



La Plume

Mars 2025 - N°261

Actualités du mois

Travaux de la grande rue

Du 3 mars au 16 mai

Fermeture Agence Postale

Du 9 au 17 mars

AG Comité d'animation

13 mars 18h30

Dictée

15 mars 15h

AG ABC

21 mars 18h

Bibliothèque

Club des tricoteuses

5 et 19 mars 14h à 17h

Club des jeux

12 mars 15h à 17h

Papotage

26 mars 15h à 17h

Yoga

Le vendredi 14h15

Sommaire

Conseil municipal	2
Travaux de la grande rue	3
Village fleuri	4
Au revoir Hélène	5
Coup de cœur de Karine	6
Village infos	7
Comité d'animation	9
Carnaval	10
Nuages	11
Recettes	12
Oiseaux	13
De A à Z	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



Résumé du compte rendu de la réunion du conseil municipal du 20 janvier 2025

Ordre du jour :

1. Convention retraite pour la gestion des dossiers des agents : Délibération n° 92/01/2025

Le Conseil Municipal après délibération, décide d'adhérer à la mission optionnelle du CDG79 concernant le traitement des dossiers retraite CNRACL des agents pour la période du 01/02/2025 au 31/12/2027.

2. Adhésion service mobilités / évolution professionnelle des agents : Délibération n° 93/01/2025

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, décide à l'unanimité d'adhérer au service mobilités et évolution professionnelle, pour les agents, proposé par le Centre de Gestion de la fonction publique territoriale des Deux-Sèvres et de régler l'adhésion au service d'un montant 150 euros pour 2025/2027.

3. Modification des frais de gestion du service intérim. Délibération n° 94/01/2025

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, accepte à l'unanimité, la signature de l'avenant n°4 à la convention de mise à disposition des personnels intérimaires, autorisant l'augmentation de 5 % à 5,5 % du taux de facturation des salaires bruts des personnels intérimaires mis à disposition à partir du 01/01/2025.

4. Participation à la consultation pour la protection sociale, risques prévoyance (maintien de salaire des fonctionnaires) et santé (mutuelle). Délibération n° 95/01/2025

Le conseil, après en avoir délibéré, décide à l'unanimité à partir de 2026 de donner mandat au CDG pour l'appel à concurrence concernant :

Les risques de prévoyance, et propose de verser un montant brut de 10€/mois/agent (montant actuel).

Les risques de santé et propose de verser un montant brut de 15 € / mois / agent (montant actuel 10 €).

5. Budget 2025 : Autorisation de dépenses d'investissements avant le vote du budget primitif. Délibération n° 96/01/2025

Le conseil municipal après en avoir délibéré, autorise à l'unanimité, les ouvertures de crédits suivants : bâtiments culturels et sportifs, installation de voirie, matériels de bureau et informatique, et aménagements sécuritaires pour un montant total de 67 000 €.

6. Convention de formations mutualisées pour les agents des communes avec Mellois en Poitou. Délibération n° 97/01/2025

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, décide à l'unanimité :

D'approuver la convention de formations mutualisées des agents proposée par Mellois en Poitou.

7. Convention CNAS 2025, après avoir reçu fin décembre 2024, la convention d'Aubigné. Délibération n° 98/01/2025

Après en avoir délibéré, le conseil municipal, à l'unanimité, accepte les modalités de remboursement de la cotisation à la commune d'Aubigné et autorise la signature de la convention.



8. Participation financière de la population lors des manifestations officielles organisées par la municipalité Délibération n° 99/01/2025

Après délibération et à l'unanimité, les élus décident des tarifs suivants :

Repas des aînés - habitant bénéficiaire : gratuit - accompagnant : 34 €

Repas du 13 juillet - adulte habitant Loubillé : 15 € - hors commune : 17 € - enfant gratuit jusqu'à 12 ans inclus.

9. Élus référents ADEME – Agence de la Transition Écologique Délibération n° 100/01/2025

Après délibération, à l'unanimité, le conseil désigne en tant que référent ADEME : Madame Martine LACROIX.

