



# La Plume

Mai 2023 - N° 241

## Actualité du mois

**Mercredi 3 mai**

de 14h 30 à 17h

Club tricot  
dans la bibliothèque

**Vendredi 6 mai à 18h**

Vernissage des œuvres  
d'Hélène Cancalon  
dans la bibliothèque

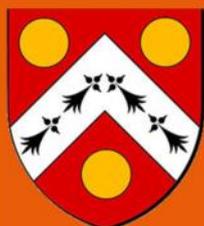
**Lundi 8 mai à 11 h30**

Cérémonie commémorative  
devant la stèle  
du Bois Cambert

**Vendredi 12 mai**

de 19h à 23h  
Jeux en soirée  
dans la bibliothèque

La Com Com s'explique	2
La Com Com s'explique (suite)	3
Que d'infos !	4
Gens d'hier et d'aujourd'hui	5
AG ABC	6
AG ABC (suite)	7
Le martinet	8
De A à Z	9
Recettes poitevines	10
Services pratiques	11
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*

Lors d'une récente délibération, les conseillers communautaires de Mellois en Poitou ont décidé d'augmenter la TEOM (Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères) de 3,5 points.

Nous reproduisons le texte présenté sous forme de questions/réponses, envoyé par la ComCom, pour expliquer les raisons de cette augmentation.



Direction gestion et prévention  
des déchets  
32, route de Beausoleil  
79500 Melle

## **Q - Pourquoi cette augmentation ?**

**R - Cette augmentation va permettre :**

- De ne pas dégrader le service.
- De supporter les augmentations des coûts de fonctionnement (exemple : + 100 000 € pour les carburant en 2022 et + 29% d'augmentation des coûts de traitement des Ordures Ménagères et des encombrants entre 2019 et 2023).
- De mettre en conformité les installations (environnement, santé, sécurité) et les déchèteries,
- Aux agents d'évoluer dans de meilleures conditions de travail.
- D'atteindre les objectifs nationaux en matière de performance environnementale
- De pouvoir mener de nouveaux projets en terme de réduction des déchets.
- D'optimiser encore davantage les activités (exemple : gestion de l'accès en déchèterie).

## **Q - Pourquoi, plutôt que d'augmenter la TEOM, la communauté de communes ne cherche-t-elle pas à faire des économies ?**

**R - C'est effectivement le premier levier.** Depuis 2017, la Direction de la Prévention et Gestion des Déchets est en constante recherche d'optimisation de ses activités et ce travail continue encore.

*Cependant, celui-ci ne suffit pas à compenser les augmentations des coûts ainsi que les dépenses liées aux mises aux normes nécessaires et aux actions à mener pour atteindre les objectifs.*

## **Q - C'est encore le contribuable qui va payer !**

**R - Les déchets produits par les ménages entraînent de nombreux coûts (collectes, déchèteries, traitement...) qui ont peu de possibilité de financement.**

*Même si le budget TEOM tente de développer ses recettes, la taxe représentait encore 70% des moyens de financement en 2022.*

*Ainsi, le seul moyen dont dispose la collectivité à ce jour pour financer les augmentations de la gestion des déchets des ménages est l'évolution de la TEOM.*

## **Q - Avez-vous pensé aux conséquences de cette augmentation sur le pouvoir d'achat, actuellement dégradé, des contribuables ?**

**R - Nous comprenons mais il est important de savoir que la collectivité évolue dans le même contexte et les mêmes contraintes.**

*Les différentes augmentations des coûts ont entraîné une évolution de 36% des dépenses de fonctionnement principales entre 2018 et 2022 malgré une volonté d'optimisation des activités.*

*Face aux augmentations, la taxe est le seul levier possible pour la communauté de communes.*

**Q - Depuis la création de Mellois en Poitou en 2017, les impôts et les taxes augmentent**

*R - La communauté de communes n'a voté aucune augmentation des taux de la TEOM depuis sa création. On peut même indiquer que plus de la moitié des usagers a eu une baisse de sa taxe due au lissage des taux.*

*L'augmentation votée aujourd'hui ne fait pas suite à la fusion mais bien aux évolutions tarifaires constatées sur l'ensemble du territoire national.*

