



La Plume

Avril 2025 - N°262



Actualités du mois

Travaux de la grande rue
du 3 mars au 16 mai

AG ABC

11 avril 18h30

LouB'Arts Pâques

20 avril 14h

Dictée

26 avril 15h

Bibliothèque

Club des tricoteuses

2 et 16 avril 14h à 17h

Club des jeux

9 avril 15h à 17h

Papotage

23 avril 15h à 17h

Yoga

Le vendredi 14h15

Sommaire

La page municipale	2
Nouveaux habitants	3
Ateliers informatiques	4
LouB'Arts	5
Coup de cœur de Karine	6
ABC	7
Troc Plantes	8
Comité des fêtes	9
Balades	10
Recettes	11
Oiseaux	12
De A à Z	13
Atelier au volant	14
Services pratiques	15



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



Travaux de la grande rue

Comme chacun a pu le constater le chantier de la grande rue se poursuit.

Une réunion hebdomadaire avec tous les membres habilités, entreprise et élus, fait un point régulier de l'avancement des travaux.

Le maire a envoyé un courrier à tous les riverains concernés pour informer de l'absolue nécessité de ne pas rouler sur la rue en cette fin mars et début avril et de stationner leurs véhicules dans les rues adjacentes.



En effet, à compter du mardi 25 mars 2025, l'entreprise EIFFAGE va poser les bordures et couler le béton lavé de tous les trottoirs de la Grande rue. Pendant ces travaux qui dureront plusieurs heures, puis pendant le temps de séchage qui est de 3 semaines maximum, les riverains ne pourront plus passer avec leurs véhicules, ni être autorisés à rouler sur la route seulement pour déposer les enfants ou décharger les courses.

Ce règlement s'applique naturellement à tous les conducteurs qui souhaitent traverser le village.

Le maire remercie chacun de son sens civique.

Jardin du souvenir

Afin de ne pas laisser sans nom, les personnes disparues et incinérées dans le « jardin du souvenir » du cimetière, pour certains depuis des années..., le conseil municipal propose à ceux qui ont des proches dans ce lieu de faire apposer, par leurs soins, une plaque nominative de leurs défunts à l'arrière de la pierre en marbre dressée dans l'espace. Afin d'harmoniser les plaques et si vous le souhaitez, adressez-vous aux pompes funèbres Geoffroy, (à titre d'information la plaque gravée coûte 5,50€) et / ou demandez leur lors de cérémonies de dispersion des cendres au jardin du souvenir de Loubillé .



Gill and Tony Peet arrived permanently in Loubillé last Wednesday from St Helens, Lancashire, having sold their house there.

Having travelled round France in their motor home, they decided to finally look for their forever home in Poitou-Charentes. Initially liking Ruffec, they looked around and found their house in La Mort Limousin.

In the UK, Gill worked in a school and Tony was an engineer with Siemens. Both now happily retired, we found them this afternoon soaking up the sunshine and they look forward to meeting lots of fellow Loubilléens and joining in with village life.

We are sure you will join us in welcoming Gill and Tony to Loubillé!

Gill et Tony Peet sont arrivés définitivement à Loubillé mercredi dernier en provenance de St Helens, Lancashire, après y avoir vendu leur maison.

Après avoir parcouru la France en camping-car, ils ont décidé de chercher leur maison définitive en Poitou-Charentes. D'abord attirés par Ruffec, ils ont regardé autour d'eux et ont trouvé leur maison à La Mort Limousin.

Au Royaume-Uni, Gill travaillait dans une école et Tony était ingénieur chez Siemens. Tous deux sont maintenant à la retraite et nous les avons trouvés cet après-midi en train de profiter du soleil. Ils sont impatients de rencontrer de nombreux Loubilléens et de participer à la vie du village.

Nous sommes sûrs que vous vous joindrez à nous pour souhaiter la bienvenue à Gill et Tony à Loubillé !



Le Bêta-Lab* de Melle propose un accompagnement gratuit à toutes les personnes souhaitant faire leurs premiers pas dans l'utilisation de l'ordinateur ou à mieux s'entraîner.

Des ateliers collectifs auront lieu à LOUBILLE les jeudis 15, 22 mai, 5, 12, et 19 juin.

Une réunion d'information se tiendra mardi 6 mai à 11h à la salle des fêtes de Loubillé. Vous pourrez ainsi choisir votre atelier selon vos besoins

soit « l'atelier découverte »

soit « l'atelier entraînement »

Contact, informations et inscriptions Claire MOTTET 06 68 49 05 62

* Le Bêta-Lab, c'est un tiers-lieu avec des résidents permanents et des utilisateurs ponctuels.

