



La Plume

Meilleurs vœux Janvier 2024 - N°248



Actualités du mois

Vendredi 12 janvier
AG Comité d'Animations
18h à la salle des fêtes

Samedi 13 janvier
Réunion nouvelle association
14h30 à la salle des fêtes

Dimanche 14 janvier
Réunion débat et vœux du maire
11h à la salle des fêtes

Samedi 27 janvier
Dictée 15h
à la bibliothèque

Bibliothèque

CLUB DES TRICOTEUSES

Mercredi 10 janvier 14h à 17h

Mercredi 24 janvier 14h à 17h

DONS DE LIVRES

Mardi 16 au vendredi 19 janvier 10h à 13h

Mercredi 17 janvier 15h à 17h

Samedi 20 janvier 9h à 12h

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



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



Cher(e)s Loubilléennes, Loubilléens,

L'année 2024 s'ouvre à nouveau sur de grandes incertitudes. Depuis plusieurs mois, le monde subit de multiples crises : toujours la guerre en Ukraine, depuis quelques semaines, la guerre en Israël, l'inflation, le défi climatique, les grandes questions énergétiques.

Nous traversons une époque infiniment complexe et les équilibres que nous avons connus semblent menacés. En tant que maire, en tant que citoyen, je ne peux m'empêcher d'être inquiet pour l'avenir de chacun d'entre nous et

des générations futures.

Vous avez dû sûrement remarquer que les panneaux de signalisation des entrées des communes sont mis à l'envers. C'est une protestation des agriculteurs pour sensibiliser le public, et faire part de leur détresse. L'agriculture est au plus mal, il ne reste plus que 380 000 exploitations en France. Le déclin de cette profession est loin d'être terminé. L'État français, depuis des décennies a imposé des contraintes supplémentaires à celles déjà décidées par le Parlement Européen.

Les éleveurs sont les plus impactés, ils travaillent entre 50h et 70h/semaine, un tiers de la viande porcine est importé, 25 % de la viande bovine, 50 % de la viande ovine et les volailles. Les normes françaises sont drastiques pour offrir aux consommateurs des produits de qualité, normes différentes dans chaque pays européen, ce qui pénalise les éleveurs et qui se répercute sur une compétitivité inégale. Avec un tel taux d'importation, nos éleveurs peinent à vendre leurs produits.

Pour le mois de février, il n'y aura pas le mot du Maire : je laisserai la plume à mes adjoints.

Je vous donne rendez-vous le dimanche 14 janvier à 11 heures pour échanger et écouter vos remarques sur la vie communale. Il sera suivi à midi, par les vœux du Maire et le verre de l'amitié.

AG Comité d'Animation

Vendredi 12 janvier
18h à la salle des fêtes

Réunion nouvelle association

Samedi 13 janvier
14h30 à la salle des fêtes



Dear Loubilléans,

The year 2024 once again opens with great uncertainties. For several months, the world has suffered multiple crises: the ongoing war in Ukraine, in recent weeks, the war in Israel, inflation, the climate challenge, major energy issues.

We are going through an infinitely complex era and the balance we have known seems to be threatened. As mayor and as a citizen, I cannot help but be worried about the future of each of us and our future generations.

You must surely have noticed that the road signs at the entrances to the municipalities have been turned upside down. This is a protest by farmers to raise public awareness and express their distress. Agriculture is at its worst. There are only 380,000 farms left in France and the decline of this profession is far from over. For decades, the French state has imposed additional constraints on those already in place by the European Parliament.

Breeders are the most impacted working between 50 and 70 hours/week. A third of pork meat is imported, 25% of beef, 50% of lamb and poultry. French standards are high to offer consumers quality products, but standards differ in each European country, which penalises breeders and which has repercussions on unequal competitiveness. With such an import rate, our breeders are struggling to sell their products.

Next month, there will be no Word from the Mayor: I will pass the pen to my deputies.

Please join me on Sunday 14th January at 11am in the salle des fêtes for an exchange of ideas on village life. This will be followed at midday by my New Year greetings and a glass raised in friendship.



