



La Plume

Juillet/Août 2024 - N°254



Actualités du mois

13 juillet

Fête nationale

28 juillet

Repas entrecôte - page 7

21 août

Passage des cyclistes - page 9

Bibliothèque

Club des tricoteuses

3 et 17 juillet 14h à 17h

7 et 21 août 14h à 17h

Papotage

24 juillet et 28 août 15h à 17h

Club des jeux

10 juillet et 14 août 15h à 17h

Permanence

31 juillet 15h à 17h

Sommaire

Travaux de la Grande rue	2
ABC	3
Pass'Sport 2024	5
Comité d'Animations	6
LouB'Arts	8
Anciens copains	9
Un été dans le Mellois	10
Balades & randonnées	12
Oiseaux	13
Le sommeil	14
Recettes	15
Safran	16
A à Z	18
Services pratiques	19



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



Travaux de la Grande rue : étape 1

Comme vous avez pu le constater la première tranche des travaux de la grande rue a commencé le 27 mai 2024 par la place de l'église.

Les travaux ont tout d'abord débuté par des terrassements pour retirer le bitume existant, pour embellir la place et la végétaliser. Pour une meilleure sécurité des piétons, des portions de trottoirs ont été élargies et des écluses ont été installées pour ralentir le flux des véhicules. Un revêtement bitumineux de qualité et très compacté recouvre la route pour garantir une parfaite tenue dans le temps et limiter les bruits de roulement.

Mais revenons au terrassement de la place de l'église car là, nous avons fait une découverte importante.... voir photo ci-dessous.

C'est bien une souche, et elle est assez imposante. Y aurait-t-il eu devant l'ancienne Poste un arbre ?

Si oui, quel était cet arbre ? Un tilleul, un cerisier, un chêne, un cèdre du Liban, un séquoia que sais-je encore ? Nul ne le sait car aucune photo ancienne ne montre ce chef-d'œuvre de la nature.

C'est donc maintenant que l'enquête commence et pour résoudre cette énigme vous allez devoir faire appel à la mémoire de vos proches. Photos, questionnements, enquêtes de voisinage, toutes les pistes sont bonnes. Si vous avez su résoudre cette énigme ne manquez pas de nous le faire savoir en venant à la nouvelle Poste avec des photos ou en les envoyant à : mairie-loubille@paysmellois.org qui transmettra.





Coup de cœur de Karine

La librairie de la Place aux Herbes

Eric de Kermel

Ils s'appellent Cloé, Jacques, Philippe, Leïla, Bastien, Tarik, sœur Veronika, Arthur et Solange. Ils n'ont pas le même âge, pas la même vie, ils ne se connaissent pas.

Leur seul point commun : Nathalie.



Nathalie, mariée, mère de deux enfants déjà grands, quitte Paris pour s'installer avec son mari Nathan à Uzès, dans le Gard. Elle découvre, peu après leur arrivée que la librairie de la Place aux Herbes est à vendre et elle décide, elle, l'amoureuse des livres depuis toujours, d'acheter la boutique.

Nathalie n'est pas une simple vendeuse, elle est une vraie libraire, une passeuse de livres.

Neufs clients, une libraire, dix histoires dans l'histoire.

Un voyage chaleureux au pays des livres.

A lire sans modération...

ABC s'est réunie dernièrement et informe ses adhérents que la bibliothèque restera ouverte tout l'été et les animations des mercredis maintenues.



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



Pascale Chevalier

Auto proclamée « Artiste indépendante », je suis autodidacte dans de nombreux domaines, et c'est lors d'une thérapie destinée à me « réparer psychologiquement » que j'ai commencé à travailler sur l'expression de mes émotions, et à m'ouvrir à la création artistique en utilisant d'abord le dessin et les couleurs de mes encres d'aquarelle, puis les galets et les éléments végétaux pour retrouver l'élan de vie qui s'était épuisé en moi.

Doté d'une personnalité pleine de fantaisie et influencée par une grande sensibilité, le contact avec Dame Nature est essentiel pour moi . Il me permet de relier mon besoin de silence et de solitude à l'expression de mes états d'âme.