Il héberge un Fab Lab, des espaces de co-working, de réunion et de détente.

Il accueille aussi régulièrement des événements (ateliers, cafés réparation, etc.) et des sessions de formation.



AVIS : Vérification périodique obligatoire de fonctionnement et d'entretien des dispositifs d'assainissement individuel des eaux usées domestiques sur la commune de Loubillé au cours du 2ème trimestre de l'année 2025.

Un courrier d'information et un avis de passage du Service Public d'Assainissement Non Collectif (SPANC) de la communauté de Commune Mellois en Poitou sera adressé prochainement aux 18 propriétaires des biens à contrôler. Cette opération se fera avec le concours de la Société Génie de l'Eau.



Dimanche 20 avril 2025

14h - 18h

Salle des fêtes

LOUBILLÉ

Chasse aux œufs

Entrée gratuite – animations – jeux

Buvette - goûter



Coup de coeur de Karine

L'illusion du mal – Piergiorgio Pulixi

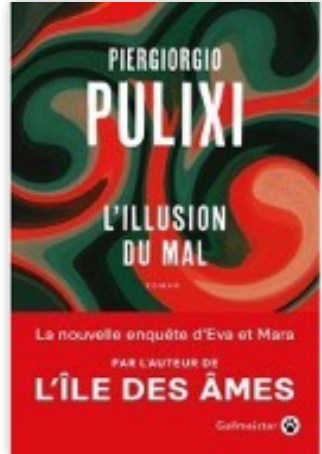
« A travers toute l'Italie, les téléphones portables vibrent à l'unisson. En l'espace de quelques minutes, des milliers de personnes reçoivent une vidéo intitulée « la loi c'est toi ». A l'écran un criminel ligoté et un homme masqué qui prend la parole. Son objectif : faire voter en ligne le public sur le sort de son prisonnier qu'un système judiciaire inefficace et corrompu a laissé impuni. La vindicte populaire est en marche...»

Le décor est planté pour ce polar sombre à souhait qui nous met face au choix qui peut se poser à n'importe qui : justice ou vengeance ?

Pour enquêter sur l'affaire, deux inspectrices au caractère bien trempé et un criminologue au passé chargé.

« L'illusion du mal » est un thriller qui nous entraîne au cœur de la justice italienne mais qui aborde aussi le thème des médias dans ce qu'ils peuvent avoir de plus sordide.

Un livre réservé aux amateurs de sensations fortes mais une vraie découverte, un auteur dont on a envie de lire d'autres ouvrages.



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



AG d'ABC

*La précédente date de l'AG
a dû être modifiée.*



**L'AG d'ABC aura lieu
à la bibliothèque
le vendredi 11 avril à 18h30
suivie d'un pot convivial**

LOUBILLE
«TROC PLANTES»
sur la place

dimanche 11 mai
de 10 h à 12h 30



Préparez vos plants et semis pour le mois prochain



Mot du président

Loubilléennes, Loubilléens

Le 13 mars dernier, le Comité des fêtes a élu un nouveau bureau en présence de Monsieur le maire, Jean Luc Point et de plusieurs personnes que nous tenons à remercier chaleureusement.

Les nouveaux membres élus sont :

Le Président Régis Mulot et son adjointe, Joëlle Charriau,

La trésorière, Dominique Martinet et son adjointe, Léonie Charriau,

Le secrétaire, Roger Boisméau et son adjoint, Jérémie Romagné, et à la communication et relations publiques, Corinne Lemaire.

Et en membres bénévoles, Nicolas Drinic, Salomé Gadafi, Damien Gadafi.

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues et seront toutes accueillies avec plaisir.

Notre première fête est prévue le 17 mai 2025 avec la nouvelle « marche des marais » prévue au départ de la salle des fêtes pour 16h, avec 2 parcours soit à pied, soit à vélo pour ceux qui le souhaitent.

Le premier parcours est de 7 kms, le second de 12 kms.

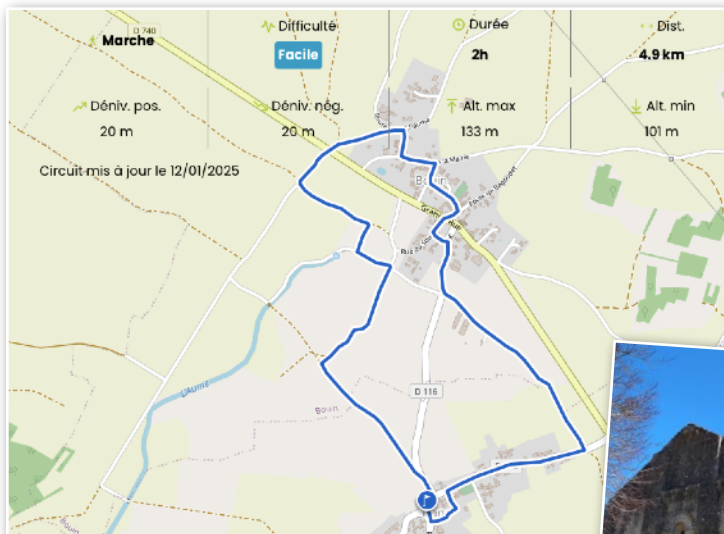
Il faudra prévoir un sac à dos et un gilet jaune. Une bouteille d'eau et une pomme seront remis au départ, à l'inscription qui s'élèvera à 2€ comme l'an dernier.