Comité d'Animation AGM

Friday 12th January
6pm at the salle des fêtes

New association meeting

Saturday 13th January
2.30pm at the salle des fêtes



Suivez le chien et vous trouverez ses maîtres !

Brigitte et Dominique, nouveaux arrivants à Loubillé, vivent face à la mairie et à la bibliothèque.

Depuis leur arrivée voilà 8 mois, ils travaillent à restaurer la maison qu'ils ont acquise et qui fut un coup de cœur. Après avoir cherché en Charente Maritime et visité beaucoup de maisons, c'est à Loubillé qu'ils ont trouvé par hasard le lieu où passer leur retraite au calme.



Si l'on peut résumer leur parcours, tout est sport.

C'est dans le Nord à Lille, que tous deux se sont connus avant de venir se fixer à Aigrefeuille d'Aunis et se rapprocher de leur famille.

Dominique était enseignant de sport en école primaire puis commerçant ...

Brigitte était professeur de gymnastique. Elle le fut 22 ans au collège et au lycée de la Rochelle.

Quant à Dominique dès l'âge de 5ans, il était sur les tatamis et est aujourd'hui Judoka de haut niveau.

Dans la salle de sport privée qu'ils avaient ensemble ouverte, elle proposait des cours de danse. Il donnait des cours de judo et d'aïkido.

La retraite a sonné pour tous les deux et les voilà à Loubillé, espérant pouvoir profiter au maximum de la campagne et de partir voyager dès qu'ils le pourront.

Bienvenus à Loubillé !

L'AGENDA ABC JANVIER - MARS 2024

DICTÉES AVEC FRANCOISE :

Samedi 27 janvier 15 heures

Samedi 02 mars 15 heures

DONS DE LIVRES :

Du mardi 16 janvier au vendredi 20 janvier :
de 10 heures à 13 heures

Le mercredi 17 janvier de 15 heures à 17 heures

Le samedi 20 janvier de 9 heures à 12 heures

EXPOSITION :

« Martin de Manchester » jusqu'au 30 janvier

CONCOURS PHOTOS :

Vote jusqu'au 30 janvier

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE :

Vendredi 1er mars à partir de 18 heures

CLUBS MENSUELS :

CLUB DES TRICOTEUSES

Mercredi 10 janvier de 14 heures à 17 heures

Mercredi 24 janvier de 14 heures à 17 heures

CLUB DES JEUX

Mercredi 14 février de 15 heures à 17 heures

Mercredi 13 mars de 15 heures à 17 heures

Nouveautés

PAPOTAGE

Mercredi 31 janvier de 15 heures à 17 heures

Mercredi 28 février de 15 heures à 17 heures

Mercredi 27 mars de 15 heures à 17 heures

Des animations tant et plus à la bibliothèque !

Le club tricot proposé par Christine depuis quelques mois bat son plein !

Devant un tel succès Christine se propose de l'animer deux fois par mois à partir de janvier : le premier et le troisième mercredi de 14h à 17h.

Non seulement il y a de véritables artistes chevronnées mais aussi des débutantes qui viennent apprendre auprès d'elles, aussi bien le tricot que le crochet.

« Je n'arrive pas à remonter mes mailles, comment faire ces diminutions pour mes manches, as tu vu un modèle pour un pull original ? » nombreux questionnements qui trouvent réponses ou recherches auprès des personnes présentes.

C'est un moment de partage particulièrement convivial accompagné naturellement de boissons et de petits gâteaux et de nombreux fous rires.

Parallèlement, on trouve à la bibliothèque un choix d'ouvrages sur ces travaux d'aiguilles et autres.

Jeux

Cedrik ne pouvant plus assurer les mercredis jeux à la bibliothèque, des bénévoles souhaitent reprendre cette activité avec non seulement des jeux classiques comme le Scrabble, Dominos, Petits Chevaux et autres mais aussi de nouveaux que nous testerons tous ensemble.

Vous qui aimez jouer à des jeux de société, soyez les bienvenus à la bibliothèque tous les deuxièmes mercredis du mois à partir de février.

