



# La Plume

## Actualité du mois

Janvier 2023 - N° 237

**Samedi 7 janvier à 15h**

Dictée

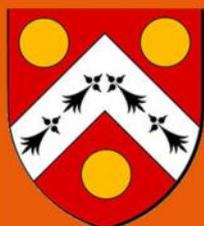
\*\*\*\*\*

**Dimanche 8 janvier**

11 h : Réunion publique

12 h : Vœux du maire

Mot du maire	2
Word from Mayor	3
Le taxi du Père Noël / ABC	4
Avoir une bonne conduite	5
La bécasse des bois	6
Est-ce permis ?	7
Pour passer un hiver serein	8
De A à Z	9
Recettes	10
Services pratiques	11
La photo du mois	12



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*



2022 est derrière nous, nous passons donc en 2023 et j'en profite pour vous inviter à la réunion publique le dimanche 8 janvier 2023 à 11h suivie des vœux du maire à 12h.

J'espère pour nous tous que 2023 sera moins compliqué.

Le conseil municipal travaille très sérieusement sur le projet de rénovation de la grande rue. Nous vous tiendrons régulièrement informés de son déroulement.

Malgré une année difficile, marquée par une inflation pesant sur les comptes de la commune, nous avons quand même continué à investir significativement, sans pour cela dépasser notre capacité d'autofinancement (exemples d'investissements : distributeur de baguettes de pain, rénovation de têtes de ponts, pose d'alarme pour sécuriser les bâtiments communaux...).

Je tiens à féliciter particulièrement Nathalie et Philippe Devaurex pour la réussite de leur commerce NAPH 79 qui est devenu un point de ralliement convivial pour la population de Loubillé et des environs.

Je remercie également Karine Daix qui vous accueille cinq matinées par semaine dans les locaux de notre agence postale.

La municipalité, qui s'était investie pour obtenir la création d'une agence postale dans notre commune, est récompensée par vos nombreux témoignages de satisfaction face à ce service de proximité très apprécié.

Je n'oublie pas les autres agents qui s'impliquent au quotidien pour continuer à faire de Loubillé une commune où il est agréable de vivre.

## La Plume de nouveau en deuil...

La Plume traverse une période un peu difficile.

Après la disparition de Sue Gibblin, nous avons le regret d'apprendre celle de Richard Brown.

Richard faisait partie, avec son épouse Kim, des piliers fondateurs de la communauté britannique de Loubillé.

Très vite, le couple s'est impliqué dans la vie associative de notre commune notamment en assurant la gestion de la bibliothèque lorsque celle-ci était située dans les locaux de l'ancienne mairie.

En parallèle, et depuis plus de 15 ans, Kim et Richard s'investissaient dans l'équipe des bénévoles de la Plume.

Nous garderons de Richard, le souvenir d'un homme discret et sympathique.

Sincères condoléances de l'équipe à Kim, à sa famille et à son entourage.





2022 is behind us, so we move on to 2023 and I would like to take this opportunity to invite you to the public meeting on Sunday 8 January 2023 at 10am, followed by the Mayor's wishes at 11am.

I hope for us all that 2023 will be less complicated. The town council is working very hard on the renovation project of the high street. We will keep you regularly informed of its progress.

Despite a difficult year marked by inflation weighing on the commune's accounts, we have nevertheless continued to invest significantly, without exceeding our self-financing capacity (examples of investments: baguette machine, renovation of bridge heads, installation of alarms to secure the communal buildings, etc.).

I would particularly like to congratulate Nathalie and Philippe Devaurex for the success of their business NAPH 79 which has become a friendly meeting point for the population of Loubillé and the surrounding area.

I would also like to thank Karine Daix who welcomes you five mornings a week in the post office.

The municipality, which had invested in obtaining the creation of a post office in our commune, is rewarded by your numerous testimonies of satisfaction with this much appreciated local service.

I am not forgetting the other agents who are involved on a daily basis to continue to make Loubillé a pleasant place to live.