A la fin de cette marche, le comité servira un buffet froid, le soir à 20h.

Merci de réserver avant le 13 mai auprès de Dominique ou de Joëlle au 05 17 30 18 84 ou au 05 49 29 51 35.

Ne pas oublier d'apporter couverts, verres et assiettes.

Autres informations du comité : le traditionnel repas entrecôte aura lieu le **27 juillet 2025** et un repas paella le **8 novembre**.



Autour de Loubillé, de très nombreuses découvertes nature et patrimoine culturel s'offrent à nous. Nous commencerons d'abord dans un rayon de plus ou moins 10km avec Hanc et Bouin.

Un circuit de 5km part de la place de l'église Saint-Hilaire de Hanc où autrefois avait lieu le dimanche avant la Saint-Jean, une fête villageoise « La Balade Musicale ». Les jeunes pouvaient y danser et les familles s'y retrouver autour d'un bon repas suivi d'une partie de boules. La dernière Balade Musicale a eu lieu en 1975.

Nous traversons Hanc et prenons le chemin vers Bouin. Nous arrivons par le bas du village où deux lavoirs se font face. C'est à cet emplacement que tous les hivers, se tiennent les alambics du bouilleur de cru.

Nous arrivons enfin sur l'église Notre Dame de Bouin qui associe roman et gothique. Elle nous offre un joli portail surmonté d'une fenêtre. A droite du portail le nom Stephanus est gravé dans une pierre datée du XIIème siècle, le personnage est inconnu.

Pour plus d'informations, visitez :

www.ot-paysmellois.org/voir-faire/les-balades-et-randonnees



FEUILLES DE CHOU FARCIES

Ingrédients

500 gr de viande de bœuf haché, 1 chou vert, 2 oignons jaunes, persil, 2 gousses d'ail. 1 œuf, ½ tasse de parmesan, 1 tasse de vin blanc, 2 tasses de pain et 1 tasse de lait, 5 cas d'huile d'olive.

Préparation

Sélectionner les feuilles de chou. Choisir plutôt les feuilles intérieures. Les faire blanchir dans l'eau bouillante pendant 5 mn.

Préparer la farce : Faire tremper le pain dans le lait puis bien l'essorer. Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil. Ajouter la viande hachée, l'œuf, saler et poivrer, ajouter le parmesan et bien mélanger le tout.

Farcir les feuilles de chou en mettant une grosse cuillère à soupe sur la pointe de la feuille puis la rouler serrée en rentrant les bords.

Dans une sauteuse pouvant contenir toutes les feuilles roulées sur une seule couche, hacher le deuxième oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive. Puis déposer les feuilles dans la sauteuse. Les faire dorer légèrement en les retournant souvent, verser la moitié du vin, attendre son évaporation. Baisser le feu, ajouter le reste de vin et couvrir. Laisser cuire 10 à 15 mn en vérifiant la cuisson. Laisser reposer 5 mn avant de servir avec des pommes de terre ou du riz.

GASPACHO A LA FETA

Ingrédients

6 tomates, 2 petits concombres, 1 poivron rouge, 1 gousse d'ail, 1 oignon blanc

150 gr de feta, quelques feuilles de basilic ciselées

1 cas de vinaigre de Xérès, 6 cas d'huile d'olive

Préparation

Laver les légumes. Couper les tomates en gros dés. Éplucher partiellement le concombre et le couper en dés, hacher l'oignon et écraser l'ail. Mettre le tout dans un blender et ajouter l'huile d'olive et le vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter ensuite 1/3 de la feta et quelques feuilles de basilic. Mixer de nouveau.

Ajouter quelques glaçons et mettre au frais.

Au moment de servir, verser dans des bols ou des verres, décorer de feta et de basilic ciselé. Ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.





La Huppe fasciée

La Huppe fasciée est un oiseau somptueux avec son allure exotique que l'on peut toutefois admirer à loisir dans nos prés et jardins, dans une grande partie de notre pays, du début du printemps à la fin du mois d'août avant qu'elle ne migre vers le continent africain.

