



La Plume

Mars 2026 - N°272

Actualités du mois

N'oubliez pas de voter le 15 mars !

Dictée

21 mars à 15h

Le Pitch

Karaoke 7 mars

Couscous 13 mars

Atelier Origami

28 mars 15h

Bibliothèque

Club des tricoteuses

4 et 18 mars 14h à 17h

Club des jeux

11 mars 15h à 17h

Papotage

Mardi 24 mars à 15h

Yoga

Le vendredi 14h15

Sommaire

Les trésors de Loubillé	2
Réunion publique	3
ABC AG et concours	4
Coup de coeur	6
L'orchidée	7
Claudine Vitry	8
Akusesari	9
Oiseaux	10
LOTO de l'école	11
Recettes	12
A à Z	13
Pâques à Loubillé	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



D'où vient le nom de notre village ?

Chaque village a son histoire. Mais avant même ses maisons, son église ou ses chemins, il y a son nom. Aujourd'hui, pour inaugurer la nouvelle rubrique « Les trésors de Loubillé », intéressons-nous à une question toute simple : d'où vient le nom de Loubillé ?

Comme beaucoup de communes des Deux-Sèvres, le nom de Loubillé trouve ses racines dans l'Antiquité. Il proviendrait d'un ancien nom gallo-romain, probablement Lupiliacum ou

Lupiliacum. À l'époque romaine, il était courant de nommer un domaine rural en y ajoutant le suffixe « -acum », qui signifiait « propriété de ».

Ainsi, Loubillé aurait été à l'origine, le domaine d'un homme nommé Lupillus ou Lupilius. Avec le temps, la langue latine a évolué vers l'ancien français, et le nom s'est transformé progressivement pour devenir « Loubillé ».

Ce type d'évolution est très fréquent dans notre région. De nombreux villages des Deux-Sèvres possèdent un nom se terminant par « -é » ou « -ay », héritage direct de ce suffixe latin.

Derrière ce simple mot se cache donc plus de 1 500 ans d'histoire. Le nom de Loubillé nous rappelle que notre territoire était déjà occupé à l'époque gallo-romaine, probablement sous la forme d'un domaine agricole.

Aujourd'hui encore, notre village conserve cette identité rurale et ce lien à la terre. Savoir d'où vient son nom, c'est comprendre qu'il s'inscrit dans une histoire longue, faite de générations successives.

Le nom de Loubillé n'est pas seulement une appellation administrative : c'est un héritage.

Rendez-vous le mois prochain pour découvrir un nouveau trésor de notre commune !

Sources :

- Archives départementales des Deux-Sèvres (Niort) – toponymie locale
- Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France (Albert Dauzat & Charles Rostaing)
- Travaux de toponymie régionale sur les suffixes gallo-romains en « -acum »



Ce dimanche 22 février s'est tenue à Loubillé, la réunion publique dans le cadre des élections municipales de 2026.

La liste « Agir pour une terre de solidarité » a présenté ses colistiers, partagé ses ambitions pour Loubillé ainsi que sa démarche pour être en mesure de répondre aux attentes des habitants.

C'est donc 46 personnes qui se sont réunies à la salle des fêtes de Loubillé et qui ont ensuite pu profiter d'un buffet, constitué de produits locaux et faits maison.

Photo d'équipe :



De gauche à droite :

Brossard Florence, Vrignon Jean-Philippe, Baillou Antonin
Aumand Mathieu, Martinet Dominique, Sosnowski Nadège, Vichit Luc
Boisumeau Roger, Polle Muriel, Roucher Paméla, Girodier Philippe.

L'AG d'ABC s'est tenue le 20 février à la bibliothèque devant une assemblée d'une vingtaine de personnes.

Françoise Thomas, la présidente de l'association, a présenté le bilan 2025, assistée de Chantal Bory, la secrétaire et de Jacqui Brown, la trésorière. Elle a remercié tous les bénévoles et la municipalité pour leur participation. Un appel à de nouveaux bénévoles a été lancé.

Il n'y a pas de changement de bureau en 2026.

La présidente a rappelé le fonctionnement de la bibliothèque qui a accueilli 47 lecteurs pour 810 prêts. Actuellement le fonds de documents est constitué de 1800 ouvrages dont 740 prêtés par la MDDS (Médiathèque Départementale des Deux Sèvres). Un échange d'ouvrages se fait régulièrement par une navette. Karine peut réserver les documents que souhaitent les adhérents.

