



# La Plume

Janvier 2026 - N°270



## Actualités du mois

### LouB'Arts AG

10 janvier à 14h30

### Le Pitch karaoké

10 janvier

### Dictée

17 janvier à 15h

### Le Pitch couscous

17 janvier

### Réunion publique et vœux du maire

18 janvier à 11h

### Bibliothèque

### Club des tricoteuses

7 et 21 janvier 14h à 17h

### Club des jeux

14 janvier 15h à 17h

### Yoga

Le vendredi 14h15



## Sommaire

Mot du maire	2
Infos de Loubillé	4
Coup de cœur	5
ABC	6
Père Noël	8
Broyage des sapins de Noël	10
Déchèterie	11
Recettes	12
Oiseaux	13
A - Z	14
Services pratiques	15



26, Grande Rue 79110 Loubillé

Tél : 05 49 07 80 15

Courriel : [mairie-loubille@paysmellois.org](mailto:mairie-loubille@paysmellois.org)

Site internet : [www.loubille.fr](http://www.loubille.fr)

Page Facebook : Commune de Loubillé

Directeur de la publication : le maire de Loubillé



Village des artistes



Chères habitantes, chers habitants, la nouvelle année 2026 commence pleine d'espoirs, de projets et de défis à relever. L'année 2025 a été marquée par la continuité des travaux de la grande rue et une nouvelle salle associative plus fonctionnelle à votre disposition. Nous avons continué à travailler pour améliorer la qualité de vie de notre commune, tout en préservant ce qui fait notre richesse: notre environnement, notre patrimoine, et la solidarité qui unit chaque habitant. Le réaménagement de la place du village et la rénovation de la grande rue ont apporté une nouvelle dynamique, à la fois esthétique et fonctionnelle, pour tous les habitants et visiteurs. Au cours des prochaines semaines, les plantations de la grande rue seront finalisées.

En 2026, ce sera également les élections municipales, elles auront lieu le 15 mars. La force de notre commune réside dans l'engagement de chacune et de chacun d'entre vous. Chacun, à son niveau, contribue à faire de notre village un lieu où il fait bon vivre. Je vous invite à continuer, à participer, à porter vos idées, vos envies et projets, à être acteur de la vie de notre commune. J'ai une pensée particulière pour tous ceux qui oeuvrent déjà au quotidien: bénévoles, associations, agents municipaux, commerçants et tous ceux qui font que notre commune reste un village accueillant et paisible, un hameau où chaque année nous comptons de nouveaux habitants.

Je vous adresse, en mon nom et celui du conseil municipal, mes vœux les plus sincères de bonheur, de santé et de prospérité.

**La réunion publique annuelle se déroulera le  
18 janvier 2026 à 11h et sera suivie des vœux du maire  
à 12h à la salle des fêtes**



Dear residents. The new year 2026 begins full of hope, projects, and challenges to overcome. 2025 was marked by the continuation of the work on the main road and a new, more functional community hall at your disposal. We continued to work to improve the quality of life in our village, while preserving what makes us rich: our environment, our heritage, and the solidarity that unites each resident. The redevelopment of the village square and the renovation of the main road have brought a new dynamic, both aesthetically pleasing and functional, for all residents and visitors. In the coming weeks, the planting along the main road will be completed.

This year will also see the municipal elections, which will take place on 15th March. The strength of our village lies in the commitment of each and every one of you. Each of you, in your own way, contributes to making our village a wonderful place to live. I encourage you to continue, to participate, to share your ideas, desires, and projects, and to be active participants in the life of our community. I am especially thinking of all those who already work tirelessly every day: volunteers, associations, municipal employees, shopkeepers, and all those who ensure that our community remains a welcoming and peaceful village, a hamlet where we welcome new residents every year.

On behalf of myself and the municipal council, I extend to you my sincerest wishes for happiness, health, and prosperity.

**The annual public meeting followed by the mayor's new year wishes will take place on 18th January at 11am in the salle des fêtes**



Notre **Assemblée Générale** aura lieu le

**Samedi 10 janvier 2026 à 14h30, dans la salle des fêtes de Loubillé.**

A suivre une pause-café et une de vente de coquelicots pour soutenir notre association.

(Pour l'achat de peinture, colle, petits matériels...)

Nous vous attendons nombreux, que ce soit pour adhérer ou seulement faire que Loub'Arts continue d'exister.