**Q - Les habitants trient mais leurs efforts ne sont pas récompensés**

*R - La TEOM permet le financement de l'ensemble des déchets produits par les ménages (OM, déchets de la collecte sélective et déchets de déchèteries) et pas que les OM ou le tri.*

*Or les déchets de déchèteries représentent environ 75% des déchets à traiter et sont en nette augmentation depuis plusieurs années.*

*L'enjeu principal du tri est environnemental mais également financier.*

*Au regard du contexte actuel, il permet de limiter les augmentations.*

*En 2021, les ordures ménagères coûtaient 47 € par habitant alors que la collecte sélective du verre ne coûtait que 2 € et le papier ainsi que les emballages 6 €.*

*Les efforts de chacun sont donc bien bénéfiques pour l'environnement et pour limiter les augmentations.*

**Q - On entend dire "Puisque c'est comme ça, je ne vais plus trier". Est-ce la bonne solution ?**

*R - Si les usagers arrêtent de trier, l'augmentation sera encore plus importante.*

*Aujourd'hui, le coût du traitement des ordures ménagères est de 47 € par habitant. Qu'en sera-t-il demain ?*

*Ne plus trier, c'est exposer notre collectivité à une explosion des coûts de traitement devenus insupportables pour les contribuables.*

*Les efforts de chacun sont donc bien bénéfiques pour l'environnement et pour limiter les augmentations.*

**Q - Mellois en Poitou a mis en place un nouveau mode collecte des déchets. Quels étaient les objectifs de cette décision et quels sont les premiers résultats ?**

*R - Les objectifs du nouveau mode de collecte sont :*

*- De favoriser le tri des déchets et limiter la production d'ordures ménagères,*

*- De maîtriser les difficultés techniques et les coûts,*

*Il est un plus pour le tri des emballages et les premiers résultats le démontrent. On enregistre une baisse de 8% des OM et une augmentation de 50% du tri des emballages.*

**Q - Faut-il s'attendre à une nouvelle augmentation avant la fin du mandat (2026) ?**

*R - Nous ne pouvons à ce jour rien affirmer.*

*La gestion financière réalisée ces dernières semaines a été faite en considération des éléments disponibles à ce jour. L'évolution du contexte aussi bien national que communautaire n'est pas prévisible en totalité.*

*Il est ainsi important de continuer les efforts amorcés, les services de la Direction de la Prévention et Gestion des Déchets en feront de même.*

Pour tout renseignement complémentaire :

Direction prévention et gestion des déchets au 05.49.27.56.79

Mail : [preventiongestiondechets@melloisenpoitou.fr](mailto:preventiongestiondechets@melloisenpoitou.fr)

## Cérémonie commémorative du 8 mai 1945



La cérémonie se déroulera **lundi 8 mai, à 11 h 30, devant la stèle du Bois Cambert.**

Elle sera suivie d'un vin d'honneur servi dans la salle des fêtes

La Résidence Fernand Ranger a  
été vendue le 7 avril 2023

La salle associative et le parking  
sont maintenant privés



## Rappel de la position de la Plume concernant l'état civil

Récemment, certains de nos concitoyens se sont étonnés que la Plume n'annonce pas le décès de Monsieur René Chauvet.

Le Règlement Général pour la Protection des Données (RGPD) interdit de publier les données d'état civil d'un individu sans son accord préalable écrit ou celle de son représentant légal.

Or, annoncer une naissance, un mariage ou un décès, c'est publier des données.

Les autorisations préalables à une publication étant parfois délicates, voire difficiles à obte-

nir, pour éviter tout impair, les bénévoles de la Plume ont décidé, il y a plusieurs années, de ne plus annoncer les événements touchant à l'état civil.

Par ailleurs, la Plume tient à préciser que les récents articles évoquant le décès de trois de ses membres, ne contredisaient pas sa position décrite ci-dessus.

En effet, ces articles étaient un hommage rendu à des "collègues" ayant participé à la Plume et en aucun cas, des avis de décès.

## Ils ont choisi Loubillé

Depuis le mois de Mars, un nouveau couple s'est installé à Loubillé. Régis et Corinne se sont connus en 2010 à Barbezieux Charente .