## **La Plume is in mourning again...**

La Plume is going through a difficult period.

After the death of Sue Gibblin, we regret to learn that of Richard Brown.

Richard was, with his wife Kim, one of the founding pillars of the British community in Loubillé.

The couple soon became involved in the community life of our town, notably by managing the library when it was located in the former town hall.

At the same time, and for more than 15 years, Kim and Richard have been involved in the team of volunteers at La Plume.



We will remember Richard as a gentle and friendly man. Sincere condolences from the team to Kim, his family and friends

## Merci au père Noël et à ses lutins



Le week-end des 17 et 18 décembre, une équipe de joyeux lurons a parcouru les rues du bourg et des villages avec un véhicule dit « taxi du Père Noël » décoré à souhait par Christelle et Stéphane.

Même si un traîneau tiré par des rennes eut été plus écologique (encore qu'il n'y a pas beaucoup de rennes à Loubillé !!), la camionnette de Christelle a permis de porter les paquets cadeaux offerts par la commune aux enfants et aux aînés (jouets, chocolats et paniers garnis).

Précédé par le son de chants de Noël diffusé par une sonorisation puissante, le Père Noël et ses lutins ont fait une halte attendue devant chaque maison où résidait l'heureux bénéficiaire d'un cadeau.

Les appareils photo étaient de sortie (vive la praticité des smartphones !!) afin de garder le souvenir de ces moments joyeux et festifs.

Née pendant le confinement de 2020/2021 au cours duquel la commission « Action sociale » de la commune ne pouvait organiser de repas ou de rassemblement comme elle l'avait fait pendant des années, la distribution personnalisée à chaque domicile, a été plébiscitée et immédiatement organisée par un petit groupe enthousiaste.

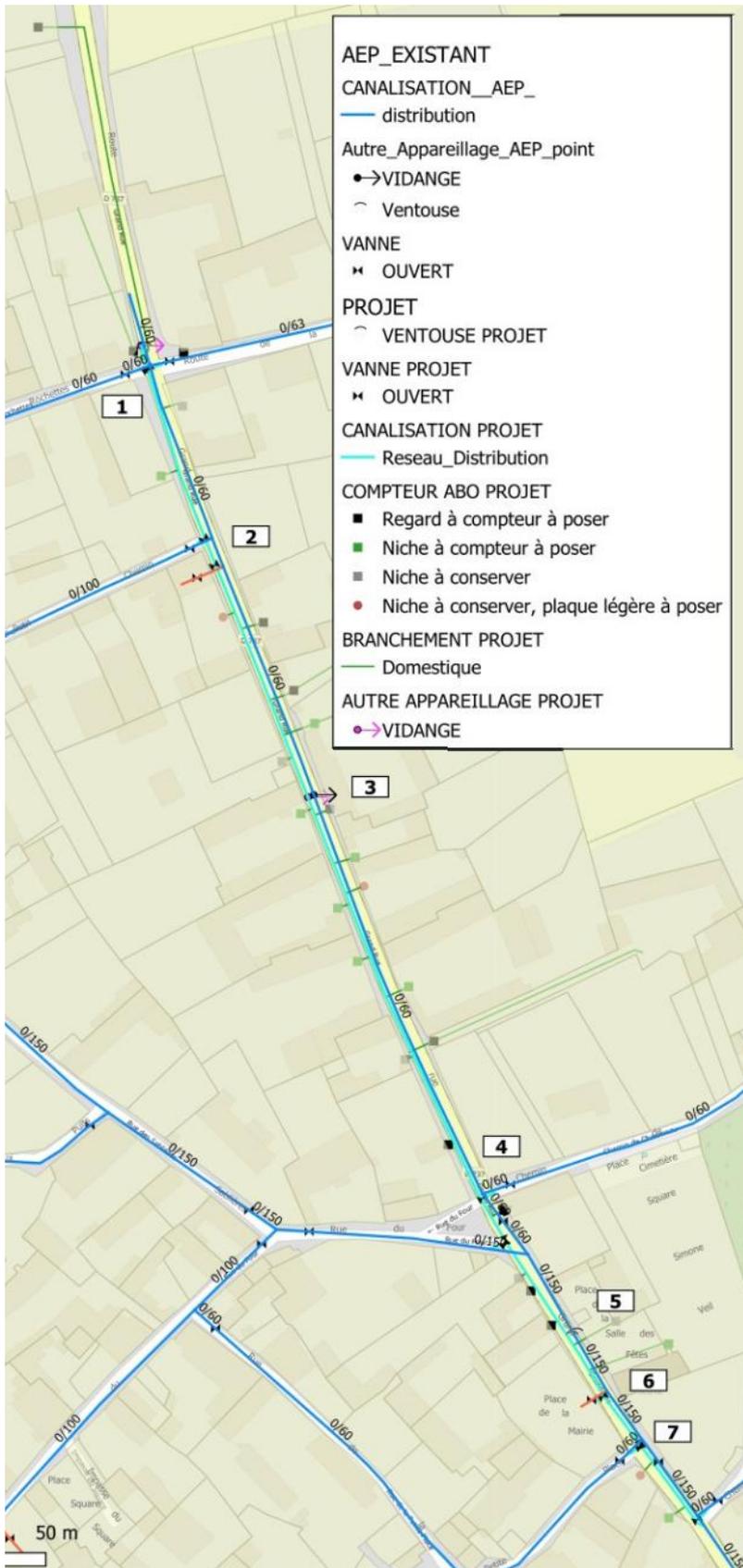
A priori, on peut penser que cette méthode de distribution peut durer...