10. Commission d'appel d'offres Délibération n° 101/01/2025

Nomination de 2 nouveaux membres : Christian Bory Titulaire et Jérémy Romagné suppléant.

11. Devis de l'entreprise Tristan Mineau : modifications eau électricité de la Maison des Associations

Montant total de 4 735.20 € TTC. Devis accepté.

12. Nouvelles élues chargées de diverses actions ou dossiers :

Mesdames Léonie Clergeaud, Martine Lacroix et Marie-France Mineau.

L'intégralité du compte rendu (7 pages) est visible sur le panneau d'affichage de la mairie et sur le site internet de la mairie.

Travaux de la grande rue

Comme l'avait annoncé le maire lors de ses vœux, les travaux de la grande rue, menés par « Eiffage route » puis « Eive » pour la végétalisation, vont débuter. Ils auront lieu du 3 mars au 16 mai.

Ils concernent la seconde partie de la grande rue depuis la place jusqu'au carrefour de la belle étoile.

L'aménagement de la grande rue consiste en : remplacement des bordures, chaussée neuve, trottoir normalisé, plateau et écluse, et, en automne 2025, végétalisation (vivaces au pied des murs, enherbement et arbre au carrefour de la rue du four).

La première phase du 3 mars au 11 avril, concernera les travaux de la place jusqu'au carrefour de la rue de la belle étoile.

La 2ème phase à partir du 14 avril concernera uniquement le carrefour de la rue de la belle étoile .

Les arrêts de bus scolaires et les points de collectes poubelles vont être déplacés. Vous en serez informés par les organismes concernés et dès que la mairie en aura connaissance.

Il est vrai que pendant 2 mois et demi nous allons tous devoir adapter nos déplacements en fonction de l'avancée des travaux et ceci en nous conformant de manière citoyenne aux exigences de la circulation.

Transport scolaire

Pendant la durée des travaux, les arrêts en direction de l'école de Couture seront déplacés vers le carrefour de la grande rue et de la rue de la belle étoile. Les horaires sont inchangés.



Souvenir souvenir ... c'était à Loubillé il y a 27 ans

Certains découvriront, d'autres se rappelleront.

Comme eux, semons des fleurs, échangeons nos plantes et fleurissons notre village comme ils ont su le faire.

Bravo Stacha, Serge, Jean-Pierre et tous ceux qui ont œuvré bénévolement pour le plaisir de tous.

LOUBILLÉ

NR 14 septembre 1998

Le village qui embaume

Pour sa participation au concours départemental des villes et villages fleuris, Loubillé vient de voir décerner le premier prix dans la catégorie des villages de moins de mille habitants. « Cette année, note Stanislaw Simon, conseillère municipale et employée de l'association des amis des fleurs que préside Jeanine Maisang, la concurrence était rude; puisqu'il n'y avait pas moins de quarante postulants au titre. Ils n'étaient que dix-sept en 1997. Nous ne croyions pas trop en nos chances ». Mais le jury a fait son choix. Le même depuis 1991.

C'est cette année-là, en effet, qu'à l'initiative du conseil municipal, Loubillé a commencé à se prendre de passion pour les fleurs. Ce qui, au début, n'était que l'engouement de quelques-uns s'est développé et est devenu une affaire collective.

« Nos fleurs, souligne Mme Simon, jalonnent un circuit de douze kilomètres. Cent points, avec buses, jardinières ou massifs, ont été aménagés ici et là, comme aux abords des puits et des lavoirs ».

Le charme des pétunias, géraniums, verveines et autres perennhes a gagné les particuliers. Ils sont de plus en plus



Jean-Pierre Rousseau, Serge Le Moulic et Stanislaw Simon au lavoir fleuri de Narçay

nombreux à en agrémenter leurs demeures et ce sont eux qui, le week-end, se chargent d'entretenir les coins fleuris par les employés communaux

qui épaulent Mme Simon. « Un hameau comme Potonnier, souligne Serge Le Moulic, du conseil municipal, s'occupe de ses fleurs sans que la commune et l'association de

Mme Maisang aient à intervenir ». Loubillé, un village qui met du baume au cœur et où il fait bon s'attarder. Cet automne, les chrysanthèmes y seront de sortie.