Encore du nouveau - le « Papotage »

Depuis toujours, à la bibliothèque, des discussions s'engagent de manière informelle avec des lecteurs, sur un livre emprunté. « J'ai aimé ou pas ce livre pour telle ou telle raison ! »

Alors une idée est venue à l'équipe d'ABC...

Ne serait-il pas agréable de créer un espace de parole libre pour partager, échanger sur un livre, un film, une musique, une émission de télé... ?

C'est pourquoi ABC offre à tous, une séance de « Papotage », le dernier mercredi du mois. Ce sera l'occasion de se retrouver, pour bavarder autour d'un thé, d'un café ou d'un chocolat.

La première aura lieu le 31 janvier.

Venez partager avec nous cette expérience nouvelle, simplement mais avec enthousiasme !

Et toujours la dictée

Depuis 2017 les premiers fidèles sont toujours présents et combien de nouveaux sont venus !

De séances à 3 ou 4 personnes, nous dépassons maintenant la dizaine d'accros.

Faire des fautes ou pas, ce n'est plus trop l'objectif poursuivi par les adeptes de la dictée, c'est plutôt le plaisir de découvrir ensemble de nouveaux mots un peu étranges, de nouvelles définitions et de débattre parfois sur des règles d'orthographe tellement alambiquées...et tellement compliquées surtout pour nos anglaises participantes.

Tant et si bien qu'un de ces jours prochains, nous pourrions tester une dictée en langue anglaise.

Rendez vous le samedi 27 janvier à 15 heures.

Don de livres

Afin de pouvoir proposer des documents nouveaux aux lecteurs de la bibliothèque et vider les étagères, les bénévoles « désherbent » (terme de bibliothécaires pour retirer du prêt les livres qui sortent peu, sont abîmés, ou sont trop vieux.)

C'est pourquoi plutôt que de les emporter tous à la déchetterie, nous vous proposons de venir prendre, gratuitement, tous ceux qui pourraient vous intéresser.

Les documents seront mis à votre disposition durant toute la semaine du mardi 16 janvier au samedi 20 janvier aux heures d'ouverture de l'agence postale et de la bibliothèque.

Vous trouverez romans, polars, documentaires, albums d'enfants. Prenez de grands sacs !

Concours photos

Comme vous pouvez le constater, vous avez dans ce journal, les 49 photos reçues du concours photos proposé par ABC « jeux d'ombres ». Elles sont aussi exposées sur les baies de la bibliothèque.

C'est vous qui allez décider des 3 gagnants 2023.

Choisissez pour cela trois photos en indiquant leurs numéros par ordre de votre préférence.

Vous pouvez voter soit en utilisant le bulletin fourni (à déposer dans les urnes à la mairie ou à la bibliothèque) soit par internet sur la boîte mail : espaceloubille@gmail.com

Notez vos nom et prénom sur le bulletin de vote, ne choisissez pas vos propres photos sous peine de faire annuler votre vote.

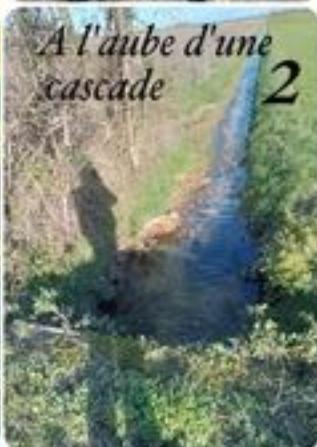
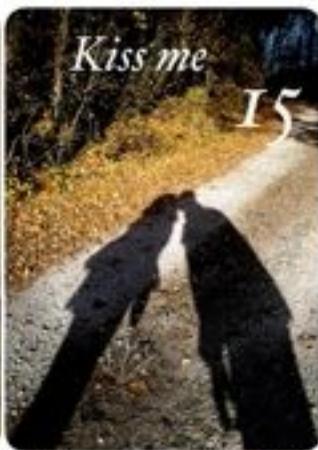
Faites parvenir votre vote pour le 30 janvier au plus tard.