**Samedi 7 janvier 2023, à 15 h**

**Dictée dans la bibliothèque**

Le concours photo organisé autour du thème de la "pierre" est terminé.

59 épreuves reçues envoyées par 27 photographes amateurs, ce concours a été un franc succès. Le dépouillement des votes des habitants étant en cours de finalisation, les résultats définitifs seront communiqués dans la Plume du mois prochain.



Au cours du 2ème trimestre 2023, la conduite d'eau potable principale qui dessert les riverains de la Grand Rue, va faire l'objet de travaux importants de rénovation.

Entre autres raisons à ces travaux, l'amélioration du "taux de rendement du réseau de distribution" est recherché.

Ce taux mesure la différence entre les volumes injectés dans un réseau et ceux facturés.

Sur l'ensemble des réseaux, le taux moyen de rendement est de 80/85 %, ce qui est globalement le cas à Loubillé. Il y a donc entre 15 à 20 % d'eau "évanouie" dont le coût est répercuté sur la facture des usagers.

Plusieurs raisons expliquent ces pertes et ces surcoûts qu'il est important de traiter surtout à une époque où l'eau va devenir une denrée encore plus précieuse.

La principale est sans conteste, la vétusté et la porosité des réseaux dont certains datent de plusieurs dizaines d'années : matériaux obsolètes, mouvements de terrain, travaux de voirie ayant déstabilisé le sous-sol....

Le syndicat 4 B qui gère notre réseau d'eau potable, vient de nous communiquer les premiers éléments concernant ce dossier.

- Chez les particuliers, l'emplacement des compteurs d'eau pourra être modifié, surtout s'il est situé à l'intérieur d'un bâtiment, afin de faciliter leur accessibilité par les agents du syndicat.
- Ces nouveaux emplacements seront localisés en concertation avec les habitants.

Une carte plus grande, en couleur et plus lisible peut être consultée sur la site de la commune (loubillé.fr) à la rubrique "Grands travaux".

## Caractéristiques

La bécasse des bois est un oiseau migrateur essentiellement nocturne qui appartient à la famille des *Scolopacidae*. Il s'agit d'une espèce limicole, terme employé pour désigner un petit échassier.

Elle vit dans les milieux forestiers dont le sol est jonché de feuilles mortes, riche en terreau humide. Elle se cache dans les futaies et les épais taillis et reste rarement à découvert.