C'est un axe de développement personnel, un espace-temps, une autre dimension sensorielle, dans laquelle je me ressource et qui me rend vivante.

Lorsque je travaille, je me laisse guider par mon intuition et l'énergie des formes et des matières et ne sais jamais quel sera le résultat définitif. Mes croquis et mes créations évoluent au fur et à mesure de leur élaboration et le résultat final est toujours une surprise pour moi !

J'ai toujours choisi de travailler de façon minimaliste, avec très peu de matériel, privilégiant le recyclage des matières et la diversité des éléments naturels.

Ces œuvres sont composées de matériaux entièrement recyclés (cadres, perles, cordes, livres...), où récoltés dans la nature tels que des branches, des mousses, des écorces des cailloux ou fleurs séchées. Chaque élément a été soigneusement sélectionné pour sa texture unique, sa couleur ou sa forme distincte.

En utilisant des matériaux naturels ou recyclés, mes créations invitent le public à redécouvrir la beauté des ressources naturelles souvent négligées, et à réfléchir sur la fragilité et la richesse de notre planète.

Cette exposition « Symphonie de la Nature » transmet un message de respect et de gratitude envers l'Univers et notre environnement. Elle rappelle que chaque élément, aussi insignifiant qu'il puisse être, a une valeur et une beauté qui lui sont propres.

C'est une expérience immersive où la simplicité et la magnificence de la Nature se rencontrent dans une recherche d'harmonie artistique.

Mes créations incitent à une prise de conscience écologique et encouragent à adopter des pratiques plus durables dans notre quotidien. On peut faire beaucoup, avec presque rien.

C'est une invitation à la contemplation et à la réflexion. Elles nous rappellent que la Nature est une source inépuisable d'inspiration, de renouveau et de sagesse.



Exposition

« Symphonie de la nature »
Pascale Chevalier

Du 3 juillet au 15 septembre

Aux horaires de la
bibliothèque



Nouveau concours photos



« On en voit de toutes les couleurs ! »

Photographes amateurs, emparez-vous vite de vos appareils photos !
Envoyez vos clichés sur ce thème jusqu'au 15 décembre 2024 à
espaceclubille@gmail.com

La prochaine dictée : samedi 21 septembre à 15h

Pass'Sport et loisirs « Piscine/cinéma »



10 entrées à la piscine et 4 au cinéma gratuites.

Les familles peuvent se présenter à la mairie ou à l'agence postale pour retirer leur carte estivale. Carte réservée aux enfants de moins 16 ans sous condition de QF et sur présentation du livret de famille et d'une photographie.



La marche de Philibert

Chères amies, chers amis

La marche de Philibert fut un succès. Malgré un temps couvert, quarante et un marcheurs sont venus, huit ont parcouru 12 kms tandis que les autres se sont arrêtés à 6 kms. Traverser bois et campagne ont beaucoup plu et tous sont prêts à repartir l'année prochaine.

Le comité des fêtes en la personne de son président tient à remercier l'ensemble des participants à notre marche et au repas qui a clôturé cette manifestation.

Le président, Georges Ferraro, tient à remercier tous les membres du comité pour leur travail, leur dévouement, et leur spontanéité lors de cette fête qui fut une franche réussite sur tous les plans : repas, marche, organisation, accueil.

Bien sûr, nous tenons à vous rappeler que le dimanche 28 juillet 2024 à 13h se tiendra le traditionnel repas « Entrecôte » dans le parc Simone Veil de la commune.

Comme chaque année les réservations se font auprès de Danielle Ferraro au 05 49 07 83 87 ou au 06 82 61 13 78

Venez nombreux et au 28 juillet !

Qu'on se le dise !



LOUBILLE EN FETE

Dimanche 28 juillet 2024

Dans le square municipal, début du service 13h

REPAS ENTRECOTE

Organisation

Comité d'Animation de Loubillé

Au menu :

Punch
 Melon au Pineau
 Jambon de Pays
 Entrecôte & ses mojettes
 Salade
 Fromage
 Glace
 Café & digestif
 Vins + Sodas à la buvette

Tarifs :

Adultes : 22 €
 Enfants de 6 à 12 ans : 12 €



Réservation :

- Danièle FERRARO 05.49.07.83.87
06.82.61.13.78

N'oubliez pas d'apporter vos couverts



La fête des jeux du 22 juin

De la danse country, de la zoumba, des contes illustrés, des chansons accompagnées par l'accordéon, de la guitare, plein de jeux, des dessins, une dictée... et même du soleil. Tout était réuni pour faire une belle fête... Merci à ceux qui se sont déplacés...



ATELIER D'AKUSESARI

Durant cet été, les samedis en fin d'après-midi et le soir, Cédrik vous accueille dans le jardin de l'atelier, pour un moment convivial de jeux.

Il sera possible de partager le dîner sur place. Des barbecues seront mis à disposition. Pensez à vos couverts.

Participation libre.

En cas d'intempérie, la soirée sera annulée.





Comme chaque année depuis quelque temps, James B. se charge de contacter ses anciens copains d'enfance, des années 1945/1950 de Loubillé pour un pique-nique de retrouvailles joyeuses, malgré des absences que chacun déplore.

Les souvenirs reviennent en regardant les photos de moments particuliers comme le théâtre sur la scène de l'ancienne salle des fêtes, les voyages organisés par le curé, les matchs de foot, les vacances au champ avec chèvres et vaches, des bandes indéfectibles de copains où jeunesse et liberté étaient de mises mais sans doute enjolivées par le temps et la nostalgie d'une époque révolue.

Ce fut ce que nous avons vécu, ce dimanche 23 juin dernier !

Recherche en prêt ou location, une débroussailleuse thermique, ainsi qu'une tronçonneuse électrique. Contact au 06.58.49.56.54



Tour du Poitou-Charentes

Passage des cyclistes le mercredi 21 août 2024
Fermeture de la Grande rue pendant l'après-midi.





On aurait pu penser que ce jour n'arriverait jamais mais finalement, l'été, c'est maintenant ! À l'Office, on ne rigole pas avec l'arrivée des beaux jours. Non ! Ils se préparent, se bichonnent avec la plus grande attention pour que vous et vos tongs préférées puissent passer un été comme il se doit !

Le sport à l'honneur dans le dernier **Simplement Mellois**

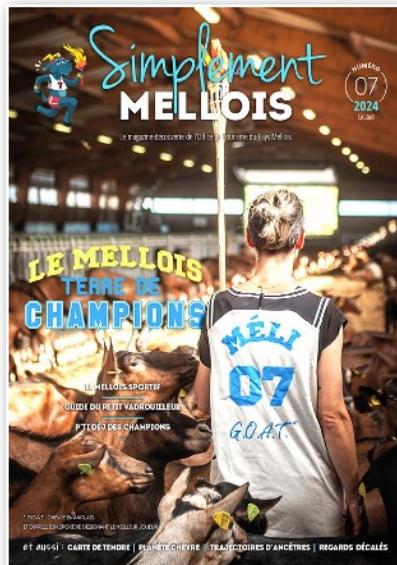
L'édition #7 du Simplement Mellois s'est mise à l'heure olympique. Et parce que le Mellois est définitivement une terre de GOAT (chèvres en anglais et « meilleurs joueurs » dans le jargon sportif), on vous propose de vous plonger, sans vous mouiller la nuque, dans la compétition. Entre joueuses de rugby, lancer de tourteau et concours du meilleur farci brûlé, il vous en faudra de l'endurance pour parcourir ce dernier magazine.

Votre guide pour cet été

Il faut bien se dire une chose ; l'été en Mellois, vous aurez l'embarras du choix : ressentir les yeux fermés, retrouver vos 7 ans, danser sous les lampions, observer la voie lactée, aiguïser vos papilles, rire aux éclats, apprendre, échanger, profiter, bronzer... oui, on vous réserve tout ça dans nos guides de l'été. Ils se déclinent sur les communes de Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, La Mothe Saint-Héray, Sauzé-Vaussais, Melle et Lezay.

Un service billetterie pour vos spectacles

Partenaires de plusieurs festivals et organisateurs d'événements, nous vous proposons de venir retirer vos places soit par téléphone ou dans nos locaux pour Le Festival au Village, les spectacles de Scènes Nomades, les concerts de musique classiques, le Festival de Melle, la Ronde des Jurons...





Venez à notre rencontre

Pendant tout l'été, chaque vendredi matin, venez à notre rencontre lors de nos animations dégustation à Melle. L'occasion de découvrir sous un tout nouveau jour nos produits de la boutique. Nous serons également présents sur deux autres sites du territoire en juillet et août dans le cadre de l'opération « OT mobile » : le mardi matin au marché de Lezay et le mercredi en juillet à Zoodyssée.

Vous voulez mettre un pied dans le tourisme ? On vous accompagne !

L'office de tourisme du Pays Mellois c'est un lieu ouvert à tous, touristes et habitants pour s'informer, découvrir le territoire. C'est aussi un lieu pour développer des projets touristiques.

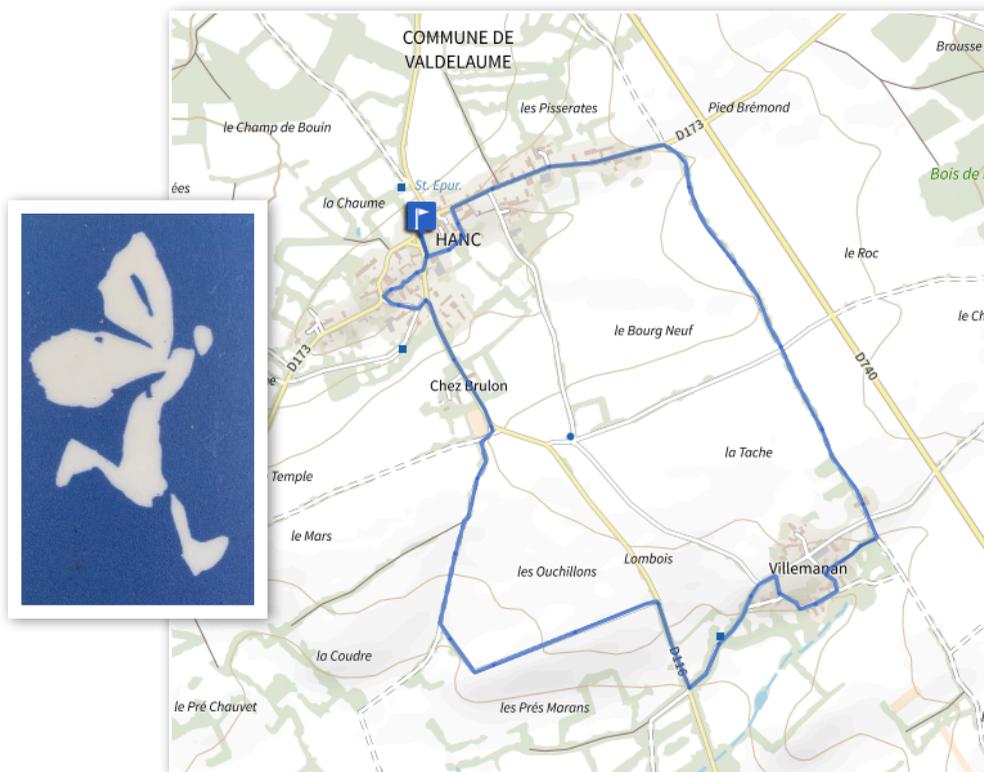
Vous êtes professionnel du tourisme ? Vous souhaitez proposer une offre d'hébergement et accueillir des touristes ? L'office de tourisme du Pays Mellois peut vous accompagner dans votre démarche.

Rendez-vous dans notre jolie maison 2 place Bujault, sur internet decouvertes.paysmellois.org ou par téléphone au 05 49 29 15 10. Ouverture 6/7j : le lundi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30, le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Jours fériés en saison : De 9h30 à 13h





Le chemin des Lavandières - Hanc - 5km



L'été est la période idéale pour découvrir notre territoire et grâce aux offices de tourisme locaux, vous avez le choix entre de nombreux itinéraires balisés de randonnées.

Ce mois-ci nous vous proposons une boucle de 5km commençant et arrivant à la mairie de Hanc depuis la rubrique balades et randonnées du site de l'office de tourisme du Pays Mellois.

Suivez ces panneaux bleus pour **le chemin des lavandières**.

« Venez vous détendre au gré d'une balade qui alliera découvertes patrimoniales et rencontre avec la nature. De Hanc en passant par Villemanan, cette ancienne balade et découverte déambule parmi les champs et une partie des routes et chemins, empruntée par la nouvelle vélo-route V93. »

Pour plus d'informations, visitez :

www.ot-paysmellois.org/voir-faire/les-balades-et-randonnees



L'accenteur Mouchet (suite et fin)

Sa reproduction

Espèce polygame, Les amours de l'accenteur mouchet se révèlent complexes. Différentes combinaisons conjugales peuvent ainsi partager le même territoire : un couple conventionnel, un trio (deux mâles et une femelle) ou encore un quatuor (deux mâles et deux femelles).

Les passereaux nichent à faible hauteur (moins d'1,5 m du sol) dans un buisson ou un arbuste dense. Leurs nids, tellement bien cachés dans un feuillage sombre et épais, sont quasi indétectables. Le nid, en forme de coupe, confectionné par la femelle se compose de brindilles et d'herbes sèches, tandis que le fond se tapisse de mousse, de crins, de radicelles et parfois de plumes.



La femelle couve entre 3 et 6 œufs de couleur turquoise pendant 13 à 14 jours. Le fait d'arborer une teinte vive ne représente pas un réel danger tant le nid est bien camouflé dans l'épaisseur des buissons (le coucou constitue la principale menace pesant sur la ponte). Lors de l'éclosion, les deux adultes nourrissent leur progéniture à l'aide de petits insectes durant 10 à 14 jours. Puis les jeunes quittent leurs parents avant d'être complètement emplumés. La plupart du temps, le couple mettra au monde une deuxième nichée au cours de la saison de reproduction.

Espèce protégée

Espèce répandue sur son aire de distribution, l'accenteur mouchet n'est pas considéré comme menacé. En France, le petit passereau est cité dans l'arrêté ministériel du 29 octobre 2009 fixant la liste des oiseaux protégés sur l'ensemble du territoire et les modalités de leur protection. À ce titre, il est interdit de détruire intentionnellement ou de capturer l'accenteur mouchet, ses œufs, ses nids et de dégrader ses sites de reproduction et ses aires de repos. L'oiseau a une espérance moyenne de vie de 9 ans.



Cet ami qui nous veut du bien

Le sommeil représente plus d'1/3 de notre vie. Il est essentiel pour l'ajustement de nombreuses sécrétions hormonales et pour le maintien de notre température interne. Nous dormons pour récupérer (récupération physique, psychologique et intellectuelle).

Le sommeil n'est pas continu, il est constitué de différents stades qui se succèdent au cours de la nuit. Notre nuit de sommeil comprend de 4 à 6 cycles successifs d'environ 90 minutes chacun. Chaque cycle débute par du sommeil lent et se termine par du sommeil paradoxal. Le sommeil profond est surtout présent dans la 1ère moitié de la nuit, alors que les sommeils le léger et le paradoxal sont plus abondants en 2ème moitié de nuit.

Le sommeil lent comporte plusieurs étapes, après la phase d'endormissement (environ 7 minutes), la phase de sommeil léger s'installe. Elle est suivie par un sommeil progressivement plus profond qui dure plusieurs dizaines de minutes (sommeil réparateur). Il s'agit de la phase la plus importante, celle qui confère le plus de bénéfice au corps. Le sommeil profond doit être de qualité pour participer au bon fonctionnement du cerveau, de la mémoire, de la régénération des tissus, du système immunitaire. Cette phase constitue 20 à 30 % du sommeil. Avec l'âge, le sommeil profond devient minoritaire et il fait place à un sommeil lent et plus léger. Ceci explique l'augmentation des troubles du sommeil avec l'âge.

Le sommeil paradoxal correspond à la période pendant laquelle l'activité cérébrale est proche de celle de l'éveil. Le tonus musculaire disparaît entièrement pendant cette phase. C'est pendant cette période que le sommeil est propice aux rêves (mais ça, c'est une autre histoire).

Une nuit de sommeil dure en moyenne entre 6 et 8 heures mais il existe des écarts importants entre les « petits dormeurs » pouvant se contenter de 5 heures pour être en forme et les « grands dormeurs » qui ont besoin de plus de 10 heures pour ne pas somnoler dans la journée.

Chaque cycle se termine par une très brève période d'éveil, souvent inconsciente, avant de passer au cycle suivant. C'est pourquoi, quand nous sommes préoccupés, cette courte période d'éveil se traduit par un authentique réveil avec parfois de grandes difficultés à se rendormir.

On dénombre un certain nombre de pathologies du sommeil, mais là aussi c'est une autre histoire.



A suivre...



Pour un apéritif entre amis

RILLETTES DE SAUMON

Ingrédients

350gr de filet de saumon frais, 80gr de saumon fumé, 40gr de beurre, 130gr de crème fraîche, 1 échalote, quelques brins d'aneth, 1 citron jaune, sel, poivre.

Court bouillon : 1 carotte, 1 poireau, 1 oignon, 1 bouquet garni.



Préparation

Dans une grande casserole d'eau, plonger les légumes du court-bouillon lavés, pelés et coupés en gros morceaux ainsi que le bouquet garni. Porter à ébullition puis ajouter le saumon frais. Cuire 10mn.

Peler l'échalote et l'émincer. Dans une casserole, à feu moyen, la faire revenir dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Ajouter le saumon cuit et le saumon fumé émincés. Faire revenir 3 à 4mn en remuant, puis ajouter, le reste du beurre. Remuer et retirer du feu.

Dans un bol, mélanger le saumon à l'échalote, la crème fraîche et l'aneth ciselée. Saler, poivrer. Ajouter le jus du citron. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Réserver une nuit au réfrigérateur. Servir sur des toasts.

TARAMA MAISON

Ingrédients

180gr d'œufs de cabillaud, 1 citron jaune, 70gr de tranche de pain de mie sans croûte, 30cl d'huile de tournesol, sel, poivre.

Préparation

Dans un bol, faire tremper le pain de mie dans de l'eau pour le ramollir. L'égoutter pour qu'il soit juste humide.

Verser les œufs de cabillaud dans le bol d'un mixeur, ajouter le pain de mie ramolli et 4 càs d'huile de tournesol. Mixer doucement jusqu'à obtenir une émulsion. Continuer de mixer en versant le reste de l'huile en filet jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Saler, poivrer puis incorporer progressivement le jus du citron. Goûter pour ajuster l'assaisonnement. Servir avec des toasts.





Le safran n'est pas une épice instantanée, il a besoin de temps pour libérer tous ses arômes.

Pour bien l'utiliser il faut infuser les filaments entiers (ou les écraser au mortier), dans un liquide en fonction de la recette : un peu d'eau chaude, crème, lait, jus de citron, vin, bouillon ou tout autre liquide (sauf de l'huile).

Ce temps permet aux nombreuses molécules différentes et complexes du safran de se libérer dans le liquide et offrir le maximum de saveurs.

Les filaments doivent infuser au minimum 2 à 4 heures avant la préparation de votre plat, l'idéal étant de 12 à 24 heures. Ensuite, il suffira d'incorporer cette infusion (avec les filaments) à votre préparation en fin de cuisson dans les 10 à 15 dernières minutes.

Remarque : Pour conserver toutes les molécules aromatiques du safran en filaments, ne le faites jamais bouillir, frire ou cuire à feu vif.

Le dosage du safran : 1 pistil = 3 filaments (appelés stigmates ou brins) sachant que 0,10 g de safran = environ 45 à 50 filaments

La quantité de safran donnée est indicative, c'est une moyenne qu'il faudra ajuster en fonction de la qualité du safran et de vos attentes.

- **Plat sucré, thé, pain et gâteau :** 3 filaments (soit 1 pistil) par personne.
- **Plat salé, moules, sauces :** 3 à 6 filaments (1 à 2 pistils) par personne.
- **Riz et pâtes :** 15 filaments pour 250 grammes de pâtes.
- **Dessert :** 12 à 24 filaments par litre de lait.
- **Confitures, gelées, marmelades :** 45 filaments par kilo de fruits





Quelques recettes simples :

Velouté de courgettes au safran pour 4 pers

Ingrédients :

4 courgettes, 2 oignons, 2 c.à soupe d'huile, 150 ml de crème liquide entière, 45 filaments de safran

Faire infuser le safran dans une cuillère à soupe de lait tiède.

Laver les courgettes et les couper en rondelles épaisses. Émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile et faire blondir les oignons à feu doux. Ajouter les courgettes, saler et poivrer. Faire cuire 20 min puis mixer le tout. Ajouter l'infusion de safran et la crème liquide. Bien remuer et laisser mijoter encore 10mns. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.



Moules au safran pour 4 pers

Ingrédients :

2 l. de moules, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier, 1 petite branche de thym, 20 cl de crème liquide, 30 filaments de safran, 1 verre de vin blanc (facultatif)

Faire tiédir la crème liquide pour y infuser le safran

Nettoyer les moules et les rincer à l'eau claire. Emincer les échalotes et les faire blondir doucement puis rajouter les moules, le laurier, le thym, et le vin blanc. Bien mélanger, couvrir pour laisser cuire 5 min.

Quand les moules sont ouvertes, recueillir le jus de cuisson et le filtrer. Réserver les moules au chaud.

Éplucher et émincer la gousse d'ail. Ajouter la crème safranée et l'ail au jus de cuisson, saler et poivrer. Maintenir sur feu doux environ 10 mns.

Arroser généreusement les moules de sauce safranée et servir aussitôt.



Cirages

En vieillissant le cirage durcit et devient difficile à étaler. Il est possible de le ramollir en faisant chauffer la boîte au bain marie.

Il est possible également de le ramollir en y incorporant quelques gouttes de citron, de vinaigre, de lait chaud ou encore de l'essence de térébenthine à diluer avec une vieille cuillère.

Sisal

Les tapis de sisal ou coco sont fabriqués avec les fibres d'une plante exotique : l'agave.

Pour les entretenir, il faut les nettoyer avec une brosse trempée dans un bain d'eau légèrement savonneuse ou avec de l'eau additionnée d'ammoniac.



Ciseaux

Il est possible d'affûter les ciseaux en coupant régulièrement du papier de verre ou de la toile émeri.

Citron

Comment le choisir ?

Plus il est jaune, plus il contient de vitamine C antiscorbut et antibiotique. Il est préférable de le choisir bien rond, il est d'ordinaire plus juteux que les fruits oblongs.

Comment le conserver ?

En Afrique du Nord, les citrons sont gardés dans de grandes bassines remplies d'eau.

Pour conserver une moitié de citron entamé, il faut l'envelopper dans un morceau de feuille d'aluminium et le mettre au réfrigérateur.

Comment l'utiliser ?

Si seulement quelques gouttes de citron sont nécessaires pour la cuisine, il suffit de percer un petit trou dans le fruit et le reboucher avec un cure-dents.

En absence de presse-citrons, il est possible d'extraire le jus facilement en coupant le fruit en deux et en tournant une fourchette dans la pulpe.





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) :

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 Mérovéa)

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 - Hélène Collet

Kate et Neil Collins - Dominique Coutisson - Karine Daix - Paula Lassey - Sue Maxam

Martin O'Neill - Sylvie Patri - Christine Petrault - Françoise Thomas Collet - Lesley Walsh



Photo credit : Martin O'Neill