PIÈGES À FRELONS : C'EST MAINTENANT !

Le printemps arrive et avec lui les frelons, c'est donc le moment de piéger les reines pour éviter la prolifération de cet insecte nuisible et dangereux pour les humains et les abeilles !

Vous trouverez la méthode de construction d'un piège dans la Plume de février 2024, en page 7, soit dans sa version papier soit sur le site de la mairie en consultant les anciens exemplaires de la Plume. Vous pouvez également vous rendre à la bibliothèque où toutes les explications vous seront données.

TROC PLANTES, 11 mai 2025
Pensez à préparer vos semis et plantes



Voyageur dis son nom

Comment trouver les mots pour dire au revoir ?

ABC perd une de ses fondatrices, beaucoup d'entre nous perdent une amie, le monde perd une belle âme.

Ceux qui l'ont croisée se souviendront de ses yeux bleus qui pétillaient sans cesse, de sa douceur, de son écoute. Ils se souviendront aussi de ses jeux de mots au détour de phrases trop sérieuses, de ses blagues qui nous rendaient la vie plus légère.

Ceux qui l'ont connue ont tous vécu des moments privilégiés qui n'appartiennent qu'à eux, qu'on ne peut pas décrire, dont on ne peut que se souvenir avec émotion, avec tendresse.

Certains qui ne l'ont pas rencontrée ont pu voir sa nappe souvent exposée à la bibliothèque, la nappe où étaient brodés presque mille noms, mille mots offerts, mille rencontres dont elle voulait garder la trace, comme un chemin de vie, un parcours d'amour.

Ce chemin a pris fin le premier jour de ce mois de février, mais un autre, elle n'en doutait pas, s'est ouvert, pour elle comme pour nous.

Il est une tradition ancienne où pour ne pas oublier ceux qui sont partis il suffit de prononcer leur nom. Alors je dis son nom et je t'invite, voyageur, si tu passes par Loubillé à faire de même.

Elle s'appelait :

Humanité

Engagement

Liberté

Elégance

Naturel

Ecoute



Coup de cœur de Karine

Le mystère Henri Pick par David Foenkinos

Dirigeons-nous en Bretagne, dans le Finistère et pour être plus précis dans la petite ville de Crozon.

C'est là que Jean-Pierre Gourvec, bibliothécaire, s'inspirant d'un ouvrage de l'écrivain américain Richard Brautigan, a créé sa bibliothèque des refusés.

Le principe est simple : recueillir tous les livres refusés par les éditeurs.

Au décès du bibliothécaire, son assistante, désormais seule, n'a plus le temps de s'occuper de cette partie de la bibliothèque, désertée par les visiteurs. Jusqu'au jour où Delphine, jeune éditrice et son compagnon, écrivain ayant connu le succès avec son premier ouvrage, découvrent dans les rayonnages « Les dernières heures d'une histoire d'amour », ouvrage admirablement écrit par un certain Henri Pick.

Oui mais voilà, Henri Pick, pizaiolo aujourd'hui décédé ne lisait jamais et aux dires de sa famille n'écrivait que des listes de courses !

Est-il le véritable auteur de ce magnifique roman ?

Le récit de David Foenkinos, construit comme une enquête policière, se lit très facilement avec des moments à la fois drôles et tendres.

Saurez-vous résoudre le mystère avant la fin du roman ?



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



AGENCE POSTALE
COMMUNALE

FERMETURE DE L'AGENCE POSTALE

L'agence postale sera fermée à compter du samedi 8 mars à 12 heures. Réouverture le mardi 18 mars à 10 heures.

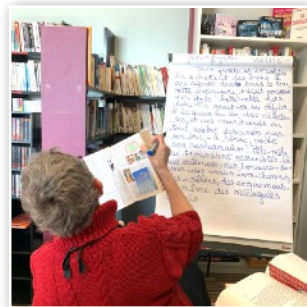
Les courriers en recommandés et les colis qui n'auront pas pu être distribués seront à récupérer à l'agence postale de Couture d'Argenson, rue de l'Eglise aux horaires suivants : du lundi au vendredi de 9h30 à 11h30. N'oubliez pas votre pièce d'identité.