Régis avait une entreprise de transport.

Corinne était assistante de direction.

Ils souhaitaient quitter la ville et se retrouver dans un petit village au calme.

Ils ont pour connaissance Philippe et Nathalie les propriétaires de la pizzeria.

Relations amicales, vu que Philippe a travaillé dans l'entreprise de Régis.

Depuis qu'ils sont à Loubillé, Régis a trouvé un travail chez EMC.

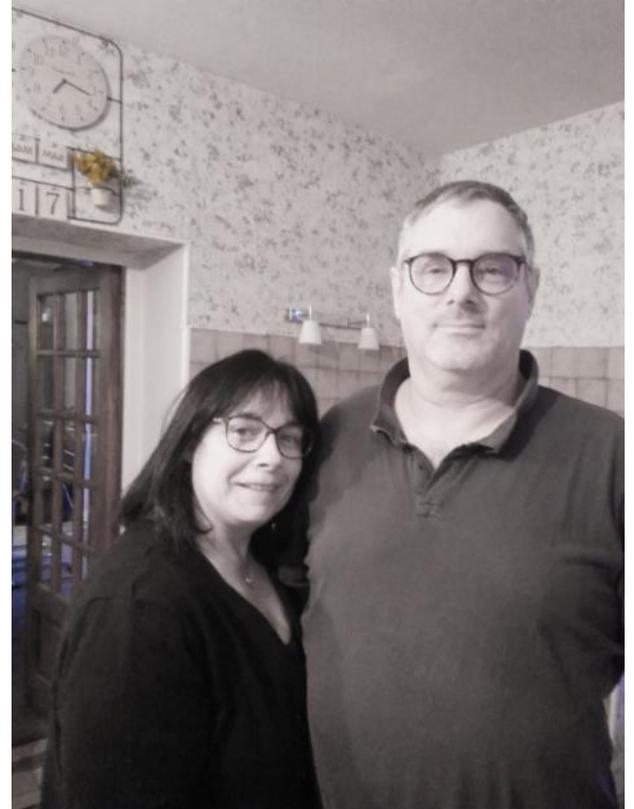
Corinne a suivi une formation de gestionnaire de paye et cherche un travail.

Régis est passionné par les vieux camions, la pêche et la chasse.

Corinne est plus pour les arts créatifs, le jardinage et les voyages pour les deux.

Ils souhaitent participer à la vie de la commune.

Nous leur disons " Bienvenue chez nous ! "



**Vous reconnaissez-vous ? Reconnaissez-vous un de vos parents ?  
Reconnaissez-vous un membre de votre famille ?**



Cette photo, prise dans la cantine toute neuve de l'école de Loubillé, a été publiée dans la Nouvelle République du 7 novembre 1960.

Les repas étaient préparés par Mademoiselle David (photo ci-contre). Le jour où la photo a été prise, elle avait préparé : soupe au vermicelle, ragoût, crème au chocolat (qui s'en souvient ?.)

La mauvaise qualité de la copie nous empêche de reproduire l'article accompagnant les photos. (doc Pascal Baudouin)



L'assemblée générale de l'association ABC s'est tenue le 31 mars devant une vingtaine de personnes.

- Le bureau composé de Françoise Thomas Collet, la présidente, de Karine Daix-Pottier la vice présidente, de Chantal Bory la secrétaire et de Jacqui Brown, la trésorière, a rendu compte du fonctionnement de la bibliothèque en 2022 (8 bénévoles actifs, 40 adhérents, 15 nouvelles inscriptions, 2440 livres à disposition, 597 livres empruntés).
- Trois résavettes dans l'année ainsi que 2 accueils sur place à la MDDS (Médiathèque départementale des Deux- Sèvres) permettent un renouvellement régulier de documents.
- La boîte à livres sous le préau est régulièrement utilisée.

Il faut noter que depuis l'ouverture de l'agence postale, en mai, (5 jours sur 7) , dans les locaux de la bibliothèque, la fréquentation a crû. Il existe toujours une permanence tous les mercredis après-midi.