2800 personnes sont passées cette année dans le local dont 660 à l'agence postale.

Les animations hebdomadaires des mercredis et vendredis ont été particulièrement fréquentées : le tricot (20 séances, 130 participations), les jeux (9 séances, 60 participations), le papotage (7 séances 39 participations), le yoga (27 séances, 154 participations). Sept dictées ont eu lieu le samedi avec 53 participations. Le troc plantes et le troc livres ont eu lieu en janvier et en mai.

« Partir en livre », l'importante manifestation de l'année « les animaux et nous » ont attiré le 20 juillet, une soixantaine de personnes. ABC remercie l'aide apportée par Akusesari ainsi que tous les partenaires commerçants et parcs zoologiques qui ont offert des lots.

Des expositions se sont déroulées tout au long de l'année sur les murs de la bibliothèque.

57 photographes amateurs ont participé au concours photos « autour des animaux ».

Une soixantaine de votants ont choisi les gagnants : « Vacances à la ferme » de Thérèse Daniaud, « Biquette dans l'espace » de Sylvie Grimault et « Escarpoulette » de Marie-Gabrielle Vial.

Le bilan financier s'avère sain et positif.

En 2026, tous les ateliers hebdomadaires et les dictées perdurent, le papotage devient franco/britannique, plusieurs expositions d'artistes sont pressenties dont nous vous



informerons au fur et à mesure, « Partir en livres » aura lieu le 28 juin sur le thème « nos petits et grands héros » et notre concours photos 2026 a pour thème « **DOUCEUR(S)** ».



ABC AG 20 février



Dictée 21 février

ABC Exposition février / mars 2026

« Autrefois, l'illustration dans les livres pour les enfants... »





Je sors de ce petit livre de Rachid Benzine bouleversée d'émotions vives et d'interrogations multiples.

« Nour, pourquoi n'ai je rien vu venir? » ou « Lettres à Nour » est un roman épistolaire poignant, plein d'amour et d'incompréhension entre un père et sa fille Nour.

Comment un père aimant, enseignant d'un islam libéral peut-il comprendre sa fille partie rejoindre en Irak l'homme qu'elle a épousé, un lieutenant de Daesh ?

Ce dialogue épistolaire père/fille poignant d'amour, développe tout au long du récit, interprétations et croyances contraires d'un même Coran, d'un même Dieu où semble-t-il, paix, amour, haine et violence ne peuvent cohabiter.

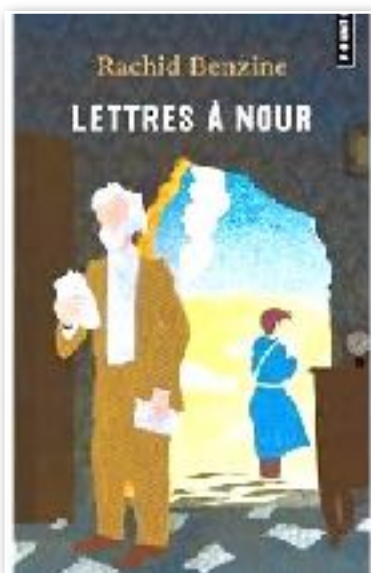
Deux personnages, deux voix que tout oppose alors que tout les rapprochait.

Autres écrits de Rachid Benzine, islamologue, politologue et enseignant franco marocain :

« L'homme qui lisait des livres »

« Voyage au bout de l'enfance »

« Le silence des pères ».



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



L'orchidée, une des fleurs d'intérieur les plus aimées !

Mais tellement difficile pour certains à garder longtemps chez eux !

Voici quelques gestes simples pour la garder en pleine forme.

L'orchidée intrigue parce que tout, chez elle, semble délicat. Ses racines aériennes, ses tiges fines et ses fleurs sophistiquées viennent d'un milieu tropical très spécifique.

Aujourd'hui, offrir une orchidée signifie Admiration et Respect.

Quand on l'observe chez soi, quelques signes permettent de comprendre son état : feuilles flétries, racines brunies, tiges sèches ...

Pourquoi ces problèmes ? parce que l'orchidée « dit » très vite si son milieu n'est pas adapté : un excès d'eau, trop de soleil direct ou un pot mal ventilé suffisent à la perturber.

Voici quelques gestes clés d'entretien :

Malgré sa réputation, l'orchidée est facile si l'on suit quelques principes simples.