ABC

- Prochaine dictée le samedi 15 mars à 15h.
- Assemblée Générale vendredi 21 mars à 18h.
- Rappel :

Vote pour le concours photos « On en voit de toutes les couleurs » jusqu'au 29 mars

Envoyez vos 3 choix par ordre de préférence avec vos nom et prénom à espaceloubille@gmail.com



Attention, votre vote sera annulé si vous votez pour vos propres photos.

Le PITCH

Propose une nouvelle carte avec un assortiment de buffets froids ou chauds.

Invite à un KARAOKE mensuel.

N'oubliez pas de réserver pour samedi 15 mars
tél 05 49 27 54 93





Nouveaux habitants !

Afin de pouvoir poursuivre les présentations des nouveaux habitants de la commune, (vous êtes nombreux maintenant que nous ne connaissons pas !), serait-il possible de m'indiquer si vous souhaitez que nous nous rencontrions, c'est toujours un moment d'échanges fort enrichissant et apprécié. Quand l'article vous concernant est prêt, vous êtes les seuls à en corriger la teneur et à autoriser ou non sa parution dans la Plume.

Merci de me contacter pour prendre rendez-vous avec vous, chez vous !

Françoise 05 49 07 83 54 ou 06 12 22 63 77

FABRICATION Locale
à partir de **9,95€**

Portage de Repas à DOMICILE

Majoration de 1.50€
Au-delà de
10 km de Chef-Boutonne

Particuliers et Professionnels

Exemple de Menu

- > Mousse de canard
- > Aile de raie aux câpres, riz basmati (Fromage optionnel)
- > Tarte tatin

Options
Soupe - Fromage

RÉSIDENCE
Le Chemin Vert

14 Rue des mimosas
79110 Chef Boutonne
05 49 07 15 19
06 42 63 01 97
cheminvert79@orange.fr

Erreur du mois dernier à corriger pour l'association « **Loub'Arts** »

Le numéro de téléphone de Muriel est le suivant 06 25 16 56 54



Loubilléens, Loubilléennes,

Il est venu le temps d'élire un nouveau bureau pour **le comité d'animations de Loubillé** lors de notre assemblée générale annuelle.

Jeunes et moins jeunes, nous comptons sur vous toutes et vous tous, jeudi 13 mars à 18h 30 à la salle des fêtes.

VENEZ NOMBREUX, VENEZ CAR SANS VOUS IL N'Y AURA PLUS DE COMITE D'ANIMATIONS A LOUBILLE !

Alors à bientôt !

Qu'on se le dise !

Dominique Martinet, Joëlle Charieau, Régis Mulot, Roger Boiseum

The time has come to elect a new board for the Loubillé entertainment committee during our annual general meeting.

Young and old, we are counting on all of you, on Thursday, 13th March at 6:30 p.m. in the village hall.

COME BECAUSE WITHOUT YOU THERE WILL BE NO MORE FESTIVALS COMMITTEE IN LOUBILLE!

So see you on the 13th!





LE CARNAVAL DANS LE MONDE

L'origine du carnaval est païenne et célèbre la fin de l'hiver. Au XIII^{ème} siècle avec le catholicisme, le carnaval qui vient du mot italien «carnelevare» qui signifie «viande» et «ôter», marque le début du carême (40 jours maigres avant Pâques). Ce jour, Mardi Gras est l'occasion de festivités où tous les interdits sont permis et les déguisements autorisés. A Venise le port du masque est conseillé pour donner dans l'anonymat, libre cour à toutes les excentricités et débordements en tous genres.

Du Nord au Sud se distinguent des spécificités comme à Dunkerque le lancer de harengs et à Nice celui de fleurs. Déguisements extravagants et chars débordants de créativité et de technicité (auxquels on travaille toute l'année) sont le clou du défilé auquel assistent les foules en liesse au son des orchestres.