En 2022, de nombreuses animations ont eu lieu :

- *Les dictées* ont attiré 46 personnes,
- *une chasse aux œufs pascale* a été organisée pour les enfants (trop peu nombreux ).
- 71 personnes ont participé aux *jeux* organisés par Cédric.
- "*Partir en livre*" avec 10 auteurs a rassemblé environ 80 personnes sur le thème de l'amitié et ce malgré une chaleur accablante.
- *Le concours photos "Pierre"* a mobilisé 22 photographes amateurs, les trois gagnants ont reçu leur prix en timbres à l'effigie de leurs propres photos lors de l'AG.
- L'écriture de la *nouvelle* « *Lettre à ...* » a inspiré 2 textes (publiés dans la Plume).
- « *Les talents de Loubillé* » ont permis d'exposer 22 talents sur les deux espaces, bibliothèque et salle du conseil de la mairie.



Christian Bory    Hélène Collet    Gérard Collet  
Les 3 gagnants du concours photo

Deux livres imprimés resteront la mémoire du concours photos et des talents de Loubillé 2022. Ils sont consultables à la bibliothèque.

Le solde moral et financier s'élève à 282 €.

Le bilan moral a été adopté en fin de séance avant l'apéritif convivial offert par l'association.

Les projets d'animation se concrétisent peu à peu pour 2023 :

- Jeux avec Cédrik les 3èmes mercredis du mois.
- Une nouvelle formule en soirée va se mettre en place dès le vendredi 12 mai à partir de 19h pour tous ceux qui ne sont pas disponibles le mercredi après-midi.

Dictées : 29 avril et 10 juin à 15h. D'autres dates seront fixées pour le 3ème trimestre.

- Premier carnet de voyage 2023 : « Vivre le quotidien aux portes du désert » avec Andrée Gerbaud, a eu lieu le 17 mars.
- Expositions artistiques :
  - « Collages et peintures » d'Hélène Cancalon du 6 au 31 mai  
Vernissage le samedi 6 mai à partir de 18h.
  - « Martin à Manchester » photos de Martin O'Neill, durant l'été.
- Concours photos sur le thème « Jeux d'ombres » en hommage à l'artiste de Loubillé Chasino, ombromane international.
- « Partir en livre » sur le thème « la liberté » le 23 juillet.
- Nouvelle sur le thème de « la liberté ».
- Veillée avec film documentaire sur Loubillé.
- Café lecture franco britannique.
- Atelier « Tricot » le 1er mercredi de chaque mois animé par Christine Pétrault passionnée de tricot et de crochet, ouvert aux débutant(e)s comme aux chevronné(e)s.

## Quelques mots d'Hélène Cancalon à propos de ses collages



*L'écriture sino-vietnamienne des parchemins anciens me fascinait et cet indéchiffrable agencement de signes, qui ne faisaient sens que par leur expression humaine, aura été le point de départ de ce travail.*

*L'altération du temps sur ces papiers anciens, leurs déchirures et leurs fragilités indéfinies, comme leurs destinées vouées à l'oubli, m'ont permis de leur donner une nouvelle vie.*

*J'ai cherché à recréer un langage différent, à affranchir les signes de leur sens premier et de leur histoire au moyen d'une expression nouvelle*

*et vivante.*

*L'assemblage de ces matériaux délicats m'a obligé à surmonter la crainte de les abîmer et d'altérer leur structure en apprenant à maîtriser les techniques du collage, du découpage et du séchage.*

*De nouvelles textures de papiers se sont mêlées aux précieux parchemins, ainsi que des touches de peinture à l'huile ou à l'acrylique. J'ai ainsi souhaité que s'engage un dialogue entre tous types de matières et de matériaux.*

*Cette liberté de transformer, réinterpréter l'espace et la matière m'a conduit progressivement à inviter quelques formes et silhouettes humaines à se joindre à ce maelström de signes.*

## Le martinet noir (*Apus apus*), à ne pas confondre avec l'hirondelle

Le martinet noir (*Apus apus*) fait partie de la famille des apodidés. On le confond souvent avec l'hirondelle alors que sa queue est plus courte et surtout ses ailes sont en forme d'arc.