Caractéristiques

La Huppe fasciée (*Upupa epops*) est un oiseau diurne appartenant à la famille des upupidae. Ce migrateur peut être observé dans nos jardins dès la fin du mois de février et jusqu'à fin août lorsque la période de nidification est achevée. Le chant de la Huppe fasciée est reconnaissable. Il se résume à trois sonorités répétitives. Quant à son vol, il est relativement saccadé.

Elle vit principalement dans les régions chaudes et bien ensoleillées de France mais aussi d'Europe. Elle quitte ensuite ces zones géographiques pour migrer vers l'Afrique tropicale. Seules les Huppées fasciées affaiblies ne participent pas à cette migration. C'est pourquoi il est possible d'en croiser durant l'hiver, mais c'est relativement rare.

Cet oiseau splendide porte au sommet de sa tête une longue huppe érectile qu'il peut ouvrir en éventail, surplombée de plumes d'un beau beige rosé et à la pointe blanche et noire. Le plumage de son corps est rose-orangé, la queue et les larges ailes arrondies sont striées de noir et de blanc. Son long bec mesure 6 cm. Il est fin et incurvé, de couleur noire et dont la base est rosâtre. Quant à ses pattes noires puissantes, elles sont relativement courtes.

La Huppe fasciée mesure plus ou moins 26 cm de longueur pour la femelle et jusqu'à 32 cm pour le mâle. Son envergure avoisine les 45 cm. C'est un oiseau léger, dont le poids se situe entre 60 et 80 g.

La Huppe fasciée vit dans les vergers, les jardins, les bois, les champs et les prairies ainsi que dans les vignobles. Elle confectionne son nid dans l'excavation d'un rocher ou dans le creux d'un tronc d'arbre, mais ne dédaigne pas les niochirs artificiels ni même les constructions en tout genre. Elle est aussi capable de s'installer dans une fissure ou un vieux tonneau abandonné au fond du jardin.

L'espérance de vie d'une Huppe fasciée est d'environ 11 ans.





CRAMPES

Les crampes sont parfois dues à une déficience en sels minéraux mais seul le médecin pourra déterminer leur origine et prescrire le traitement adéquat. En attendant d'aller le consulter, il est possible d'essayer de glisser un aimant sous son matelas... les résultats sont paraît-il très bénéfiques !



CREPES

Pour alléger la pâte à crêpes, ajouter à la préparation la valeur d'un quart de canette de bière ou un verre de cidre.

Pour les conserver au chaud : les déposer au fur et à mesure sur une assiette posée sur une casserole d'eau chaude et les couvrir d'un couvercle. La vapeur les gardera à la fois chaudes et moelleuses.



CREVAISON

Bicyclette : pour trouver le trou de crevaison de la chambre à air : la gonfler et la faire tourner dans une bassine d'eau : les bulles qui s'échapperont du trou indiqueront l'emplacement de la crevaison. Si le trou est tout petit, ne pas oublier de l'entourer d'un trait de stylo à bille pour ne pas le perdre de vue.



CREVETTES

Pour obtenir des crevettes toute roses : ajouter des pelures d'oignon à l'eau de cuisson : leur fort pouvoir colorant leur donnera une mine superbe...



CROSNES

Les crosnes ont un goût délicieux mais sont souvent laissés de côté car difficiles à éplucher. Pour faciliter leur épluchage il suffit de les rouler dans un torchon avec du gros sel.





Atelier



Santé-Vous Bien au Volant

Agir et réagir efficacement au volant

Analyser ses temps de réaction, sa perception et comprendre les facteurs de risques

Etre au top du code de la route

Ouvert à tous dès 60 ans

A partir de lundi 12 mai 2025

De 14h00 à 16h30

Salle des sources

Espace Voltonia

1 Place du Petit Maure

79110 CHEF-BOUTONNE

Pour toute information veuillez contacter MSA Services Poitou

Tél. : 05 49 44 89 69 ou prevention@msaservices-poitou.fr

Inscriptions avant 28 avril

Lundi 12 mai 2025 14h00-16h30	Séance 1 : Agir et réagir efficacement au volant
Lundi 19 mai 2025 14h00-16h30	Séance 2 : Santé et conduite (temps de réaction, la perception, les facteurs de risques).
Lundi 26 mai 2025 14h00-16h30	Séance 3 : Etre au top du code de la route

C'est gratuit !



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.



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

Chantal et Christian Bory - Jacqui et Adrian Brown

Kate et Neil Collins - Dominique Coutisson - Karine Daix - Paula Lassey - Martin O'Neill

Sylvie Patri - Christine Petraut - Sue Redmond - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh

