



Juin 2025 - N°264

Actualités du mois

ABC Dictée

14 juin à 15h

Fête de la musique

21 juin à Le Pitch

Fête nationale

Réservation avant le 3 juillet

Bibliothèque

Club des tricoteuses

4 et 18 juin 14h à 17h

Club des jeux

11 juin 15h à 17h

Papotage

25 juin 15h à 17h

Yoga

Le vendredi 14h15

Sommaire

Le 8 mai	2
Fête nationale	4
Plan canicule	5
Incivilités	6
Coup de cœur de Karine	7
Troc Plantes	8
Partir en livre	9
Loubillé en fête	10
L'été en Mellois	11
Balade	12
Oiseaux	13
Recettes	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



Pour commémorer le 80 ème anniversaire de la fin de la guerre 1949-1945 en ce matin du 8 mai, se sont rassemblés des habitants de Loubillé devant la stèle du Bois Cambert. Cette stèle érigée sur le lieu où en septembre 1944 périrent trois jeunes gens du maquis sous les coups des soldats allemands. Ils s'appelaient Pierre Fossé, Fernand Prévost et Pierre Audran.

(cf pour en savoir plus : sur le site loubille.fr « la tragédie du Bois Cambert »)

Le maire a lu le message transmis par le ministre des armées puis a cédé la place à Eden et à Louna, enfants de la commune, qui à leur tour ont lu le message de l'UFAC (Union Française des Associations de Combattants et de Victimes de guerre) avant de déposer une gerbe sur le monument et de demander le silence de recueillement.

Voici glanés quelques extraits de discours entendus en ce jour de commémoration en France :

« Il y a 80 ans en ce 8 mai 2025, se terminait la seconde guerre mondiale. Ce conflit 1939/1945 avait été le plus meurtrier de tous ceux qui ont meurtri la terre depuis que l'homme y vit, il pourrait ne pas être le dernier de cette ampleur...

Aux combats sur les fronts, aux bombardements, aux massacres de civils, s'étaient ajoutées les déportations, les tortures, « les exécutions sommaires », la volonté innommable d'extermination du peuple juif...

Quand vint enfin, le 8 mai 1945, la fin de la guerre en Europe, une joie immense a été partagée avec nos libérateurs ainsi que le rêve d'un nouveau monde pacifié, libéré et prospère... »



« En commémorant en ce matin du 8 mai 2025, le 8 mai 1945 et en rendant hommage aux dizaines de millions de victimes de ce conflit, nous devons nous rappeler que le Monde dans lequel nous avons vécu depuis, n'aura été possible que grâce à cette victoire de la Liberté contre de véritables démons avec tous les sacrifices qui l'ont permis.

Celles et ceux qui, il y a 80 ans, fêtaient cette victoire ne mesuraient sans doute pas vraiment ce que nous allions leur devoir... »

« Alors que le cycle des commémorations du 80ème anniversaire de la Libération se termine, dans un monde où les menaces se multiplient, où des menaces anciennes planent à nouveau sur le pays, alors que les rapports de force internationaux se reconfigurent, souvenons-nous des sacrifices qu'une génération entière de Françaises et de Français a acceptés pour libérer le pays, pour le reconstruire et pour nous donner les moyens de notre souveraineté. »

« La commémoration du 8 mai 1945 est à la fois un acte de Mémoire, de reconnaissance et un symbole d'espoir pour l'avenir, soulignant l'importance de la paix et de l'unité en Europe et dans le monde.

La Paix est en danger sur notre continent. Il nous appartient de faire partager avec les pays européens nos valeurs de Liberté, Egalité et de Fraternité. »





Loubillé

Fête nationale

A l'occasion de la fête nationale la municipalité organise :
le 13 juillet à partir de 19h sur le square Simone Veil,
son traditionnel repas sous forme de buffet
(Apéritif et vin offert par la commune)

Participation :

- Adulte de la commune : 15€
- Adulte hors commune : 17€
- Enfants jusqu'à 12 ans : gratuit

La réservation est obligatoire - Inscriptions jusqu'au 3 juillet.

Réservation :

- à la mairie ou à l'agence postale au 05 49 07 80 15
- portable 06 81 36 63 24

**N'oubliez pas d'apporter vos assiettes, verres et couverts !
Don't forget to bring your plates, glasses and cutlery!**

13 juillet 19h

Square Simone Veil



La Mairie et les membres de la commission Action sociale de Loubillé vous informent qu'un plan canicule sera mis en place à partir du mois de juin.

La mise en place de ce plan impose au maire d'inciter les personnes de plus de 65 ans pouvant être sensibles aux épisodes caniculaires à s'inscrire sur le registre communal nominatif, en particulier les personnes seules et/ou isolées.