### Comment reconnaître un martinet noir ?



On le reconnaît facilement par ses grandes ailes effilées qui sont toujours tendues en arrière lorsqu'il vole. Son plumage, très sombre, est brun foncé, presque noir. Le martinet noir possède un corps allongé et une queue fourchue. Cet oiseau a la particularité de passer l'essentiel de son temps dans les airs (il peut rester en vol jusqu'à dix mois de suite sans se poser !), ses pattes sont en effet trop courtes pour qu'il puisse se poser normalement comme tous les autres oiseaux. C'est en volant qu'il s'alimente, qu'il boit, qu'il dort.

Il est l'un des oiseaux les plus rapides en vol : il peut atteindre 200 kilomètres par heure. Ses coups d'ailes sont tantôt amples et rapides, ils permettent au martinet noir d'effectuer de longs planés. C'est un oiseau capable de figures aériennes impressionnantes et remarquables dans le ciel en début d'été. On peut le voir voler bas très rapidement en groupe et le soir s'envoler haut dans les airs où il somnole jusqu'au lendemain matin.

### Cris et chant du martinet noir

Le martinet noir pousse des petits cris très perçants que l'on peut entendre notamment quand ces oiseaux volent en groupe avant la tombée de la nuit.

### L'habitat du martinet noir

On rencontre le martinet noir dans presque toute l'Europe dans les villes, dans les villages de campagne, en plaine, en montagne et au-dessus des plans d'eau. C'est un oiseau migrateur qui arrive fin avril ou début mai et repart à la fin du mois d'août.

### Alimentation du martinet noir

Le martinet noir se nourrit d'insectes qu'il attrape pendant son vol. Pucerons, coléoptères, fourmis volantes composent l'essentiel de son alimentation.

### Reproduction du martinet noir

Le martinet noir s'accouple en vol. La période de nidification du martinet noir se situe entre mi-mai et août. Ces oiseaux installent leur nid sous les gouttières, sous les toits des maisons, dans les cheminées ou encore dans les cavités des murs. Le nid est composé de brins d'herbe, de paille, de plumes que le martinet noir trouve en volant et qu'il mélange à de la salive pour former une coupelle. Il n'a qu'une couvée par an au cours de laquelle la femelle pond de 2 à 3 œufs dont l'incubation dure environ 20 jours.

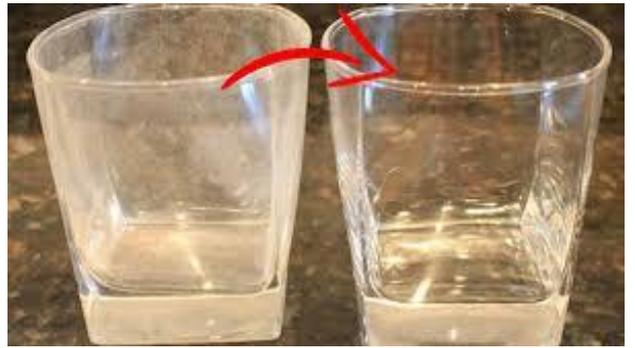
### Le martinet noir est-il utile ou nuisible au jardin ?

Le martinet noir participe à limiter la présence des insectes dans les jardins notamment le soir et constitue donc une aide précieuse dans l'éradication de ces minuscules nuisibles pour les plantes et le potager.



## CALCAIRE

- **Casserole** : pour supprimer les traces de calcaire dans une casserole, y faire bouillir des pelures de pommes de terre.
- **Soucoupe** : pour ôter les traces de tartre laissées par un pot de fleurs dans une soucoupe, essayer de frotter la soucoupe avec une pomme de terre crue. Recommencer l'opération en renouvelant la pomme de terre jusqu'à ce que les traces aient disparues
- **Vase en verre ou cristal** : Pour enlever les taches de calcaire difficiles à atteindre : faire chauffer ¼ de litre de vinaigre d'alcool, quelques cuillerées de gros sel et des coquilles d'œufs concassées. Laisser agir toute une nuit puis rincer à l'eau claire.
- **Bouilloire** : Mettre quelques coquilles d'huitre ou d'escargot dans la bouilloire et le calcaire se déposera moins facilement sur ses parois.



## CAPUCINE

Jolie fleur d'été qui pousse très vite mais dont les fleurs s'étiolent si elle est mise au sud au soleil pendant de longues heures.