Les plus célèbres dans le monde sont : Rio bien sûr, avec ses écoles de samba, Venise un des plus anciens, mais aussi Cologne et la Nouvelle-Orléans. Dans les Caraïbes à Nassau, dans les Bahamas, le carnaval Junkanoo a lieu le 26 Décembre (Boxing Day) et la grande parade le 31 Décembre, Steel Band et libations à l'honneur. A Tobago, le carnaval arrive au XVIII^{ème} siècle avec les colons français mais vont s'y mêler les racines africaines des esclaves qui travaillent dans les champs de cannes à sucre. La soca est la musique la plus jouée.

Dans le monde entier, les carnivals font l'objet de voyages organisés, manifestations à voir une fois dans sa vie si on ne craint pas les foules.





Les différentes sortes de nuages

Bien que les nuages se présentent sous des formes et des tailles infinies, ils se répartissent en plusieurs catégories élémentaires. Dès 1803, ils ont été classés en 4 types principaux :

- **le cirrus** (nuage élevé) qui peut être observé sous diverses formes (filaments, voiles minces ou fines plumes blanches).
- **le stratus** (nuage bas à développement horizontal) qui se présente sous la forme d'une couche généralement continue et grise souvent étendue, ou sous forme de lambeaux déchiquetés dont les contours et les dimensions se modifient continuellement et rapidement.
- **le cumulus** (nuage généralement bas à développement vertical), d'un blanc éclatant et au contour net, ce sont des nuages de beau temps malgré leur taille parfois imposante. Cependant, s'ils continuent à se développer verticalement et à évoluer, ils peuvent se transformer en cumulonimbus qui sont des nuages d'orage associés à des conditions météorologiques violentes.
- **le nimbus**, nuage sombre aux contours déchiquetés, sans forme nette, se formant à basse altitude et donnant des précipitations. Ce terme est maintenant utilisé exclusivement comme préfixe (nimbostratus) et comme suffixe (cumulonimbus).

Les nuages sont aussi classés en 10 genres selon leur forme et l'altitude de leur base. On distingue les nuages en couche ou stratiformes et les nuages en boule ou cumuliformes. Coté altitude, les noms des nuages les plus élevés se composent avec le préfixe « cirro » et ceux d'altitude moyenne avec le préfixe « alto ».

- A l'étage inférieur (du sol à 2 km d'altitude) on rencontre le stratus et le stratocumulus qui sont généralement composés d'eau liquide.
- A l'étage moyen (de 2 à 5 voire 7 km d'altitude) on trouve l'altocumulus et l'altostratus, ne donnant que de faibles précipitations.
- A l'étage supérieur (plus de 5 km d'altitude) on retrouve le cirrus, le cirrocumulus et le cirrostratus, composés de cristaux de glace. Leur température est inférieure à -40°C .
- Le nimbostratus, le cumulus et le cumulonimbus ont quant à eux un développement vertical important et occupent donc plusieurs étages.

Bon, maintenant nous pourrions décrypter les bulletins météo. Dans un prochain numéro, nous nous intéresserons aux diverses précipitations.





MOUSSE AU POULET

Ingrédients

4 blancs de poulet, 1 oignon jaune et 1 gousse d'ail, quelques brins de thym, 1 yaourt à la grecque et 40 gr de chèvre frais, 1 cc de moutarde forte, paprika et piment d'Espelette, 1cc de sucre, sel et poivre.

Préparation

Éplucher et hacher ensemble l'oignon et l'ail, y ajouter la moutarde, le piment, sel poivre et paprika. Verser la moitié de la préparation sur les blancs de poulet et bien les enrober. Laisser reposer 1h au frais.

Déposer les blancs de poulet dans une sauteuse, y ajouter une pincée de sel et le thym. Recouvrir d'eau, couvrir, porter à ébullition, laisser frémir 5 mn puis couper le feu et laisser refroidir à couvert.

Découper les blancs de poulet en morceaux et les passer au mixeur avec le reste de préparation au yaourt et le chèvre frais. Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

Corriger l'assaisonnement et rajouter un peu de bouillon de cuisson si la consistance est trop épaisse.

Mettre au frais 3h avant de servir avec des crudités et du pain de campagne grillé.