- Arroser peu, mais bien. Ses racines ne supportent pas l'eau stagnante. On arrose une fois par semaine en été, toutes les deux semaines en hiver, puis on laisse parfaitement égoutter.
- La lumière doit être vive mais tamisée. Trop forte, elle brûle ; trop faible, elle empêche la floraison. L'idéal : près d'une fenêtre Est ou Ouest.
- Utiliser un substrat aéré explique aussi une grande partie de sa réussite : écorces de pin, un peu de sphaigne, rien de compact. Les racines doivent respirer !

Deux gestes font vraiment la différence :

- Bassiner les racines des orchidées 10 minutes au lieu d'arroser par le dessus.
- Couper la tige au bon endroit après la floraison pour encourager une nouvelle hampe.

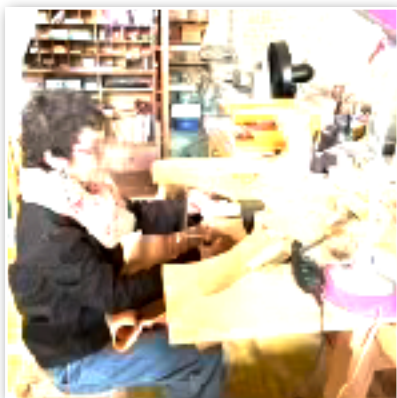
Si une orchidée refuse de refleurir, ce n'est pas un échec : elle manque souvent de lumière ou de contraste saisonnier. Un emplacement légèrement plus lumineux ou quelques nuits plus fraîches peuvent tout changer !

Elle n'aime pas non plus que l'on change sa place tous les quatre matins. Cela stresse les racines et bloque la floraison.

La clé est une routine simple : observez les racines, ajustez la lumière, arrosez avec régularité. Si les racines sont vertes et fermes, tout va bien !

En résumé : offrez-lui lumière douce, eau maîtrisée et beaucoup de stabilité.... Elle vous le rendra en fleurs spectaculaires !





Loubillé peut s'enorgueillir de son nom « Village des artistes ». Il est une nouvelle artiste, créatrice de bijoux, qui vient de s'installer à Narçay, Claudine Vitry. Née à la Réunion elle se présente autodidacte inspirée par la nature. De nombreuses rencontres d'artisans ont ponctué ses apprentissages, son art et ses lieux de vie, elle a été conquise par notre région et s'y est arrêtée.

La nature ? Son travail en est une illustration concrète, ne serait-ce que dans les titres de ses diverses collections de

bijoux : « Oxalys, Capucines en folie, Piquants Cactus, se mettre au vert, fleurs de lave... »

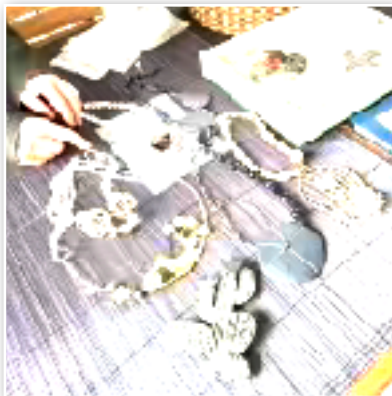
Et si nous lui laissions la parole :

« Compositrice de « fantaisies » aux mille et une histoires, mes bijoux sont atypiques, mon parcours d'autodidacte a été jalonné de nombreuses rencontres avec des artisans qui ont partagé leur savoir-faire : j'ai appris le travail de la main.

Une collection de bijoux est avant tout une histoire de couleurs, de matières, de techniques. Je puise mon inspiration dans la nature, mon univers est peuplé de fleurs fantastiques, de papillons, d'oiseaux, de poissons extraordinaires parés de strass et de paillettes.

J'aime travailler le laiton, métal malléable qui est martelé, étiré, courbé, découpé, imprimé pour réaliser la forme souhaitée.

Je crée également avec le papier mâché, matière qui se prête au modelage et au découpage pour obtenir des formes légères pour composer des décors ou des bijoux. »



Très bientôt elle proposera à tous une porte ouverte de son atelier où je ne pourrai que vous encourager à visiter.

Site internet : Claudinevitry-bijoux.com instagram : Claudine Vitry



De retour après la fermeture annuelle, Akusesari réouvre son espace d'atelier et d'exposition le 14 mars, du mercredi au dimanche de 14h à 18h et toujours sur rendez-vous en dehors de ces créneaux.

Vous pourrez venir flâner en découvrant les œuvres d'artisans locaux et peut-être vous faire plaisir.

Les beaux jours arrivant, le jardin attendant se prêtera à un moment d'évasion, de rencontres et d'échanges en vous installant où bon vous semblera.

Des jeux pourront être mis à disposition contre une petite participation, mais ils seront également disponibles à la location (voir conditions sur place).

Les temps forts à retenir :

Participation hors circuit au JEMA (Journées Européennes des Métiers d'Art) du 7 au 12 avril. Des pièces d'exception seront visibles uniquement les 11 et 12 avril de 10h à 18h.

En juillet et août, des vendredis « jeux » auront lieu de 14h à 23h selon la météo et la fréquentation.

Les journées de fermeture seront affichées au plus tôt si indisponibilité et impondérable.

Au plaisir de vous rencontrer.



Cédrik, ayant reçu du matériel pour Origami de la part d'une adhérente ABC, souhaite organiser sur inscription des ateliers de pliage papier (ORIGAMI) sous le couvert de son entreprise AKUSESARI, les samedis 28 mars de 15h à 17h, 25 avril et 30 mai de 14h à 16h.

Ces ateliers sont gratuits, ouverts aux adultes (Français et Anglais) ainsi qu'aux enfants à partir de 8 ans.

Si vous souhaitez participer (5 participants adultes et enfants **maximum**), inscrivez-vous auprès d'ABC à la bibliothèque.

La Chouette hulotte (*Strix aluco*) le rapace nocturne le plus connu

La chouette hulotte est présente en Europe, et particulièrement en France, où elle est une espèce protégée. Classée depuis toujours dans la catégorie des oiseaux de malheur par l'imaginaire collectif à cause de son cri, la chouette hulotte est pourtant un oiseau timide et discret.

Comment reconnaître une Chouette hulotte ?

Elle est de taille moyenne : 40 cm environ de hauteur pour un poids de 500 g et une envergure d'1 m, en moyenne. Elle est aussi surnommée « chat-huant » en raison notamment de ses petites touffes de poils autour de sa tête qui forment comme des oreilles de chat.



Son corps est trapu, ses épaules carrées, sa grosse tête arrondie et ses deux grands yeux de couleur noire entourés d'une sorte de couronne de plumes. Ses yeux sont placés de face, comme beaucoup d'autres chouettes et hiboux, et ne tournent pas. La chouette hulotte est très sensible à la lumière qui l'éblouit. C'est un oiseau de nuit qui somnole une grande partie de la journée. Pour regarder ce qui se passe sur les côtés ou derrière elle, elle est munie d'un cou hyper flexible qui lui permet de tourner presque entièrement sa tête.

Le plumage de la chouette hulotte est moucheté de gris, de brun ou de roux qui lui sert de camouflage dans son habitat naturel. Elle est dotée de grandes ailes qui lui permettent de voler en planant, sans bruit, grâce à des battements amples et puissants.

Comme la plupart des rapaces, la chouette hulotte possède des serres aiguisées et tranchantes qui lui servent à attraper ses proies, ainsi qu'un bec crochu.

Cris et chant

S'il n'est pas facile d'apercevoir la chouette hulotte car elle est craintive, on peut en revanche l'entendre. C'est un oiseau très bavard, en particulier au début de l'année quand elle marque son territoire, reconnaissable par le hullement bien particulier du mâle. La femelle est plus discrète : elle émet des petits cris aigus ressemblant à des couinements.



ORGANISÉ PAR L'APE DES NOISETIERS

20

SUPER LOTO

15

SAMEDI 14 MARS

3

SALLE DES FÊTES DE COUTURE D'ARGENSON

19h00 : ouverture des portes

20h30 : début des jeux

RESTAURATION
& BUVETTE
SUR PLACE

42 TIRAGES
PARTIES
ENFANT

1 carton : 2€

6 cartons : 10€

10 cartons : 15€

15

20

BON D'ACHAT DE 300€
ASPIRATEUR LAVEUR
MACHINE À CAFÉ À GRAINS
ET DE NOMBREUX LOTS....