- **Décoration** : Pour réaliser une « tenture florale » mettre une jardinière devant la fenêtre, clouer des ficelles entre le bois de la jardinière et le haut de la fenêtre, la capucine qui est une liane, va s'enrouler autour des fils et formera ainsi un rideau végétal.
- **Salade** : les fleurs de capucine peuvent être servies en salade. Leur côté poivré contrebalance la douceur

un peu sucrée des feuilles de laitue. Les ajouter au dernier moment et les remuer dans la sauce avec précaution pour ne pas les abîmer.

Les feuilles de capucine, très poivrées et piquantes, peuvent être hachées menu comme des herbes aromatiques.

Les baies, confites dans le vinaigre remplacent avantageusement les câpres.



## CARTES A JOUER

Les cartes à jouer finissent par se salir et il faut les nettoyer. Le moyen le plus classique est de les gommer avec une gomme à crayon ou bien une grosse bûlette de mie de pain.

Si les cartes sont plastifiées, il est possible de passer dessus un coton imbibé d'alcool à 90° ou d'eau de Cologne. S'il n'est pas possible de les humidifier, les saupoudrer de talc et les essuyer avec un chiffon doux.



## CHAINE

Pour démêler les nœuds d'une chaîne (surtout si celle-ci est très fine), saupoudrer les maillons de talc ou verser quelques gouttes d'huile dessus. Prendre ensuite une épingle (et s'armer de patience) pour dénouer les nœuds rebelles.

## POTAGE AUX FÈVES

### Ingrédients

2kg de fèves, 15gr de cerfeuil, 60gr d'oseille, 80gr de beurre, 150gr de pain rassis, sel, poivre.

### Préparation



Mettre deux litres d'eau salée à bouillir. Pendant ce temps, écosser les fèves et les débarrasser de la peau qui les enveloppe. Les jeter dans l'eau bouillante. Laisser cuire 30mn environ.

Tailler les tranches de pain, éplucher l'oseille, la ciseler, hacher grossièrement le cerfeuil. Mettre ces trois éléments dans une soupière ainsi que le beurre.

Passer les fèves au moulin à légumes (grosse grille) et les ajouter ainsi que leur jus. Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

## BABA AU RHUM

### Ingrédients

Pâte à baba : 2 œufs, 125gr de farine, 60gr de beurre, 50gr de sucre en poudre, 50gr de raisins de Corinthe et de fruits confits coupés en dés (moitié-moitié), 1 sachet de levure chimique.

Sirop : 1/2 litre d'eau, 200gr de sucre, 1dlde rhum.

### Préparation

Battre les œufs entiers, ajouter le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure et les fruits confits.

Beurrer et fariner un moule de préférence en couronne et y déposer la pâte uniformément.

Cuire 30 à 40mn à four chaud (200 à 220°).

Démouler lorsque le gâteau est refroidi.

Le sirop : Faire bouillir un demi-litre d'eau avec 200gr de sucre.

Hors du feu, ajouter 1dl de rhum. Verser ce sirop bouillant sur le gâteau froid. Arroser de temps en temps, puis mettre au réfrigérateur.

Remarque : Il est préférable de préparer ce gâteau la veille.



### **Petite histoire du baba au rhum**

Il devrait son origine au fruit du hasard : au XVIII<sup>e</sup> siècle, le roi Stanislas de Pologne trouva que son gâteau était trop sec. Il décida donc de l'arroser de vin de Malaga pour le rendre plus moelleux. C'est à Paris qu'un pâtissier, Nicolas Stohrer eut l'idée de remplacer la liqueur par du rhum. Cette pâtisserie, située rue Montorgueil, existe toujours et propose la recette originale (avec du vin de Malaga), ainsi que la recette actuelle.



*Le roi Stanislas*

Son nom se compose de deux parties : le « baba » est un gâteau d'origine polonaise, proche du kouglof, sur lequel on a rajouté du rhum, ce qui a donné le baba au rhum.



## 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

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 2ème vendredi du mois de 19h à 23h



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

**CLUB DES TRICOTEUSES** : 1er mercredi du mois De 14h 30 à 17 h



## 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) :

Été : 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