Vous allez prochainement recevoir un formulaire permettant de vous inscrire sur ce registre.

Si le niveau 3 ou 4 du plan canicule est déclenché et selon les instructions de la préfecture, vous ferez partie des personnes suivies par la commune, les services sociaux et les services d'aide à domicile.

Si vous n'avez pas reçu ce courrier le 15 juin, merci de vous signaler à la Mairie ou à l'agence postale aux heures d'ouverture.

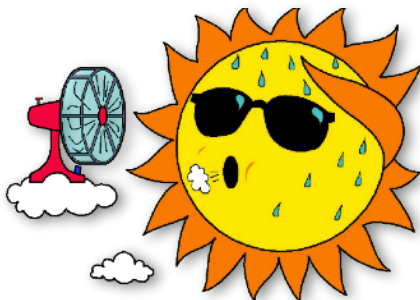
The Mairie and the members of the Loubillé Social Action Commission inform you that a heatwave plan will be put in place from the month of June.

The implementation of this plan requires the mayor to encourage people over 65 who may be susceptible to heatwave episodes to register on the voluntary council register, in particular single people.

You will soon receive a form inviting you to sign up to this register.

If level 3 or 4 of the heatwave plan is triggered and according to the instructions from the prefecture, you will be one of the people monitored by the council, social services and home help services.

If you have not received this letter by 15th June, please contact the mairie or the postal agency during opening hours.





Incivilités dans notre vie quotidienne

L'évolution de la société indique clairement que, pour vivre dans une ville propre. Nous sommes tous concernés.

Qu'entendons-nous par incivilité ? Il s'agit d'un comportement qui ne respecte pas une partie ou l'ensemble des règles de vie en communauté telles que le respect d'autrui, la politesse ou la courtoisie.

Les actes d'incivilités deviennent trop fréquents, non seulement ils détériorent notre cadre de vie, notre vie au quotidien. Ils peuvent coûter cher à la collectivité et être punis par la loi.

Les incivilités sont considérées comme des problèmes de comportement, voire d'éducation.

Il est donc question de respect de règles de vie qui permettent de vivre en société.

Voici un florilège de ces incivilités constatées dans le village :

- La dépose d'encombrants n'importe où, n'importe quand, avec n'importe quoi.
- La détérioration des équipements publics.
- Les déjections canines sur le domaine public (en particulier sur les trottoirs).
- Les vols et détériorations au cimetière.
- L'utilisation de tondeuses et autres tronçonneuses les dimanches et jours fériés.
- Les bruits excessifs et permanents.
- Le brûlage à l'air libre de déchets verts et polluants.
- La divagation des animaux domestiques.
- La vitesse excessive dans la traversée du village malgré la limitation de vitesse.
- Les injures et agressions verbales.

Ensemble, faisons de notre village un lieu agréable, plus sûr et plus respectueux pour tous.

Une loi renforce l'efficacité des réponses pénales face aux incivilités du quotidien : loi n°2021-401 du 8 avril 2021 améliorant l'efficacité de la justice de proximité et de la réponse pénale (JO du 9 avril 2021, NOR : JUSX2029266L).

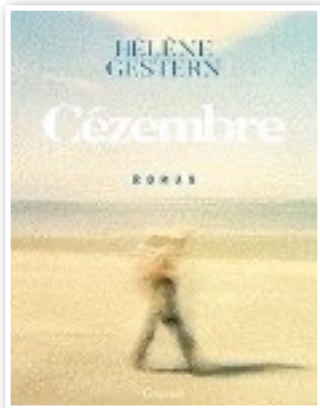




« Cézembre » - Hélène Gestern -

D'Hélène Gestern j'avais adoré « Eux sur la photo », une enquête menée par deux personnages à la recherche de l'histoire de leurs parents à partir de vieilles photographies.

Cette fois l'auteure nous emmène en Bretagne, à Saint-Malo, face à l'île de Cézembre. Yann de Kérambrun, professeur dans une université parisienne, épuisé, décide de venir se reposer dans la maison familiale mais très vite il est happé par les archives de son arrière-grand-père, Octave, capitaine d'industrie...



Hélène Gestern nous offre ici une grande saga familiale mais aussi des descriptions de la mer comme j'en ai rarement lues.

Il faut du temps pour lire Cézembre, il faut prendre le temps de se laisser porter par le rythme des marées, être attentif aux odeurs, au léger bruit que font les pages des vieux carnets lorsqu'on les tourne, il faut s'accepter romantique quand on assiste à la rencontre de Yann de Kérambrun et de Rebecca, « la Reine des Neiges », il faut se faire enquêteur pour découvrir le secret de cette île minuscule qu'est Cézembre...

« Cézembre » sera parfait pour vos après-midi de printemps à l'ombre d'un arbre.



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

Il pleuvait ce dimanche matin pendant que les bénévoles d'ABC installaient les tables pour le traditionnel « Troc plantes » cependant, le ciel gris n'a pas vraiment arrêté les amoureux des fleurs et des jardins.

Au cours de la matinée une quarantaine de personnes est venue pour trouver, découvrir légumes, graines, fleurs, et trucs de jardinage dans un partage fort sympathique. On ne connaît pas une plante ? Vite Internet apporte une réponse, une photo et de vives discussions.

Même si l'on arrivait les mains vides, même si l'on arrivait en curieux, tout le monde est reparti chargé de graines à semer, de plants, de bulbes à repiquer au plus vite et un savoir parfois nouveau.



PARTIR EN LIVRE

LOUBILLE 20 JUILLET
de 14h à 18 h

«Animaux d'ici et d'ailleurs»



CNL / © Julie Colombet pour Partir en Livre / Conception graphique StudioCC

PETITS ET GRANDS,
VENEZ NOMBREUX!





LE PITCH

Fête de la musique

21 juin à 19h

Soirée Country

Animée par Judith

Menu « Cowboy »

Travers de porc avec boisson

Pork ribs with a drink

14.50€

Uniquement sur réservation

05 49 27 54 93



Comité des fêtes de Loubillé

La Marché des marais s'est déroulée le samedi 17 Mai 2025 dans un moment d'échange et de partage agréable avec les convives venus tant à la marche qu'au repas.

Nous remercions tout le monde qui a répondu présent pour la première manifestation du nouveau bureau du comité des fêtes.

Nous vous rappelons que **le 27 juillet 2025**, nous organisons comme chaque année depuis 36 ans, le repas entrecôte sous les tivolis du parc Simone Veil.

Venez nombreux et pensez à réserver avant le 20 juillet. N'oubliez pas d'apporter vos couverts.

L'été sera Mellois ou ne sera pas !

On s'y prépare déjà depuis plusieurs semaines : les manteaux sont remisés, les bonnets bannis de nos entrées et les tongs achèvent tout juste leur hibernation. Vous l'aurez compris, perspicace comme vous êtes, l'été arrive !

Les guides de l'été, bientôt sur votre table basse

On a une bonne et une mauvaise nouvelle... La bonne c'est que côté animations, en Mellois, vous aurez l'embarras du choix. La programmation y est riche, éclectique et bien souvent gratuite ! Elle vous entraînera aux quatre coins du territoire avec ou sans votre tribu. La mauvaise, c'est qu'il faudra choisir entre tous les événements...(tristesse infinie). Pour vous aider dans cette tâche ardue, 6 guides de l'été seront de fidèles alliés. Ils se déclinent sur les communes de Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, La Mothe Saint-Héray, Sauzé-entre-Bois, Melle et Lezay.

Le dernier Simplement Mellois et son instinct sauvage

La dernière Simplement Mellois est sortie. Cette année, il dévoile, toutes dents dehors, son instinct sauvage dans un monde mystérieux où la nature a finalement repris le dessus. A travers ses notes animales, se dissimulent des initiatives portées sur le développement durable, la protection de nos petites bêtes ou des plus grosses, de l'aventure à vélo ou en road trip, ou une recherche d'une mystérieuse chèvre dorée... Bref, le dernier numéro est à dévorer tout cru et sans pitié !



Un service billetterie pour vos spectacles

Partenaires de plusieurs festivals et organisateurs d'événements, nous vous proposons de venir réserver vos places soit par téléphone ou dans nos locaux pour Le Festival au Village, les spectacles de Scènes Nomades, les dimanches de caractères et les animations du Pays d'Art et d'Histoire.

Venez à notre rencontre

Pendant tout l'été, chaque vendredi matin, venez à notre rencontre lors de nos animations dégustation, l'occasion de découvrir sous un tout nouveau jour nos produits de la boutique.

Nous vous réservons également un planning tout beau tout neuf pour notre Office de Tourisme Mobile. On vous en dit plus très bientôt ! En attendant, vous pourrez toujours nous retrouver sur le marché de Lezay le mardi matin.

Vous voulez mettre un pied dans le tourisme ? On vous accompagne !

L'office de tourisme du Pays Mellois c'est un lieu ouvert à tous, touristes et habitants pour s'informer, découvrir le territoire. C'est aussi un lieu pour développer des projets touristiques.

Vous êtes professionnel du tourisme ? Vous souhaitez proposer une offre d'hébergement et accueillir des touristes ? L'office de tourisme du Pays Mellois est là pour vous accompagner dans votre démarche.