Merci à vous de votre participation.

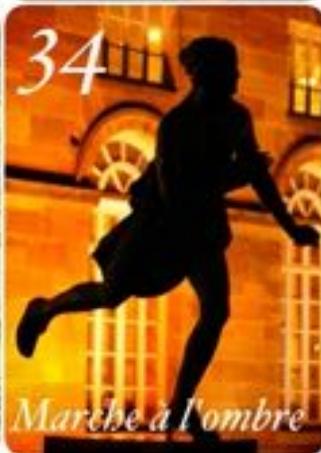
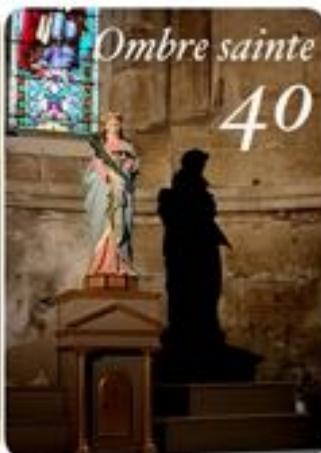


Concours photos 2023 «Jeux d'ombres»















PETITS SOUFFLES DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

1 kg de pommes de terre à chair farineuse, 5 oeufs, 60gr de beurre, 200gr de gruyère râpé, 25cl de lait, noix de muscade, sel, poivre.

Préparation

Dans une grande casserole, faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau bouillante salée. Retirer l'eau et écraser les pommes de terre au presse-purée. Verser le lait tiède, ajouter 40gr de beurre et continuer à lier la purée.

Râper une bonne pincée de noix de muscade, mélanger et laisser tiédir.

Dans un saladier, monter les blancs d'oeufs en neige. Verser les jaunes d'oeufs dans la purée, mélanger. Incorporer 1/4 des blancs dans la purée. Verser 100gr de gruyère râpé et fouetter le tout. A l'aide d'une spatule en bois, ajouter le reste des blancs en neige.

Préchauffer le four à 220° (th7). Beurrer un moule à soufflé ou 4 moules à soufflé individuels, avec le beurre restant et répartir la préparation.

Verser sur le dessus le reste de gruyère, ajouter quelques noisettes de beurre et enfourner 35mn. Servir aussitôt.



POMMES DE TERRE FARCIES FAÇON RACLETTE

Ingrédients

4 pommes de terre à chair ferme, 100gr de lardons, 150gr de fromage à raclette, 10cl de crème liquide, 1 oignon jaune, 1/2 botte de ciboulette, 2càs d'huile d'olive, fleur de sel, poivre.

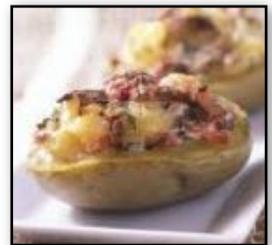
Préparation

Préchauffer le four à 200° (th6-7). Laver puis sécher les pommes de terre. Les envelopper de papier aluminium et les enfourner 1heure.

Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon. Dans une poêle chaude, le faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter les lardons. Faire revenir 5mn. Couper le fromage à raclette en petits dés.

Couper les pommes de terre cuites en deux dans la longueur, récupérer la chair en veillant à en laisser suffisamment sur le tour pour que la pomme de terre tienne lors du remplissage.

Dans un saladier, écraser la chair des pommes de terre, ajouter le mélange oignon-lardons, la crème, les dés de fromage et la ciboulette ciselée. Saler légèrement et poivrer. Mélanger. Garnir chaque pomme de terre avec cette farce. Enfourner 15mn dans un four préchauffé à 180°.





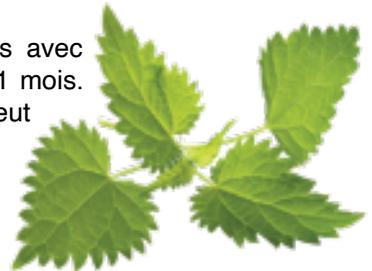
CHEVEUX

Quelle que soit la couleur des cheveux, il faut savoir les soigner et les entretenir pour les garder en bonne santé le plus longtemps possible.