Lors de sa migration, elle se déplace de préférence au cours de la nuit, par groupes de 6 individus au maximum.

Elle est pourvue d'un long bec et son corps est assez trapu. Mâle et femelle n'ont pas de signe externe distinctif. Elle possède un plumage dont la couleur oscille du beige au brun sombre.

Elle se confond parfaitement avec les tonalités des milieux boisés, il n'est donc pas facile de la distinguer mais elle est trahie par le bruit d'ailes du fait de son envol rapide, ou par le bruit qu'elle génère en se posant assez lourdement sur le sol.

C'est ainsi que les chasseurs la repèrent. Ils peuvent d'ailleurs localiser les bécasses des bois par la présence de leurs fientes particulières, inodores et de couleur blanche.



## Migration

Son aire de nidification couvre les pays d'Europe centrale, la Russie, les Pays Baltes. Son aire d'hivernage, inclut le pourtour de la Méditerranée, de l'Espagne au Maghreb en passant par la Grèce ou encore le Liban.

La France se situe au cœur de l'aire intermédiaire où la bécasse peut être aperçue toute l'année ou uniquement au cours des mois les plus froids en fonction de son origine. Ainsi, une bécasse née sur notre territoire migre rarement.

## Reproduction

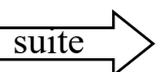
La maturité sexuelle intervient à l'âge de 1 an. Durant cette période, c'est surtout au cours de la journée et au crépuscule que ces oiseaux polygames sont actifs. Ils ne quittent pas les milieux boisés. Pour attirer les femelles, les mâles volent en solitaire, en début et en fin de journée, en poussant des cris très particuliers. C'est ce que l'on appelle la croule, et chaque mâle revient sur son site de croule tous les ans.

La femelle pond entre 3 et 5 œufs d'un blanc jaunâtre dans le nid bâti à même le sol. La femelle est seule à couvrir. Après environ 22 jours d'incubation, les petits, que l'on appelle les bécasseaux, sont capables de se déplacer dès la sortie de l'œuf presque comme les bécasses adultes.

Les bécasseaux ont un développement très rapide qui leur permet de voler dès l'âge de 20 jours alors qu'ils ne possèdent encore des plumes que sur les ailes. Ils deviennent totalement indépendants à 8 semaines. 56 % des bécasseaux survivent jusqu'à leur envol. Le taux de survie chez cette espèce n'est pas très important, et l'espérance de vie de la bécasse des bois dépasse rarement 18 mois.

## La bécasse des bois est-elle menacée ?

Le nombre des individus dans notre pays, comme dans le reste du monde d'ailleurs, n'est pas



parfaitement établi. Il est convenu actuellement qu'aucune menace particulière ne pèse sur la bécasse des bois. Toutefois, cet oiseau pourrait gravement pâtir des modifications climatiques qui favorisent les vagues de froid. Elle peut aussi subir de plein fouet la déforestation et certaines pratiques agricoles non respectueuses de l'environnement.

En France, la chasse à la bécasse des bois reste autorisée partout sauf en période de coule et la chasse à la passée est également prohibée tout comme la commercialisation.

## Il faut toujours demander la permission !



Les propriétaires des immeubles peuvent entreprendre un certain nombre de travaux nécessitant un stationnement plus ou moins prolongé d'engins ou de matériels sur la voie publique, y compris sur les trottoirs.

A titre d'exemples non limitatifs :

- Echafaudage pour rénovation de façade,
- Benne à ordures pour gravats,
- Camion de déménagement ...

Cela est parfois perdu de vue mais ces stationnements doivent obligatoirement faire l'objet d'une demande de "*permission de stationnement*" déposée à la mairie qui, si le stationnement a lieu sur une route départementale (exemple, la Grand Rue), transmettra le dossier au Conseil départemental des Deux Sèvres.

Selon la gêne apportée à la circulation automobile (réduction de la largeur de la voie, écluse, alternat...) la demande devra être faite suffisamment tôt afin que les services techniques prennent les dispositions appropriées.

La demande de *permission de stationnement* peut être déposée soit par le propriétaire du bâtiment concerné, soit par l'entreprise intervenante.

Dans ce dernier cas, il est recommandé aux propriétaires de s'assurer de la matérialité de la demande.

En cas d'accident, leur responsabilité pourrait être recherchée.

On entend parfois parler de "*permission de voirie*".

Le principe est le même mais cela concerne les travaux effectués sur la structure d'une chaussée (exemples: tranchée pour fourreaux électriques, raccordement tout-à-l'égout, raccordement au réseau d'eau potable...).

Ce type de travaux peut entraîner une déviation de la circulation importante.

Il est donc impératif d'en informer la mairie au plus vite.



# Pour passer un hiver serein !

8

Télécharger l'application **écowatt** inscrivez-vous à l'alerte **Vigilance coupure**

et adopter les **ECOGESTES**

plus d'informations et de conseils sur [monecowatt.fr](http://monecowatt.fr)

- Baisser la température du chauffage à 19°C
- Décaler certains usages domestiques (lave-vaisselle, machine à laver, etc.)
- Modérer l'utilisation des appareils de cuisson (par exemple en évitant les cuissons longues)
- Eteindre les lumières inutiles
- Prévoir une programmation spécifique du chauffage (par ex. en réduisant la température de 1°C supplémentaire)
- Eviter de recharger les véhicules électriques pendant les périodes de tension
- Faire fonctionner le chauffe-eau pendant les heures creuses
- Décaler certains usages domestiques (lavage, etc.) en dehors des plages horaires 8h-13h et 18h-20h
- Généraliser l'éclairage LED
- Couvrir les casseroles et les poêles pour raccourcir le temps de cuisson
- Régler la température de production d'eau chaude (au minimum à 55°C)

## DERNIER RECOURS : LE DÉLESTAGE

### Comment serait-il organisé ?

- 1 Les coupures se feront à priori durant les périodes de pointe :

 Le matin 8 h / 13 h     Le soir 17 h 30 / 20 h 30

- 2 Aucun foyer ne sera coupé plus de 2 h.

- 3 Une partie seulement des foyers sera coupé et à tour de rôle.

- 4 Les usagers sensibles ne seront pas coupés (hôpitaux, sécurité, défense nationale, industries à risque...).



*L'énergie la moins chère est celle que nous ne consommons pas.*



## BOUGIES

Elles ont un peu disparu de nos maisons « tout électrique » mais, on les retrouve avec plaisir pour un tendre dîner en tête à tête, pour une soirée aux chandelles ou tout simplement en cas de panne ou de coupure de courant.

Durée : pour les faire durer plus longtemps, verser un peu de sel autour de la mèche pour empêcher la cire de couler ou, faire tremper les bougies toute une nuit dans de l'eau salée.

Bougies sales : il suffit de les laver à l'eau savonneuse.

Cratère : Les bougies parfumées vendues en pot parfument agréablement l'atmosphère mais, souvent la cire s'effondre au milieu tout en restant intacte sur les côtés. Pour égaliser la cire, mettre le pot dans une casserole contenant un fond d'eau et la faire fondre au bain-marie.

Taches sur du tissu : gratter doucement la tache avec l'ongle ou la lame d'un couteau pour ôter le plus possible de cire. Placer ensuite le tissu entre deux feuilles de papier de soie et passer doucement le fer à repasser (chaleur douce) sur la feuille de soie au-dessus de la tache, la cire va fondre et sera absorbée par le papier de soie. Changer le papier autant de fois que nécessaire. Il suffira ensuite de détacher le restant avec du produit détachant (genre Benzine) ou de le dégraisser avec de l'eau oxygénée. Laver ensuite le tissu comme à l'habitude.

Taches sur du carrelage : gratter la tache avec un couteau pour enlever le surplus de cire, tamponner ensuite avec du vinaigre chaud et laver ensuite avec le détergent habituel

Tache sur du bois : mettre un glaçon dans un chiffon et le passer sur la cire pour la faire durcir. Gratter ensuite la cire avec une lame de couteau. Dégraisser le bois en déposant du talc sur la tache de cire, poser quelques feuilles de papier de soie par-dessus et passer la semelle du fer à repasser (chaleur douce) pour faire fondre tout surplus de graisse. Renouveler les feuilles de soie jusqu'à complète résolution des traces de gras.



\*\*\*\*\*

## BOURRACHE

Cette plante aux jolies fleurs bleues est connue pour ses vertus curatives :

Les feuilles fraîches prises en infusion, facilitent l'élimination sous toutes ses formes et facilitent la digestion. Elles peuvent également être consommées pour rehausser le goût d'un potage.

Les fleurs bleues peuvent être dégustées en salade. Pour atténuer leur amertume et empêcher que leurs petits poils ne grattent, il est nécessaire de les faire tremper au préalable dans la vinaigrette.

**Après les fêtes et en plein hiver, quoi de mieux qu'une bonne soupe !**

## **Gratinée parisienne**

### Ingrédients

300gr d'emmental râpé, 8 oignons moyens, 25gr de beurre, 100gr de croûtons beurrés, 1l de bouillon de volaille ou de pot-au-feu, sel, poivre.

### Préparation

Éplucher et émincer les oignons. Les faire revenir avec le beurre dans une casserole, ils doivent être légèrement roussis.

Ajouter le bouillon. Laisser cuire à petit feu une dizaine de minutes.

Dans des verrines individuelles, disposer une couche de croûtons, une couche de fromage râpé, puis le bouillon aux oignons. Saupoudrer largement la surface de fromage.

Placer les terrines sous le gril du four et faire gratiner une dizaine de minutes.



## **Potage au cresson**

### Ingrédients

1 botte de cresson, 30gr de beurre, 30gr de farine, 4 càs de riz, 1 jaune d'œuf ou 2 càs de crème, sel, poivre.

### Préparation

Laver soigneusement le cresson après avoir coupé les queues. Le hacher grossièrement.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole et ajouter la farine. Ajouter le cresson haché et mélanger sur le feu à la cuillère de bois quelques instants.

Verser 1litre 3/4 d'eau bouillante, le riz, saler et poivrer. Laisser reprendre l'ébullition, puis couvrir, réduire le feu et laisser mijoter doucement pendant 1 heure.

Mettre le jaune d'œuf ou la crème dans la soupière. Verser un peu de soupe en tournant vivement à la cuillère de bois, continuer à verser doucement tout le potage, toujours en mélangeant. Servir aussitôt.

## **Potage express**

### Ingrédients

200gr environ de thon au naturel, 1 sachet de potage au poulet ou aux champignons, 4 càs de crème fraîche, 3 feuilles de laitue, cerfeuil.

### Préparation

Préparer le potage comme indiqué sur le mode d'emploi.

Laver et sécher les feuilles de laitue. Les couper en lamelles.

Égoutter le thon et l'émietter grossièrement.

Ajouter au potage terminé les morceaux de thon et la crème fraîche.

Disposer les lamelles de laitue au fond de la soupière, verser le potage dessus, saupoudrer de cerfeuil haché.

Servir aussitôt.



## 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

## Agence postale communale

Du mardi au vendredi : 10h - 13h

Le samedi : 9h - 12h

Accès à la bibliothèque possible les jours et heures d'ouverture de l'agence postale.



## Bibliothèque : Le mercredi de 15h à 17h

**JEUX** : 3ème mercredi de chaque mois de 14h à 18h et tous les mercredis des petites vacances scolaires.



Suivez l'actualité d'ABC sur sa page Facebook : ABC DE LOUBILLE



## 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)



## 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 9h30 à 12h - 14h à 18h	Du lundi au samedi 9h30 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 :

Jacqui Brown - Hélène Collet - Chantal et Christian Bory - Lesley Walsh - Martin O'Neill  
Françoise Thomas Collet - Gérard Collet - Kate et Neil Collins - Dominique Martinet

