

## Edito.

Par Jean-Marc

Le conseil municipal a voté le mercredi 21 février 2024, à l'unanimité, le prêt d'une salle dans le presbytère pour que le collectif VRAC puisse créer une épicerie associative.

VRAC en ces quelques lignes, tenait à remercier monsieur le maire et l'ensemble du conseil.

« **La BouCoop** » sera le nom du lieu et celui de l'association qui le gèrera.

L'adhésion sera ouverte à tous les Bouquehaultiers, mais aussi aux habitants des communes proches.



L'idée, dans une démarche de résilience, est d'y trouver des produits locaux, ou bio, ou éthiques, (idéalement les trois).

Bien manger, créer du lien et faire vivre les producteurs locaux. Faire bénéficier les adhérents de prix avantageux, en échange d'un peu de temps pour faire vivre le lieu.

Dans le prochain BOUQ1 ou par un tract dans votre boîte aux lettres, nous vous inviterons à une réunion d'informations, où nous vous expliquerons tous les détails du fonctionnement de cette association.

Pour être informé de la suite des événements par mail, écrivez nous un petit mot à :

[collectif@citoyens-de-bouquehault.fr](mailto:collectif@citoyens-de-bouquehault.fr)

## Événement

### Cinéma Alhambra Calais

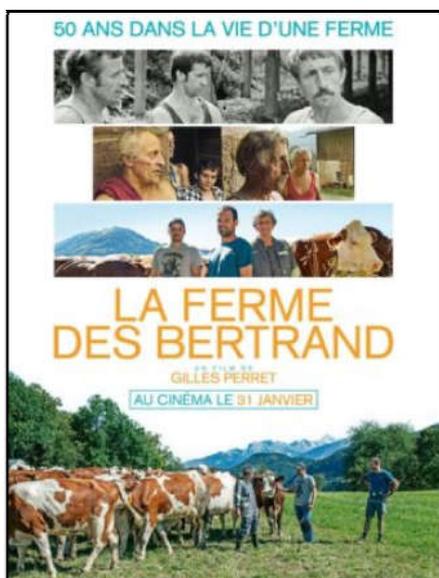


Des projections, des ateliers, des tables rondes, des rencontres avec des associations, des conférences, des jeux vidéos, Pour sa 2eme édition du festival

« **AUTREMENT** »

L'Alhambra Calais a vue les choses en grand écran !!!

Judi 28 Mars  
20h30



mercredi 03 Avril  
16h00

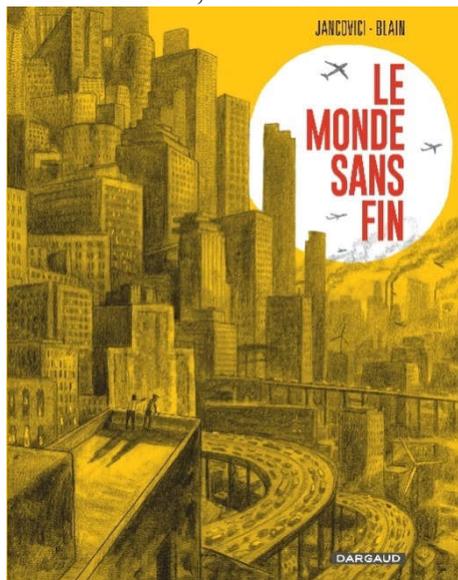


Vendredi. 05 Avril  
20h30



Un Bouquin, des livres...**Le monde sans fin***(Miracle énergétique et dérive climatique)*

La rencontre entre un auteur majeur de la bande dessinée et un éminent spécialiste des questions énergétiques et de l'impact sur le climat a abouti à ce projet, comme une évidence, une nécessité de



témoigner sur des sujets qui nous concernent tous. Intelligent, limpide, non dénué d'humour, cet ouvrage explique sous forme de chapitres les changements profonds que notre planète vit actuellement et quelles conséquences, déjà observées, ces changements parfois radicaux signifient.

Jean-Marc Jancovici étaye sa vision remarquablement argumentée en plaçant la question de l'énergie et du changement climatique au cœur de sa réflexion tout en évoquant les enjeux économiques (la course à la croissance à tout prix est-elle un leurre ?), écologiques et sociétaux.

Ce témoignage éclairé s'avère précieux, passionnant et invite à la réflexion sur des sujets parfois clivants, notamment celui de la transition énergétique.

Christophe Blain se place dans le rôle du candide, à la façon de son livre "En cuisine avec Alain Passard" et de "Quai d'Orsay" signé avec l'expertise d'un coauteur : un pavé de 120 pages indispensable pour mieux comprendre notre monde, tout simplement !

*Par Jean-Marc*

Pour voir un aperçu de l'ouvrage, flashez ce QR code :

Media alternatif

« Vous avez deux heures ? »



# Thinkerview

Oui 2 heures, parce que c'est généralement la durée des interviews sur cette chaîne internet, en direct, sans coupures et sans montage.