**A très vite.**

**Bonne et Belle Année 2026**

## Le Pitch en 2026

### Le karaoké

10 janvier

14 février

7 mars

### Le couscous

17 janvier

20 février

13 mars



### Et une nouveauté à découvrir :

la soirée « galettes bretonnes » le 8 février,

Notez toutes ces dates pour vous retrouver, chanter et vous réjouir au Pitch !



## Les yeux de Mona - Thomas Schlessler

Un de mes coups de cœur cette année a été « Les yeux de Mona » de Thomas Schlessler (Albin Michel)

Ce roman touchant par son histoire m'a happée : Il raconte la vie de Mona, 10 ans, promise à la tragédie : elle pourrait devenir aveugle. Son grand-père décide alors de lui faire découvrir pendant un an, chaque mercredi, un chef-d'œuvre du Louvre, d'Orsay ou du Centre Pompidou. Si elle perd la vue, elle grandira grâce à cette beauté accumulée.

Chaque mercredi en effet, le grand père n'emmène pas sa petite fille chez le pédopsychiatre comme il avait ordre de le faire, il lui fait découvrir les artistes dans leurs œuvres .

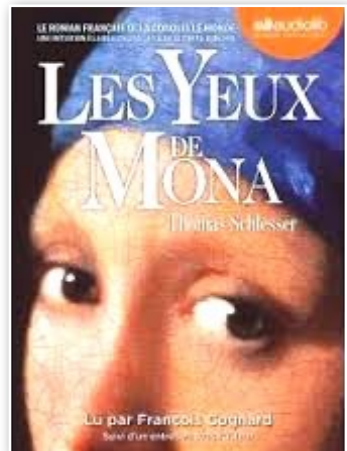
Chaque mercredi, il la conduit au Louvre puis au Musée d'Orsay puis à Beaubourg et devant l'oeuvre qu'il souhaite lui faire découvrir lui dit :

« A présent, Mona, prends toutes les minutes qu'il faut pour regarder, pour regarder vraiment. »

et Mona se campait devant la peinture choisie par son grand père .... et ...

Mona n'est pas la seule dans ce roman à observer et s'imprégner des œuvres d'art, la lectrice que je suis, a appris beaucoup, elle aussi, grâce à l'auteur du livre, historien de l'art . De plus, la couverture du livre, contient le guide des tableaux et sculptures et nous fait suivre le chemin parcouru par Mona et son grand père !

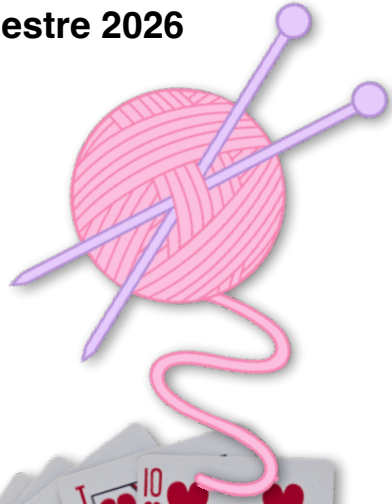
C'est un livre à garder et à lire et relire !



## Agenda des activités 1er semestre 2026

### TRICOT de 14h à 17h

janvier : mercredis 7 et 21  
 février : mercredis 4 et 18  
 mars : mercredis 4 et 18  
 avril : mercredis 1er et 15  
 mai : mercredis 6 et 20  
 juin : mercredis 3 et 17



### JEUX de 15h à 17h

janvier : mercredi 14  
 février : mercredi 11  
 mars : mercredi 11  
 avril : mercredi 8  
 mai : mercredi 13  
 juin : mercredi 10



### PAPOTAGE à 15h

février : mercredi 25  
 mars : mercredi 25  
 avril : mercredi 22  
 mai : mercredi 27  
 juin : mercredi 24

### YOGA avec Andrée Gerbaud

Tous les vendredis à 14h15

### DICTEE à 15h

janvier : samedi 17  
 février : samedi 21  
 mars : samedi 21  
 avril : samedi 18  
 mai : samedi 23



### PARTIR EN LIVRE

le dimanche 28 juin  
 Thème « Les petits et les grands héros »

## AG de l'association le 20 février à 18h30

### Concours photos

Les photos du concours 2025 « Autour des animaux » seront affichées à partir du 6 janvier sur les vitrines de la bibliothèque, elles seront également visibles sur le site de la mairie et le Facebook ABC de Loubillé. Merci à la vingtaine de participants pour leurs photos belles et variées. Nous rappelons qu'il est bien sûr interdit de voter pour ses propres photos.