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, 5cs d'huile d'olive.

Préparation

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

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.





La bergeronnette des ruisseaux (*suite et fin*)

Reproduction de la bergeronnette des ruisseaux

En Europe de l'ouest, la saison de reproduction a lieu entre fin mars-début avril, jusqu'en août pour une seconde voire une troisième nichée. Quand ils ont trouvé l'emplacement idéal, les deux adultes participent à la construction du nid à l'aide de brindilles, de brins d'herbe, de petites racines et de mousse. Leur gîte se compose d'une plateforme dotée d'une coupe au centre et tapissée d'une fine couche de fibres végétales, de poils et de crin. La femelle dépose 4 à 6 œufs brillants, de couleur crème avec des taches grises. Le couple incube pendant 11 à 13 jours puis nourrit ses poussins pendant deux à trois semaines. Après l'envol de leur progéniture, les adultes peuvent envisager une seconde couvée.



Protection de la bergeronnette des ruisseaux

La bergeronnette des ruisseaux n'est pas considérée comme une espèce menacée. Grâce à sa grande capacité d'adaptation à une large variété d'habitats, sa population est largement répandue. Une expansion récente a d'ailleurs été observée en Scandinavie, un phénomène probablement dû au réchauffement climatique.

L'oiseau bénéficie d'une protection totale sur le territoire français 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. L'espérance de vie de la bergeronnette des ruisseaux dépasse rarement 4 ans.

Broyage de végétaux à domicile

La Communauté de Communes Mellois en Poitou propose un nouveau service de broyage à domicile aux habitants de son territoire afin d'inciter à la valorisation des végétaux et de limiter les dépôts en déchèterie.

LES FORFAITS PROPOSES :

Forfaits proposés

Tarifs : ½ journée (3h) 100€

1 journée (6h) 150€

Ces forfaits comprennent :

- Le kilométrage
- La sensibilisation au broyage, paillage et compostage.
- L'installation du chantier et le broyage des branchages.

Inscriptions par téléphone au : 05 49 27 56 79



COUPURE

Lors d'une petite coupure (en se rasant par ex) il est possible de stopper l'écoulement du sang en frottant la blessure avec du sel d'alun. Il est possible de stopper cet écoulement en prenant une feuille de papier cigarette que l'on colle sur la blessure. Il suffira ensuite d'humidifier à l'eau tiède ce papier pour le décoller quand le sang sera sec.



COURGETTES

Choix :

C'est l'été qu'elles sont bonnes à manger, lorsqu'elles ont mûri au soleil. Les choisir de préférence petites et bien fermes avec une peau d'un beau vert luisant : c'est une assurance de qualité.

Beignets :

Dans le midi, on consomme également les fleurs de courgettes que l'on déguste fraîchement cueillies, trempées dans de la pâte à beignets puis dans la friture.

Peau :

La peau de la courgette est parfois amère, cependant l'éplucher nous prive d'une grande quantité de vitamines et des sels minéraux qu'elle contient.

Santé :

C'est un légume idéal pour ceux qui sont au régime car la courgette ne contient que 12 calories pour 100g.



CRABE

Choix :

Il est plus intéressant d'acheter des femelles crabes car ce sont elles qui contiennent le plus de chair et elles sont parées de corail savoureux.

L'appendice caudal d'une femelle est arrondi et large tandis que l'appendice caudal des mâles est étroit et triangulaire.

Si le crabe a une carapace translucide et souple au toucher, c'est mauvais signe : cela veut dire qu'il sera sans doute creux et que la chair sera insipide.

Cuisson :

Pour empêcher que le crustacé ne perde sa précieuse chair en cours de cuisson, l'enfermer quelques heures auparavant au congélateur. Dès que le court-bouillon sera en ébullition, il faudra y plonger le crabe encore gelé.





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

Fermé du 9 au 17 mars 2025 (inclus)

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 - Kate et Neil Collins
 Dominique Coutisson - Karine Daix - Martine Lacroix - Paula Lassey - Martin O'Neill
 Sylvie Patri - Christine Petraut - Sue Redmond - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh

