



La Plume

Février 2024 - N°249



Actualités du mois

Vendredi 2 février
Chandeleur

Mardi 13 février
Mardi gras

Mercredi 14 février
St Valentin

Vendredi 1er mars
AG ABC à 18 h



Bibliothèque

CLUB DES TRICOTEUSES

Mercredi 7 février 14h à 17h

Mercredi 21 février 14h à 17h

CLUB DES JEUX

Mercredi 14 février 15h à 17h

PAPOTAGE

Mercredi 28 février 15h à 17h

Accès à la bibliothèque possible les jours
aux 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



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



Comme Monsieur le Maire nous donne la parole, nous vous présentons nos vœux pour l'année 2024.

Nous allons tout mettre en œuvre avec les élus pour que les travaux n'impactent pas trop votre quotidien, concernant la rénovation de la Grand'Rue.

Nous avons pris des postes à responsabilités, sachant que nous n'égalons peut-être pas les compétences de Monsieur Collet.

Nous souhaiterions aussi que plus d'habitants s'impliquent dans la vie associative (y compris nos amis anglais).

Les travaux de la Maison des Associations ont débuté le 10 janvier avec une mise en service au courant du mois de mai.

Nous continuerons à faire en sorte que la commune reste agréable à vivre.

Dominique Martinet et Roger Boisumeau, adjoints

Word from the deputies

As the Mayor has given us the floor, we wish you all our best wishes for the year 2024.

We will do everything we can, along with the rest of the council, to ensure that the renovation work along Grand'Rue does not have too much impact on your daily life.

We have taken these positions of responsibility, knowing that we may not match the skills of Mr. Collet.

We would also like to see more residents getting involved in community life (including our English friends).

Work on the Maison des Associations (associations meeting house) began on 10th January and there will be contractors on site during the month of May.

We will continue to ensure that the village remains a pleasant place to live.

Dominique Martinet and Roger Boisumeau, deputy mayors



Lors de la cérémonie des vœux du maire, nombreux ont été les habitants de la commune à se rendre à l'invitation.

Le Maire a fait le point sur les principaux travaux effectués au cours de l'année 2023 : les travaux de voirie et en particulier le chemin de la Treille, l'installation des jeux dans le square Simone Veil, de la table de pique-nique et de celle de ping-pong, le store-banne devant l'agence postale/bibliothèque, tout en en chiffrant les coûts.

Il a ensuite exposé le projet de la rénovation de la grande rue en présentant les plans élaborés par le maître d'ouvrage.

L'objectif principal étant de rendre cette voie plus sécurisée en faisant ralentir les véhicules, une zone 30 sera préconisée. Plusieurs écluses existeront tout au long. Un trottoir d'1,40 m sera installé d'un seul côté de la rue pour faciliter le passage des piétons et des poussettes. L'autre côté sera végétalisé. La place devant la pizzeria deviendra un espace vert avec arbres. Le parking sera déplacé côté église.

Les appels d'offre sont actuellement en cours.

Les travaux seront réalisés en 2 tranches.

La première au cours du 2ème semestre de 2024 partira du carrefour route de Longré/route de Couture jusqu'au carrefour de la rue du Four.

L'autre tranche se réalisera en 2025.

Le maire a exposé le plan de financement de ces travaux conjointement à la présentation de ceux-ci.

Après avoir répondu aux questions de ses concitoyens, le maire a présenté ses vœux à l'assistance présente en remerciant pour leur travail et leur investissement les employés municipaux et les membres du conseil.

Un pot convivial a terminé la matinée.



Photo: Martin O'Neill

Nouvelle Association : LouB'Arts

A l'initiative de Cédrik Pinet, le 13 janvier dernier, la population était invitée pour la création d'une association événementielle.

Cette association s'appellera LOUB'ARTS en référence au « Village des artistes ».

Cédrik fourmille d'idées et souhaite faire bouger le village. Sa première animation, seul, ce fut pour Halloween. Or, seul on avance, mais à plusieurs on va plus loin.

Voici une liste non exhaustive de différents projets : Pâques, Fête des jeux, Fête de la musique, Marché de printemps, Marché d'automne, Noël, Loisirs créatifs amateurs, Halloween...

Le siège de l'association sera à l'atelier Akusesari.

N'hésitez pas à contacter Cédrik au 06 58 49 56 54 pour rejoindre l'association.





Suite à l'assemblée générale du Comité d'Animation le 12 janvier, le nouveau bureau voté à main levée, ont été élus :

Président : Georges Ferraro
Vice président : Régis Mulot
Trésorière : Danielle Ferraro (réélue)
Vice Trésorier : Philibert Point (réélu)
Secrétaire : Roger Boisureau
Vice Secrétaires : Corinne Mulot-Lemaire et
Sue Maxam (intermédiaire avec nos amis anglais)
Interprète : Laila du Shadogfionie Schroeven

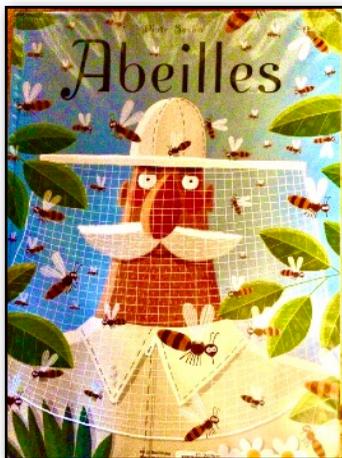
Voici les manifestations que le "Comité d'Animation" va organiser pour l'année 2024 :

| | | |
|----------|--------------|-------------------------|
| Samedi | 16 mars | Soirée Couscous |
| Samedi | 25 mai | Marche & Repas Barbecue |
| Dimanche | 28 juillet | Repas entrecôte |
| Samedi | 14 septembre | Repas Moules/Frites |
| Samedi | 16 novembre | Repas Cochon |

Le comité recherche activement des bénévoles pour renforcer l'équipe. Vous serez les bienvenus.

COUP DE CŒUR DE KARINE

« Abeilles » - Piotr Socha – De la Martinière Jeunesse



Quand nous étions enfants nous regardions des livres d'images, en grandissant, bien souvent, nous les avons délaissés pour leur préférer des livres « sérieux », des mots, des mots, seulement des mots...

Mon coup de cœur ce mois-ci est officiellement un « livre pour enfants », intitulé « **Abeilles** ».

Magnifiquement illustré, il est aussi très bien documenté et les adultes l'apprécieront tout autant que les petits.

En refermant le livre nous aurons appris quelle importance ont les abeilles dans l'Histoire, les plantes que nous pouvons

planter au jardin pour les aider, les façons de récolter le miel partout dans le monde, les différents types d'abeilles, leur rôle dans la colonie, leurs prédateurs, leur utilité dans la pollinisation de nos fruits et légumes et nous pourrons même tester quelques recettes de cuisine à base de miel.

Alors n'hésitez pas à emprunter ce livre à la bibliothèque, que ce soit pour le lire à vos enfants, petits-enfants ou pour redevenir vous-même un enfant qui s'émerveille devant les images tout en apprenant !

Le saviez-vous ?

Pour communiquer entre elles, les abeilles dansent ! La forme de la danse dépend des informations qui doivent être données : à quelle distance se trouvent les fleurs à butiner, dans quelle direction...

Le saviez-vous ?

Les frelons sont les ennemis mortels des abeilles. Insensibles à leur dard, ils peuvent tuer une colonie en quelques heures. Pour défendre la ruche, les ouvrières encerclent le frelon, forment une sphère et se mettent à bourdonner en produisant de la chaleur (jusqu'à 47°C). Le frelon meurt de chaud mais les abeilles qui ont vaillamment défendu la colonie meurent aussi.

Pour rappel, le frelon asiatique est un insecte **NUISIBLE**, et une espèce envahissante qui n'a toujours pas (ou plus) de prédateurs naturels.

Nous vous proposons donc comme chaque année de renouveler la pose de pièges sélectifs de la **mi-février jusqu'à début juin**.

Passée cette date, il est conseillé de retirer les pièges car vous risquez de capturer des espèces non nuisibles comme les frelons jaunes, les guêpes, les abeilles et autres insectes auxiliaires.

Une reine capturée = un nid en moins = 100 euros d'économisés (à la charge du particulier) pour le faire détruire.

RAPPEL sur la construction d'un piège.

Utiliser une bouteille d'eau minérale vide (bien sûr !) et son bouchon.

Perçer 4 trous de 8mm (diamètre d'un crayon à papier) de chaque côté de la bouteille, à des hauteurs différentes.

Ajouter des trous de 5mm près du bouchon pour permettre aux petits insectes de s'échapper.

Verser le mélange suivant à quelques centimètres sous les trous et refermer le bouchon :

- 1 volume de bière
- 1 volume de sirop de cassis (pour attirer les reines)
- 1 volume de vin blanc ordinaire (l'alcool repousse les abeilles).

Suspendre le piège par le goulot à hauteur d'homme dans un arbre et plutôt au soleil.

Vérifier toutes les deux semaines environ le remplissage de la bouteille.

Si le piège se remplit de nombreux frelons, c'est qu'il y a sans doute un nid près de chez vous.

Ne s'aventurer en aucun cas à le rechercher, encore moins à tenter de le détruire, le danger de se faire piquer est trop grand : une seule piqûre peut entraîner un grave choc anaphylactique chez une personne allergique (on peut l'être sans le savoir).

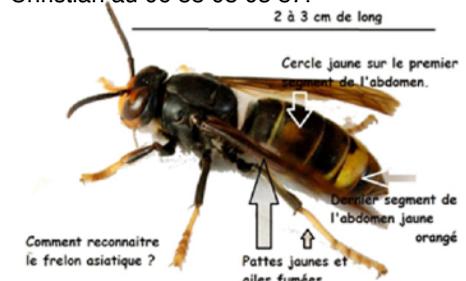
PAR SECURITE : avant de vider la bouteille et de brûler son contenu, la décrocher avec précaution (au besoin utiliser une perche en bois munie d'un crochet) et la plonger immédiatement, en entier, dans un seau rempli d'eau pendant 24 heures.

Important : ne pas nettoyer la bouteille avec des produits détergents, car les phéromones restantes continuent à attirer les femelles.

En attendant que la nature puisse éventuellement trouver une solution évolutive (exemple : autodéfense des colonies d'abeilles), c'est à nous tous de jouer.

Le piégeage massif permettrait de réguler la population des frelons asiatiques et donc de diminuer la pression sur leurs proies. Vous aiderez ainsi nos amies les abeilles. Merci pour elles.

Si vous avez des questions ou si vous rencontrez des difficultés dans la construction des pièges, contacter Christian au 06 88 08 03 87.



Dons de livres

Les livres désherbés de la bibliothèque ont fait des heureux cette semaine. Des lecteurs ont été nombreux à venir fouiller parmi les caisses préparées par les bénévoles et à trouver romans, documentaires, polars, albums de jeunesse...tout ce qui leur convenait. Vingt-huit sont repartis bien chargés de cette manne gratuite.



Il reste des livres que l'association de parents d'élèves de Paizay-Naudouin récupère pour les écoles.



Dictée 27 janvier

Nous étions douze à participer avec enthousiasme à la dictée lors d'une après-midi conviviale à la bibliothèque. Après la dictée en français avec Françoise, Lesley a pris la parole pour une version en anglais et nous l'avons tentée.

A noter dans vos agendas : l'AG de ABC vendredi 1er mars à 18h et la prochaine dictée samedi 2 mars à 15h.

Recherche heures de ménage, repassage sur Loubillé, cesu.
05 49 07 84 46 / 07 81 73 67 29

Le 2 février, soit 40 jours après Noël, c'est la « Chandeleur » d'origine chrétienne ou « la fête des chandelles » d'origine païenne.

La tradition qui remonte à la fin du Vème siècle, liée à un rite de fécondité, consiste à faire sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce d'or dans la main gauche afin de connaître la prospérité pendant toute l'année.

On dit que les crêpes, par leur forme ronde et dorée, rappellent le disque solaire, évoquant le retour du printemps après l'hiver sombre et froid.

Au Moyen-Age, durant la messe, on bénissait les cierges. Une fois rallumés, ils avaient le pouvoir de donner richesse et récolte.

Au Mexique, cette fête est étroitement liée à celle de l'Épiphanie. C'est ce jour, lors de la dégustation du gâteau des rois, que l'on désigne celui qui organise la Chandeleur. C'est celui qui tire la fève.

Le jour de la marmotte est un événement célébré en Amérique du Nord le jour de la Chandeleur. Selon la tradition, ce jour-là, on doit observer l'entrée du terrier d'une marmotte. Si elle émerge et ne voit pas son ombre parce que le temps est nuageux, l'hiver finira bientôt.

Quelques proverbes :

« À la Chandeleur, grande neige et froideur. »

« À la Chandeleur, l'hiver se meurt ou prend vigueur. »

« À la Chandeleur, la neige est à sa hauteur », ce qui signifie que c'est souvent à cette date que l'épaisseur de la neige est à son maximum, au Québec.

« À la Chandeleur, le jour croît d'une heure. »

« Rosée à la Chandeleur, l'hiver à sa dernière heure. »

« Si la Chandeleur pleure, l'hiver ne demeure. »

« Si le ciel n'est ni clair ni beau, nous aurons plus de vin que d'eau. », proverbe provenant du Bordelais.

« Si point ne veux de blé charbonneux, mange des crêpes à la Chandeleur. »

« Chandeleur à ta porte, c'est la fin des feuilles mortes. »

Et Mardi gras ?

Le Mardi gras est le jour qui précède la période des 40 jours de carême chez les chrétiens. Il est appelé ainsi car c'est le dernier avant le carême que les aliments à base de beurre, de sucre, de viande sont autorisés.

Pendant le carême, ces mêmes aliments ne seront plus consommés jusqu'à la fête pascale.

Après le Mardi gras, vient le mercredi des cendres. Jour qui marque le début du carême chrétien.

Le Bokashi : Quésaco ?

Si vous ne savez pas quoi faire de vos déchets de cuisine, voilà peut être la solution.

Bokashi est un nom japonais signifiant littéralement « matière organique bien fermentée », c'est donc une sorte de compost utilisé depuis toujours au Japon.

Mais revenons en France et à nos cuisines où nous pouvons aussi faire notre bokashi. Il s'agit d'un composteur de cuisine sans désagrément et sans vers. En se décomposant (fermentation anaérobie donc sans oxygène), les différents déchets de cuisine accumulés dans le seau hermétique vont rapidement produire un liquide appelé « thé à compost ». Ce jus est un véritable engrais liquide bénéfique pour toutes les plantes. Pas besoin de retourner les déchets, d'aérer ou de mélanger, les micro-organismes (apportés par l'activateur) font tout le travail.

C'est très simple à utiliser. Placer les déchets de cuisine dans le seau et on peut pratiquement tout y mettre : fruits (même les agrumes), légumes (même ail, échalote, oignon), viandes, poissons, laitage, œufs, pain, café, thé, petits os, aliments crus ou cuits. A chaque ajout, saupoudrer avec un peu d'activateur et vidanger régulièrement pour récolter le « thé à compost ».



Quand le seau est plein, fermer hermétiquement et l'oublier pendant une quinzaine de jours en continuant à récupérer le jus de compost. A l'issue des 15 jours, les déchets (digestat) ne changent pas visuellement mais le contenu est totalement transformé chimiquement (méthanisation : décomposition des matières organiques grâce à des bactéries qui agissent en l'absence d'air). Cette masse de déchets, riche en nutriments, vitamines et minéraux, peut alors être enterrée dans le sol pour amender une terre avant plantation. Elle peut aussi être déversée dans le composteur extérieur pour enrichir le compost.

Le seau et l'activateur sont disponibles dans la plupart des jardinerie et également vendus en ligne. On peut aussi tout fabriquer (seau et activateur). Je vous l'expliquerai dans le prochain numéro de « La Plume ».

Sylvie se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions et sera présente aux après-midi papotage à la bibliothèque.

GALETTES A L'OSSAU IRATY, ÉCLATS DE NOIX ET MAGRET FUME

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes : 175gr de farine de blé noir, 1 œuf, 42,5cl d'eau fraîche, 5gr de gros sel, huile ou beurre pour la cuisson.

Pour la garniture : 180gr d'ossau iraty, 30gr de magret de canard fumé, 60gr d'éclats de noix, roquette, piment d'Espelette.



Préparation

Mélanger la farine et le gros sel. Faire un puits, y verser l'eau en trois fois en mélangeant au fouet. Ajouter l'œuf, mélanger. Filmer et laisser reposer dans un endroit frais et sec.

Verser une louche de pâte dans la poêle antiadhésive sur feu vif et faire cuire la galette jusqu'à ce que les parois et le centre se détachent. La retourner et laisser cuire 1min sur l'autre face.

Ajouter l'ossau iraty, 5 tranches de magret, des noix, puis replier la galette. Saupoudrer de piment d'Espelette, parsemer de roquette. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

GALETTES AU CAMEL BEURRE SALE, POMMES RÔTIES ET SARRASIN CROUSTILLANT

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes : 175gr de farine de blé noir, 1 œuf, 42,5cl d'eau fraîche.

Pour la garniture : 4 petites pommes, 40gr de sarrasin torréfié, 55gr de beurre demi-sel, 15cl de crème, 110gr de sucre, nougatine.

Préparation

Faire chauffer le sucre à feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Dans une autre casserole, faire chauffer la crème et 30gr de sarrasin. Laisser infuser à feu doux, filtrer, réserver. Ajouter la crème petit à petit au caramel, puis le beurre et remuer. En déposer 1 càs dans une poêle, ajouter les pommes en quartier et faire revenir doucement.

Pour les galettes, verser la farine dans un saladier, Faire un puits au centre, y verser l'eau en trois fois en mélangeant au fouet. Ajouter l'œuf et mélanger. Filmer et laisser reposer la pâte dans un endroit frais et sec.

Verser une louche de pâte dans la poêle antiadhésive chaude. Une fois la galette cuite d'un côté, la retourner. Cuire ainsi toutes les galettes.

Les garnir d'une légère couche de caramel, ajouter les pommes caramélisées, des éclats de nougatine et finir avec une pincée de sarrasin torréfié.



LE VERDIER D'EUROPE



C'est un petit oiseau, haut en couleur, très commun dans nos jardins. Il fréquente les mangeoires mises à disposition pour les oiseaux et se goinfre de graines de tournesol. Fort de caractère, il n'hésite pas à chercher des noix à ses congénères.

Ses caractéristiques

Le Verdier d'Europe (*Carduelis chloris*), appartient à l'ordre des Passériformes et à la famille des Fringillidés qui regroupe des passereaux de taille petite à moyenne (9 à 25 cm de longueur).

Son corps compact se prolonge par une queue assez courte et un gros bec conique. Il mesure entre 14 et 16 cm. Son envergure est de 25 à 30 cm et son poids de 25 à 35 grammes.

Il se distingue par son plumage coloré, en particulier celui du mâle : son dos est vert olive, son croupion et une partie de ses ailes revêtent un jaune vif, tandis que sa tête est jaune-vert et striée de noir entre les yeux et le bec. Les grandes couvertures alaires sont gris clair. La zone corporelle la plus jaune du passereau est son ventre. Nettement échancrée, la queue du Verdier d'Europe est panachée de jaune, de gris et de noir. Les couleurs de la femelle sont très atténuées et celles du juvénile encore plus ternes que la femelle.

Son habitat

Le verdier d'Europe fréquente les milieux arborés ouverts, feuillus ou mixtes. Il aime les clairières, lisières de bois, bosquets, haies, prairies.

En saison pré-nuptiale, il recherche des lieux constitués d'arbres et d'arbustes pas trop denses. On le croise souvent sur les espaces cultivés, friches, jachères, où il picore les graines dont il se nourrit. On le rencontre sur certaines cultures en cours de maturation puis, une fois les récoltes accomplies, sur les parcelles où il glane les graines perdues en compagnie d'autres granivores.

Avec la raréfaction des graines issues de plantes sauvages, le Verdier d'Europe a progressivement gagné les villes au cours du 20^e siècle et colonisé les parcs et jardins des zones urbaines. L'oiseau peut évoluer jusqu'à 1 500 m d'altitude.

Le verdier d'Europe est sédentaire et préfère rester là où se trouve la nourriture.

Son caractère

La plupart du temps, il vit seul ou en couple. Pendant la saison froide, il rejoint des groupes constitués de ses congénères et d'autres oiseaux (pinsons, linottes, alouettes, friquets) pour dormir et se nourrir dans les champs. Peu farouche, il ne craint pas l'homme qu'il rencontre fréquemment dans les parcs et jardins urbains. Il est cependant de nature querelleuse et n'hésite pas à adopter une posture d'intimidation, voire à agresser les espèces qui partagent la même mangeoire en hiver.

(à suivre)

Cheveux (suite)

Quelle que soit la couleur des cheveux, il faut savoir les soigner et les entretenir pour les garder en bonne santé le plus longtemps possible.

Cheveux dorés :

Pour éclaircir des cheveux blonds ou châtain très clair plusieurs recettes naturelles :

- Faire bouillir dans ½ litre d'eau 8 à 10 fleurs sèches de CAMOMILLE ALLEMANDE (à prendre chez un herboriste ou en pharmacie). Laisser refroidir et filtrer. A utiliser en rinçage après le shampooing.
- Pour obtenir un léger reflet roux, préparer une décoction de thé très fort. Filtrer et se rincer les cheveux.
- Laisser infuser des pelures d'oignons dans de l'eau bouillante. A utiliser en rinçage.

**Cheveux bruns :**

- Pour redonner du brillant aux cheveux bruns un peu ternes, se rincer les cheveux avec une décoction de feuilles de noyer.
- Pour masquer les premiers cheveux blancs, faire une décoction avec des feuilles de lierre. Cette préparation est un excellent shampooing naturel grâce à la saponine que les feuilles de lierre contiennent.

**Soins :**

Pour redonner de la vigueur à une chevelure qui manque de tonus : faire macérer 250g de quinquina dans 1 litre de rhum (ou d'eau-de-vie) pendant au moins 15 jours et filtrer. Frictionner le cuir chevelu avec cette préparation.

Vous êtes à la recherche d'un emploi proche de chez vous ?

Venez rencontrer l'AIPM et Siti Intérim !

Judi 25 janvier de 14h30 à 17h30

Salle du CBE - 2 rue des Fusains 79500 Melle

Judi 1er février de 14h30 à 17h30

Salle la Boutonnaise - 20 Pl. du Champ de Foire
79170 Brioux-sur-Boutonne

Judi 15 février de 14h30 à 17h30

Salle de réunion - Place du 8 mai 79370 Celles sur Belle

Judi 7 mars de 14h30 à 17h30

Mairie - 7 Av. de l'Hôtel de ville, 79110 Chef-Boutonne

Judi 14 mars de 14h30 à 17h30

Salle du Grand Puits - 2 ter place du Grand Puits
79190 Sauzé Vaussais

Judi 21 mars de 14h30 à 17h30

Salle polyvalente - Allée du camping 79120 Lezay

Mardi 26 mars de 14h30 à 17h30

Salle Madeleine Gelin - 16 Rue du Pont l'Abbé
79800 La Mothe-Saint-Héray



SUR INSCRIPTION

en contactant le CBE Mellois en Poitou au

05 49 27 97 17

secretariat.cbédumellois.fr





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 - Hélène Collet
Kate et Neil Collins - Karine Daix - Paula Lassey - Sue Maxam - Martin O'Neill
Sylvie Patri - Christine Petrault - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh



Photo: Martin O'Neill