Chute :

La chute des cheveux est essentiellement un phénomène masculin bien qu'il existe de plus en plus de femmes confrontées à ces chutes sans pour autant aller jusqu'à la calvitie. Il n'existe pas de remède miracle pour faire repousser les cheveux mais il est possible d'essayer d'enrayer la chute en se massant le cuir chevelu avec certaines préparations :

- Lotion à base d'ortie : laisser bouillir 250g de racines d'orties dans 50cl de vinaigre pendant quelques minutes. Laisser refroidir et filtrer la préparation. Se frictionner le cuir chevelu avec cette lotion 1 fois par jour au moins pendant 15 jours très régulièrement puis ensuite en traitement d'entretien une fois par semaine.
- Faire une provision de feuilles d'orties fraîches que l'on passe au mixer. En faire un cataplasme et le mettre sur la tête pendant 1 heure. Ensuite se rincer la tête et se laver les cheveux comme à l'accoutumée. Faire ce traitement 1 fois par semaine pendant 2 mois.
- Faire macérer 50g de racines d'orties séchées avec 50g d'origan dans 1 litre d'eau-de-vie pendant 1 mois. Filtrer et mettre en bouteille. Cette lotion peut s'utiliser en frictions quotidiennement.



Shampoings naturels :

- Faire macérer une poignée de feuilles (fraîches ou sèches) ou des racines de saponaire dans 1 litre d'eau. On obtient une eau savonneuse qui laisse les cheveux doux et brillants.
- Pour les cheveux gras : couper 4 citrons en quatre, les faire cuire dans 1 litre d'eau jusqu'à ce qu'ils forment une purée. Egoutter cette purée et se masser les cheveux avec celle-ci. Les rincer à l'eau tiède. Les cheveux sentiront bon et seront très brillants et souples.
- Pour nourrir et fortifier les cheveux secs : faire un shampoing aux œufs. Mélanger 4 jaunes d'œufs avec 1 cuillère à café d'huile végétale (amandes douces ou huile d'olive ou germe de blé).

(à suivre)



La grive musicienne fait partie des meilleurs oiseaux chanteurs, mais aussi des plus précoces. Elle se fait entendre dès la sortie de l'hiver, elle est alors facile à entendre puisque les autres oiseaux ne chantent pas encore et son chant porte loin.

Son chant est plus complexe que la plupart des chants d'oiseaux. La grive musicienne peut développer plusieurs motifs différents, chacun sifflé trois ou quatre fois de suite.

Elle est également capable d'imiter le chant d'autres oiseaux comme celui de la fauvette des jardins. Seule une oreille experte est capable de détecter l'imitation.

La grive musicienne est un oiseau habile

La grive musicienne mange la chair des baies d'if en triant les graines empoisonnées qu'elle ne touche pas, et celle des cerises qu'elle picore pour ne finalement laisser que le noyau sur la tige.

Pour se délecter d'escargots, elle est obligée de casser la coquille. Pour cela, elle choisit une pierre ou une racine. Elle y transporte le gastéropode et le frappe sur la surface dure jusqu'à émiettement de la coquille. L'oiseau est fidèle à l'outil qu'elle a choisi : on peut y voir les débris s'accumuler, ce qui constitue une réserve de calcium pour d'autres oiseaux. La grive musicienne est le seul passereau qui procède ainsi.

Le couple et ses petits

Les couples ne tiennent qu'une saison. De nouveaux couples se constituent chaque année en mars. Le mâle chante pour marquer son territoire et séduire la femelle. Les chants sont caractéristiques et s'entendent au lever et à la tombée du jour.

Une fois le couple formé, les oiseaux s'attellent à la construction du nid. Celui-ci est fait d'herbes sèches, de tiges et de mousse accumulés et tapissés d'un mortier lissé composé de boue et de fibres de bois mort agglomérées. Il est installé à l'embranchement d'un résineux, une haie ou un buisson dès lors que le nid sera à 2-3 m du sol.