Rendez-vous dans notre jolie maison 2 place Bujault, sur internet decouvertes.paysmellois.org ou par téléphone au 05 49 29 15 10. Ouverture 6/7j : le lundi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30, le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Jours fériés en saison : De 9h30 à 13h.

TILLOU ET SOMPT

La Somptueuse.

Joli circuit de 8 km longeant en partie la Somptueuse. Départ de la place de l'église Saint Sulpice et son tilleul (d'où le nom de Tillou). L'église romane abrite un retable du XVII^e siècle et des colonnes décorées et peintes.

En arrivant en bas du village de Sompt jaillit la Somptueuse, un très joli cadre avec ses lavoirs et son bassin.

Le corridor biologique de la vallée de la Somptueuse est un paradis pour de nombreuses espèces : oiseaux, insectes et végétaux. Retour sur Tillou qui comptait autrefois des moulins à eau et à vent.

<https://tinyurl.com/37w2pvc8>



La Huppe fasciée (*Suite et fin*)

Est-elle un oiseau menacé ?

Etant donné son régime alimentaire, la Huppe fasciée est l'amie de tous les jardiniers qui se désolent des dégâts occasionnés par certains coléoptères et autres insectes sur leurs végétaux, que ce soit au jardin d'agrément comme au potager. Comme pour des milliers d'autres oiseaux, chacun d'entre nous aimerait qu'aucune menace ne pèse sur ce bel oiseau.

A l'heure actuelle, la Huppe fasciée fait l'objet d'une préoccupation mineure. Elle est toutefois exposée à des risques, notamment en Afrique où elle passe tout l'hiver car on utilise dans certaines régions des pesticides visant à lutter contre les acridiens tels que les criquets. Mais en Europe, l'utilisation de produits polluants va bon train, et risque fort de mettre à mal à plus ou moins long terme le devenir de la Huppe fasciée comme c'est le cas pour de nombreux autres animaux d'ailleurs.

Aussi avons-nous tous un rôle protecteur à jouer, chacun pouvant agir à son niveau, particuliers, agriculteurs, industriels... Les différents traitements insecticides que nous utilisons réduisent considérablement le nombre d'insectes, et par voie de conséquence la principale nourriture de la Huppe fasciée. En parallèle, pour les sites de nidification, elle subit de plein fouet la concurrence appelée aussi compétition interspécifique des étourneaux sansonnets.



MAGRET DE CANARD ROTI AUX ZESTES DE POMELO ET PUREE DE CELERI

Ingrédients

Pour 4 personnes : 2 magrets de canard, 1 pomelo, 60 gr de sucre, 20cl d'eau, 1 céleri rave.

25cl de crème liquide, 50gr de beurre, 2 cs d'huile d'olive, sel et poivre.

Préparation

Peler le pomelo à vif puis détacher délicatement les quartiers en enlevant les peaux blanches. Récupérer le jus. Retirer la partie blanche de la peau du pomelo et émincer finement l'écorce, faire confire les zestes dans le sirop (eau + sucre) pendant 25mn. Éplucher le céleri, le découper en gros morceaux et le faire cuire à la vapeur. Faire chauffer la crème. Passer le céleri au moulin à légumes, ajouter la crème, le beurre, le jus de pomelo et l'huile d'olive. Mélanger et réserver au chaud. 20mn avant de passer à table dégraisser légèrement les magrets saler et les poivrer. Les faire cuire dans une poêle côté peau pendant 10mn à feu doux, les arroser et les retourner. Cuire encore 5mn. Les laisser reposer couverts et égoutter pendant 5mn avant de les couper en tranches. Dresser dans des assiettes chaudes la purée de céleri, les suprêmes de pomelo. Parsemer de zestes et d'un peu de graisse de cuisson, saler et poivrer.



FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES ET MERINGUE

Ingrédients

Pour le fontainebleau : 300gr de fromage blanc en faisselle, 300gr de crème liquide entière bien froide, 60gr de sucre semoule.

Garniture : fraises, framboises, brisures de meringue.

Coulis : un sac de fruits rouges surgelés, 20gr de sucre.

Préparation

Déposer une mousseline dans une passoire fine et faire égoutter la faisselle pendant 2 heures au frais. Rincer les fraises et les framboises, mixer le mélange de fruits rouges avec le sucre glace et filtrer pour obtenir une texture lisse. Fouetter la crème bien froide en chantilly, ajouter le sucre, incorporer la délicatement au fromage blanc. Répartir dans des coupes le fromage blanc, disposer les fruits rouges, arroser de coulis et décorer de brisures de meringue.





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 - Martine Lacroix - Paula Lassey - Martin O'Neill

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