Les bulletins de vote seront disponibles à la bibliothèque et à la mairie, les votes pourront également se faire sur Facebook ainsi que par mail :

[espaceclub@louville.com](mailto:espaceclub@louville.com)

**Fin des votes le 31 janvier 2025.**

### Don de livres

Un don de livres sera organisé par la bibliothèque aux horaires d'ouverture de l'agence postale, **du mardi 27 janvier au samedi 31 janvier**. Vous y trouverez romans, romans policiers, livres pour enfants, documentaires... Nous vous attendons nombreux !



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



En ce 14 décembre après-midi, le Père Noël accompagné de ses lutins est passé distribuer les cadeaux à chacun des quarante-six enfants de la commune, gros et petits cadeaux adaptés aux âges et livres cette année, pour les plus grands. Joyeux échanges partagés avec les familles et sourires radieux de toutes parts ! Il ne reste maintenant qu'à attendre Noël 2026 !







## BROYAGE DES SAPINS DE NOËL

Après les fêtes, votre **sapin** de Noël peut encore être **utile** !





## CENTRE DE VALORISATION DES DÉCHETS

### Modifications d'horaires

A partir du 1er janvier 2026, les horaires d'ouverture des centres de valorisation des déchets (déchèteries) évoluent !

Avec le changement climatique, des épisodes de canicule sont amenés à se répéter dans les années à venir. Pendant ces périodes, les vigilances sont transmises tardivement par la préfecture, obligeant à modifier les horaires d'ouverture dans l'urgence et sans communication préalable.

Pour faciliter l'accès pendant la période estivale et assurer la sécurité des agents et des usagers, les horaires seront les suivants à compter du 1er janvier 2026 :

Toute l'année hors période estivale : 9h – 12h / 14h – 17h

Période estivale du 15 juin au 31 août : 7h – 13h

Plus d'infos : <https://www.melloisenpoitou.fr/les-actions/prevention-et-gestion-des-dechets/106-les-centres-de-valorisation>





## BOUDIN BLANC ET ENDIVES AU MIEL

### Ingrédients

Pour 4 personnes :

2 boudins blancs, 4 endives blanches, 1 endive rouge ou 1 trévisse, 40gr de beurre, 50gr de pignons de pin ou de noisettes, 1 cs de miel, sel et poivre.

### Préparation

Faire griller à la poêle les pignons ou noisettes. Couper les endives en deux et les faire cuire à la vapeur 10mn, bien les sécher. Dans une poêle mettre le beurre et le miel, déposer les endives, saler, poivrer et les faire dorer quelques minutes, réserver au chaud. Faire pocher les boudins blancs et enlever la peau. Les couper en rondelles de 2cm et les faire dorer à la poêle dans 20gr de beurre. Saler et poivrer. Dans une assiette chaude déposer une endive et quelques rondelles de boudin blanc, l'endive rouge émincée et napper du jus de cuisson. Décorer de noisettes ou de pignons de pin.



## ORANGES CONFITES AUX EPICES

### Ingrédients

Pour 6 personnes :

6 oranges bio, 200gr de miel de fleurs, 200gr de sucre, 2 gousses de vanille, 2 bâtons de cannelle, 2 étoiles de badiane.

### Préparation

Laver et bien brosser les oranges, faire une entaille profonde dans chacune d'elles et les déposer dans une cocotte en fonte. Les napper de miel et de sucre en poudre. Ajouter les épices et couvrir à hauteur d'eau. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 2h en les retournant de temps à autre. Les retirer du feu et les laisser refroidir dans leur sirop. Les laisser refroidir 6h au frais (au moins). Servir les oranges nappées de sirop accompagnées de petits sablés.

## La Bergeronnette grise - *suite et fin*

### Accouplement

Pendant la saison de reproduction, le mâle courtise la femelle en chantant à partir d'un lieu exposé, soigneusement choisi pour se rendre visible. Ses chants accompagnent ses parades aériennes lorsqu'il s'élève dans le ciel et puis redescend avec grâce. Tête et queue relevées, poitrine gonflée : plusieurs concurrents se disputent parfois les faveurs de la même femelle qui élira seule son fiancé. Pour manifester sa décision, elle adopte souvent une posture de soumission avec les ailes légèrement tremblotantes.