Un couple a entre 2 et 3 couvées par an, chacune comprenant en moyenne 4 œufs d'une jolie couleur vive bleu-vert, légèrement tachetée de noir. La couvaison dure entre 12 et 14 jours. Les petits sont nourris au nid pendant 2 semaines au bout desquelles ils sont capables de s'envoler. Pendant les 2 ou 3 semaines qui suivent, les parents continuent de les alimenter, mais au sol. Ils sont ensuite autonomes.



1er janvier 2024 ce qui change :

Tri obligatoire de biodéchets

Les déchets alimentaires ne sont plus autorisés à être jetés avec les ordures ménagères.

Chaque foyer deva mettre en place une solution de tri à la source, que ce soit un bac à compost personnel ou un bac de tri.

Composteurs

À compter du 1er octobre 2023, chaque foyer peut bénéficier d'un premier composteur gratuit, assorti d'une formation personnelle à son utilisation.



Tarifs (à partir du 2ème composteur)

- composteurs plastique 300 l et bio-seau : 11 €
- composteurs plastique 600 l et bio-seau : 15 €
- composteurs plastique 1000 l et bio-seau : 21 €

Pour tous renseignements, contacter la direction de la prévention et gestion des déchets au 05 49 27 56 79

Plus d'info : <http://tinyurl.com/yyhvdwxs>

Surplus de fumier offert



Mr Fouché Aurelien et Mlle Daubrenet Kimberly

Nous proposons aux habitants de Loubillé notre surplus de fumier à venir chercher à notre domicile 5 grande rue, nous demandons juste une participation soit une petite botte de foin ou de paille, ou quelques légumes.

Voici nos coordonnées 06 12 01 11 15 me contacter par SMS pour prévoir un rdv pour venir chercher le fumier.



L'association ADMR, créée en 1972 par 3 chef-boutonnais, est animée par une équipe de 8 bénévoles qui encadrent 47 salariés :

- 1 salarié habite votre commune

Ce service d'aide à domicile, essentiel en milieu rural, intervient sur le Chef-boutonnais, le Sauzéen et une partie du Lezéen, comptant à ce jour 215 clients :

- 5 clients sont aidés sur votre commune

L'équipe de bénévoles joue un rôle important :

- être à l'écoute des besoins
- rencontrer les personnes aidées, à aider et rechercher la solution la plus adaptée
- accomplir les formalités administratives pour une prise en charge de la prestation
- recruter le personnel et organiser le travail, avec l'aide et le soutien de la fédération départementale

L'aide à domicile, dans l'exercice de ses missions, apporte par sa présence son assistance au maintien d'une vie sociale et relationnelle, avec :

- une aide à la toilette et à l'habillage
- une aide et un accompagnement, lors des déplacements pour des rendez-vous ou courses.
- une aide à l'entretien courant du logement (ménage - repassage)
- une aide à la préparation et à la prise des repas
- ponctuellement, un soutien lors d'un changement familial (jeunes parents)

7 jours sur 7, du personnel de l'ADMR est présent à la Résidence du chemin vert à Chef-Boutonne, pour ses clients et un partenariat avec les gérants.

Le financement des prestations peut être aidé par le Conseil départemental, les caisses de retraite ou certaines mutuelles. Un plan d'aide personnalisé défini est proposé en fonction des besoins repérés. Une très grande majorité des clients bénéficient de l'Aide Personnalisée d'Autonomie (APA).

A noter que la prestation d'aide à domicile ouvre droit à 50 % de crédit d'impôt.

Vous avez du temps à donner, rejoignez l'équipe de bénévoles !

Tél. 05.49.29.56.89 et courriel admr.cantonchefboutonne@fede79.admr.org



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 Mérovéa)

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 :

Jacqui et Adrian Brown - Hélène Collet - Chantal et Christian Bory - Lesley Walsh
Martin O'Neill - Françoise Thomas Collet - Christine Petrault - Kate et Neil Collins



Merci Père Noël

20