Réservation obligatoire: 06 58 33 70 67



BOULETTES DE POISSON AUX TOMATES

Ingrédients

700 gr de poisson blanc (lieu ou cabillaud), 1 grosse boîte de tomates concassées, 1 poivron vert, 1 œuf entier, 30 gr de farine, 1 oignon, 3 gousses d'ail, 2 échalotes, quelques brins de persil, coriandre et cumin en poudre, sel et poivre, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Préparation

Hacher les échalotes, 1 gousse d'ail et le persil. Hacher, pas trop finement le poisson, et mélanger le tout. Ajouter l'œuf légèrement battu, saler et poivrer puis la farine. Mélanger et former des boulettes en mouillant vos mains. Réserver.

Hacher 2 gousses d'ail, l'oignon et le poivron vert coupé en petits dés.

Faire dorer dans l'huile d'olive les boulettes. Lorsqu'elles seront dorées ajouter si nécessaire un peu d'huile. Ajouter le mélange de légumes hachés et laisser cuire 10 mn. Ajouter les épices et les tomates concassées. Couvrir et laisser cuire 10 mn, si nécessaire découvrir pour faire réduire la sauce.

Servir, parsemer de persil haché avec du riz blanc et du citron.



CREME DE CHOU-FLEUR RÔTI AU PESTO DE ROQUETTE

Ingrédients

1 kg de chou-fleur, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 cc de coriandre, 1 cs d'origan, 1 cc de piment d'Espelette, 80 cl de bouillon de légumes, 20 cl de crème et huile d'olive.

Préparation

Faire chauffer le four à 200°. Laver et couper le chou-fleur en fleurettes, les étaler sur une plaque de papier sulfurisé et les arroser d'huile d'olive. Enfourner pour 25 mn, (en conserver 100 gr pour la déco). Sortir le chou-fleur du four.

Ajouter les épices, ajouter le bouillon et la crème et porter à ébullition. Laisser cuire 20 mn. Mixer la préparation jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Pour la déco :

Pesto de roquette fait avec 3 cs d'huile d'olive et 150 gr de roquette. Mixer. Ajouter 2 cs d'huile d'olive puis 50 gr de parmesan et 50 gr de pignons de pin. Saler et poivrer et mixer le tout.

Verser dans les bols et décorer de petites fleurettes crues, de pesto et de croûtons préalablement cuits au four.



DAHLIAS

Couper des dahlias dans le jardin pour faire des bouquets dans la maison : ne pas les choisir en boutons, car ils ne s'ouvriront pas dans le vase. Les dahlias craignent le gel. Déterrer les tubercules à la fin du mois de septembre et les entreposer dans un lieu sec et frais jusqu'au printemps prochain. Ne pas oublier de les étiqueter avant de les ranger pour se souvenir de leurs particularités.

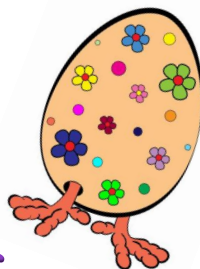
DAIM

C'est un cuir assez fragile qui a tendance à luire à certains endroits. Pour éviter ce désagrément et lui redonner son aspect velouté, passer de la toile émeri ou le côté grattant d'un tampon à vaisselle. Il est possible de laver du daim à l'eau savonneuse mais, ensuite, laisser sécher loin d'une source de chaleur et gommer le daim avec une brosse spéciale en caoutchouc et à gros picots.



DARTRES

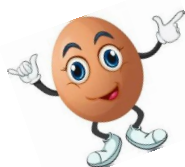
Les dartres sont des petits bobos qui forment de vilaines plaques rosées sur la peau. Généralement ce sont des peaux très sèches qui en souffrent. Pour s'en débarrasser, il est possible d'essayer un vieux remède de bonne femme : masser les taches avec des rondelles de pommes de terre. L'amidon qu'elles renferment calme les peaux irritées. Il est possible également d'avoir recours aux haricots secs réduits en purée à laquelle il faut rajouter quelques gouttes d'huile d'amandes douces, à appliquer sur les parties sensibles.



Dimanche
05 avril 2026

14h - 18h

Salle des fêtes de LOUBILLÉ



GRATUIT

Chasse aux drôles d'œufs

Animations diverses

Jeux - Buvette - Goûter





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



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 - Anne Black - Jacqui et Adrian Brown - Kate et Neil Collins
 Dominique Coutisson - Martine Lacroix - Paula Lassey - Martin O'Neill - Christine Petraut
 Sue Redmond - Noélie Sosnowski - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh



Photo : Martin O'Neill