle terre ! Et quand je serai une cétoine, je polliniserai vos fleurs ! »



Loubillé accueille de plus en plus de personnes arrivant d'horizons variés.

C'est le cas de Régine H-S et de Patrice N. qui viennent de s'installer dans une maison de Bois Naudouin.

Après avoir parcouru en camping-car une grande partie de la France, à la recherche d'un lieu « coup de cœur » ils sont arrivés ici et c'est là qu'ils se sont arrêtés.

Ils sont originaires du pays de Gex, région située dans le département de l'Ain, près de la Suisse, du lac Léman et des monts du Jura.

Régine travaillait en centre commercial dans une billetterie d'événements, quant à Patrice il était électricien. Ils sont de

grands marcheurs et accompagnés d'Igloo leur chien, de race patou, avides de randonnées.

À la retraite, ils veulent repartir à zéro, dans notre région jusqu'alors inconnue. Ils recherchent le calme et la « platitude » et se rapprocher de l'océan.

Même s'ils ne connaissent encore personne dans le village, ils ne sont là que depuis deux mois, ils aiment ce qu'ils trouvent ici particulièrement le silence, la paix et la sérénité des paysages.

Ils sont curieux de découvrir les richesses de notre région, comme nos églises romanes, le marais, nos parcs animaliers et d'attraction.

Nous leur souhaitons la bienvenue et une belle installation dans leur nouvelle maison.

RECHERCHE

Nouveaux habitants, nous sommes à la recherche d'un pré à louer ou mis à disposition, clôturé ou non (nous avons le nécessaire) pour nos deux poneys, sur le secteur de Loubillé. Nous sommes autonomes au niveau de l'eau. La pousse du printemps ne nous intéresse pas, elle pourra donc être fauchée par le propriétaire du pré si cela l'intéresse. Merci.

Contact : Kimberly DAUBRENET / 06 12 01 11 15



Le mois dernier, nous avons vu ce qu'était un Bokashi, ce mois, nous allons voir comment le fabriquer.

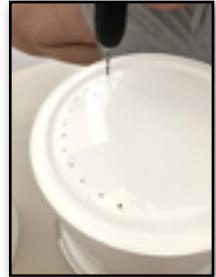
Fabrication du contenant : Il vous faudra 2 ou 3 seaux de même taille fermant hermétiquement, 1 robinet du type des robinets de récupérateur d'eau, 1 perceuse (mèches de 2 ou 3 mm).

Pour fabriquer le composteur, il suffit d'empiler 2 seaux de même taille. Normalement, un espace se forme entre les 2 seaux afin de stoker et récupérer le jus de fermentation.

Pour le tamis : Retourner le seau supérieur et percer des petits trous de manière régulière avec une mèche de 2 ou 3 mm.

Éventuellement, rehausser le composteur pour poser le robinet. Suivant le robinet choisi, il se peut que l'espace formé entre les 2 seaux empilés soit insuffisant. Dans ce cas, pour y remédier, vous pouvez utiliser un 3ème seau en lui coupant le fond pour servir de rehausseur. Empiler seau avec robinet puis seau sans fond et enfin seau percé avec son couvercle hermétique.

Pour la pose du robinet : repérer l'endroit où percer, faire le trou et poser le robinet en suivant les instructions de la notice (généralement, une partie filetée à insérer d'un côté du trou puis un joint et un écrou à serrer de l'autre côté).



Fabrication de l'activateur de Bokashi :

A partir d'un sachet d'activateur du commerce : dans un bocal fermant hermétiquement, remplir 1/3 avec du support (marc de café, riz ou son de céréales), ajouter 5 bonnes cuillères à soupe de sucre non raffiné (mélasse ou sucre roux) et 1 bonne cuillère à soupe du sachet d'activateur contenant les micro-organismes. Compléter avec de l'eau, fermer hermétiquement et attendre environ 1 mois pour que la mise en culture soit pérenne. C'est prêt, vous n'avez plus qu'à vous servir directement dans le bocal, en veillant bien à remettre du support et du sucre non raffiné de temps en temps.

Si vous voulez du 100 % maison : A partir de la même recette, au lieu d'ajouter l'activateur commercial, il suffit d'ajouter des ferments lactiques (ferments pour yaourts ou 1/3 du bocal avec du jus de fruits ou de légumes préalablement lacto-fermentés). Pour la lacto-fermentation, placer des fruits ou légumes (par exemple du chou) dans un bocal hermétique pendant 1 semaine puis récupérer le jus.



HUITRES FARCIES CHARENTAISES

Ingrédients

3 douzaines de grosses huîtres, 100gr de beurre, 6 échalotes, 36 gousses d'ail, 200gr de champignons, 250gr de crème fraîche, mie de pain, persil, sel, poivre.

Préparation

Disposer les huîtres dans un plat et les faire bûillir rapidement à four chaud.

Les sortir vite du four, recueillir le jus et détacher les huîtres de leurs coquilles.

Les mettre dans une casserole avec le jus filtré, faire blanchir deux minutes, réserver.

Dans une casserole, faire fondre dans le beurre les échalotes, puis les champignons, le persil, l'ail, respectivement hachés finement, pendant 5mn environ. Pendant ce temps, faire réduire de moitié la crème fraîche et verser sur le hachis, redonner un bouillon.

Disposer la farce dans chaque coquille creuse, placer le mollusque par-dessus, saupoudrer de chapelure et passer 5mn à four chaud avant de servir.



PAIN D'EPICES DE CELESTINE

Ingrédients

250gr de miel, 250gr de farine, 1càc de poudre d'anis, 50gr d'écorce d'orange (ou de citron) confite et d'angélique découpées en petits morceaux, 50gr de sucre, 5cl de lait, 1 sachet de levure chimique.

Préparation

Mélanger le lait au miel jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Ajouter les fruits découpés, le sucre, la poudre d'anis.

Adjoindre ensuite la farine ainsi que la levure chimique.

Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la préparation et cuire à four chaud (250°) pendant une demi-heure à trois quarts d'heure.





LE VERDIER D'EUROPE (suite)

Son alimentation

Le verdier d'Europe se nourrit principalement de graines, de bourgeons et de fruits provenant de nombreuses essences d'arbres et d'arbustes. Avec la mésange, il compte parmi les oiseaux les plus assidus auprès des mangeoires distribuant les graines de tournesol. Certains individus peuvent même nicher à proximité si le couvert est servi régulièrement. La part animale reste marginale dans le régime des adultes mais il arrive que le verdier d'Europe consomme des insectes en été.



La part animale reste marginale dans le régime des adultes mais il arrive que le verdier d'Europe consomme des insectes en été.

Nidification et Reproduction

À la saison des amours (d'avril à août), les groupes se dispersent à la faveur des couples qui se forment puis recherchent un site de nidification. Il choisit d'installer son nid à plus de deux mètres de haut dans de petits arbres et arbustes au feuillage dense pour bien camoufler son nid. Sa structure volumineuse et soignée se confectionne à l'aide de végétaux (brindilles, branches, rameaux, racines, mousse, lichen) et parfois de plumes et de poils.

La femelle dépose dans le nid quatre à six œufs lisses et brillants, bleu pâle, légèrement tachetés. Elle assure seule l'incubation pendant environ deux semaines. Durant cette période, le mâle lui apporte de la nourriture régulièrement. Dès la naissance, les deux parents nourrissent leurs oisillons d'abord avec des larves d'insectes puis, une semaine plus tard, avec des graines régurgitées. Les jeunes quittent le nid à l'âge de 18 jours.

La femelle couve deux à trois fois par an mais ses œufs et poussins sont souvent la proie des corvidés, geais, pies et autres corneilles.

Espèce protégée

Le verdier d'Europe doit faire face à de nombreux prédateurs, le chat domestique se place au premier rang, suivi des rapaces (épervier, chouette chevêche), des mustélidés (martre et fouine) ou encore des rongeurs tel l'écureuil roux, connu pour piller les nids de nombreuses espèces d'oiseaux.

Le verdier d'Europe est une espèce commune et globalement non menacée. Elle est protégée sur tout le territoire hexagonal. À ce titre, il est interdit de la chasser, la tuer ou la capturer, de détruire les nids ou ses œufs.

L'espérance de vie du verdier d'Europe est de 10 à 13 ans à l'état sauvage.



PLUi-H
PLAN LOCAL D'URBANISME INTERCOMMUNAL & HABITAT
— Mellois en Poitou —

*Construisons ensemble
le territoire de demain*



5 RÉUNIONS PUBLIQUES SUR TOUT LE TERRITOIRE

Du 11 au 25 mars 2024 à 18h30

Organisées par la communauté de communes Mellois en Poitou, dans le cadre du Plan Local d'Urbanisme intercommunal valant Programme Local de l'Habitat.

- 11/03 **Chizé** (salle des fêtes)
- 13/03 **Valdeleau** (salle des fêtes d'Ardilleux)
- 18/03 **Sauzé-Vaussais** (salle du Grand Puits)
- 20/03 **Lezay** (salle de cinéma)
- 25/03 **Melle** (salle des fêtes de Paizay-le-Tort)

**OUVERT
À TOUS**

Plus d'informations au 05 49 29 83 93 ou par mail : planification@melloisenpoitou.fr





Collecte des encombrants

La communauté de communes Mellois en Poitou organise une collecte d'encombrants le

Le 2 avril 2024

sur les communes de

**Aubigné, Villemain, Couture d'Argenson,
Loubigné, Loubillé**

Les personnes intéressées par ce ramassage sont priées de s'inscrire à la communauté de communes au 05 49 27 56 79

Inscriptions du 22 mars au 29 mars 2024

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

(PAS D'INSCRIPTIONS EN MAIRIE).

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



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) :

Eté: 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



Chat marche toujours - Hélène Hervet



Z  brures marines - Françoise Thomas-Collet



   table - Jacqui Brown