La bergeronnette grise niche dans les interstices des murs d'un bâtiment, d'une habitation, d'un pont, dans la cavité d'un rocher, d'une pierre, dans le trou d'un arbre, une pile de bois ou dans un nid abandonné. Si les deux adultes se mettent à l'œuvre, c'est toutefois la femelle qui fournit le plus gros des efforts en tressant des éléments végétaux variés tels que des brindilles, tiges d'herbe, feuilles, radicelles, mousse... Le fond du nid se tapisse de poils, de laine et de plumes pour former un doux matelas.

La saison de reproduction se tient entre avril et août selon la distribution. La femelle dépose trois à huit œufs grisâtres tachetés de brun. L'incubation - assurée principalement par la mère pendant quinze jours maximum - aboutit à la naissance de poussins aveugles et couverts d'un duvet gris. Les deux parents nourrissent les oisillons pendant environ deux semaines avant d'assister à leur départ du nid. L'espèce peut produire jusqu'à trois couvées par an. Ainsi, la femelle est en mesure de commencer une ovulation avant même que la première nichée soit émancipée.

### La bergeronnette grise, espèce protégée

La bergeronnette grise est la proie de gros oiseaux tels que les pies, les corbeaux et certains rapaces. Cette espèce commune, voire abondante, présente des populations stables sur la plupart de ses aires de reproduction. Elle s'est parfaitement adaptée à l'environnement de l'homme et n'est pas considérée comme menacée. L'oiseau est protégé en France sur tout le territoire depuis 1981. À ce titre, il est interdit de le chasser, le tuer ou le capturer. Il est également interdit de détruire ses nids ou ses œufs. Friande d'insectes tels que moucheron et fourmis, la bergeronnette grise est la bienvenue au jardin.



## DATTES

**Cuisine** : savoureuses par elles-mêmes, les dattes peuvent devenir de délicieuses friandises si on les fourre comme en Afrique du Nord avec des pistaches. Pour cela, il faut le même poids de pistaches décortiquées et émondées (il suffit de les tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante pour ôter la peau) et du sucre glace.



Piler les pistaches en y ajoutant au fur et à mesure le sucre glace afin d'obtenir une pâte permettant de farcir les dattes dénoyautées et fendues en longueur.

**Jardinage** : Il est tout à fait possible de faire pousser un petit palmier à partir d'un noyau (à condition d'utiliser des dattes fraîches). Planter le noyau dans de la terre additionnée de sable. Il est indispensable ensuite de tenir la plantation au chaud (aux alentours de 20°) pour que le noyau consente à germer. Il faut être très patient car cela peut prendre beaucoup de temps.

Le noyau germera plus facilement si celui-ci est stratifié : mettre celui-ci entre deux couches de sable humide pendant quelques mois. Cela va « l'attendrir » et il consentira plus facilement ensuite à livrer son trésor.

## DEGIVRAGE

Pour accélérer le dégivrage du compartiment à glace du réfrigérateur, utiliser l'air chaud du sèche-cheveux.

Récupérer l'eau du dégivrage : elle est débarrassée de tout calcaire et est excellente pour les plantes fragiles (bonsaïs et orchidées) pour les arrosages et les vaporisations.

## DEMANGEAISONS

Quelles soient d'origines allergiques ou de piqûres d'insectes, les démangeaisons sont irritantes et l'on souhaite s'en débarrasser au plus vite..

Pour les atténuer, lotionner la peau avec du vinaigre dilué dans de l'eau.



En cas de prurit aigu, il est recommandé d'aller chez le médecin pour en déterminer la cause mais en attendant, il est possible de prendre un bain dans lequel seront versées quelques cuillerées à soupe de bicarbonate de soude ou d'amidon.



## 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](http://www.melloisenpoitou.fr)



## Déchèterie de Chef-Boutonne (Route d'Aubigné) :

Toute l'année hors période estivale	Période estivale 15 juin - 30 août
Du lundi au samedi 9h à 12h - 14h à 17h	Du lundi au samedi 7h à 13h



## 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 - Anee Black - Jacqui et Adrian Brown - Kate et Neil Collins

Dominique Coutisson - Martine Lacroix - Paula Lassey - Martin O'Neill

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