Pendant 2 heures l'invité est cuisiné, interrogé, questionné, et a le temps de développer ses idées.

A l'inverse des chaînes mainstream comme BFMTV, TF1 ou Cnews, l'invité ne peut pas s'en sortir avec une pirouette ou jouer de la langue de bois. Alors 2 heures c'est long, mais c'est le prix à payer pour avoir une information sans paillette, sans artifice, ni trucage.

Thinkerview a pour objectifs :

- Mettre à l'épreuve les idées/discours en décelant leurs failles, leurs limites.
- Écouter les points de vue peu médiatisés afin d'élargir nos prismes de lecture.
- Appréhender toute la complexité des enjeux actuels et futurs de notre monde.

Albert Dupontel : Second tour, fable politique ?



Jean-Marc Jancovici : Sobriété, déconsommateurs : cache-misère des gouvernements ?

*Par Jean-Marc*

## Les plantes à Manu

La voilà qui pointe son nez, en ce tout début de printemps, cette plante sauvage comestible qui redevient célèbre, la dénommée : Ail des Ours.

C'est l'une des plantes sauvages les plus largement consommées à travers l'Europe tempérée, depuis la nuit des temps. Elle est couramment récoltée à l'échelle familiale, vendue parfois sur les marchés, et commercialisée sous forme de fromage, de ravioli, de sauces et de condiments préparés - Et oui, l'industrie alimentaire s'en est emparée !- Pour cette dernière, le

ramassage a lieu principalement en Europe de l'est.

Mais pas d'inquiétude, on peut toujours la trouver dans nos bois, sur nos talus, ou mêmes dans nos jardins parfois... Elle est donc tout à fait comestible, et elle possède les mêmes vertus thérapeutiques que l'Ail cultivé. Certaines légendes aussi, lui sont associées. Par exemple, l'Ail des ours était jadis considéré comme une plante magique. On pensait que, portée par une femme enceinte dans ses poches, elle protégerait l'enfant à naître...

Peut être la rencontrerez-vous par hasard, au cours d'une randonnée, ou peut-être connaissez-vous déjà un des quelques lieux où elle se cache autour de Bouquehault ? Mais n'oubliez pas les trois règles générales à respecter pour la cueillette d'une plante sauvage comestible : Ne cueillir que si elle est présente en abondance, ne prélever que ce dont on a besoin, et bien laver et rincer la plante dans un ou plusieurs bains d'eau vinaigrée (ou bicarbonate alimentaire) avant de la consommer.

*Ecrit par Manu.*

### Fiche-Plante numéro 3

## L'AIL DES OURS

Allium ursinum (Nom latin de la plante)

Famille des Liliacées

**Habitat naturel :** Bois, broussailles, haies, talus ombragés, 1900m maxi.

**Répartition géographique :** Toute l'Europe

**La reconnaître :** Plante vivace assez petite, formant souvent de grandes colonies. 2-3 feuilles elliptiques, étroites à larges, vert vif, à forte odeur d'ail lorsqu'on les froisse. Hampe 2-3 angles. Spathes plus petites que l'ombelle. Fleurs étoilées, blanches, 12-20 mm, en une ombelle arrondie, assez dense. Pétales pointus, plus longs que les étamines.



piquante, délicate. On en fait des soupes, gratins, pesto. Séchées au four entrouvert, on en prépare de fines « chips » croquantes et parfumées. Les jeunes hampes florales portant les boutons floraux se cuisent à la vapeur, légume très fin s'apparentant aux très jeunes poireaux. Les boutons floraux revenus à la poêle dans un peu de beurre. On peut les confire au vinaigre, à l'huile ou au sel. Les fleurs aromatisent et décorent salades ou autres plats. Les jeunes fruits comme condiment mais ils deviennent vite coriaces

**Ce qu'elle renferme :** Il renferme d'importantes quantités d'une huile essentielle sulfurée, de la vitamine C ainsi que d'autres substances.

**Période de floraison :** D'avril à juin.

**LA CUEILLIR... Quoi, quand ?** Toute la plante se mange. Bulbe, feuilles, hampe florales, boutons floraux, fleurs, jeunes fruits.

**Comment la déguster ?** Le bulbe, coriace, peut servir de condiment. Les feuilles se mangent crues dans les salades ou cuites, comme légume ou condiment. Saveur sucrée et

**Propriétés thérapeutiques :** (Comme l'ail cultivé) Hypotenseur, contre l'artériosclérose, contre le cholestérol, préventivement contre les maladies cardiovasculaires, antiseptique, bactéricide, expectorante, tendance hypoglycémiant, vermifuge. Le disulfure d'allyle qu'elle contient inhiberait la formation de cellules cancéreuses...

Faune locale**Maitre Goupil**

Goupil, malin, rusé comme un ...renard! Vous l'aurez deviné, ce mois-ci la vedette, c'est lui! Il fait partie de la famille des canidés.



Magnifique flèche rousse, il fait parfois quelques très rares apparitions autour de Bouquehault. Sa beauté et son intelligence, son adaptabilité à tous types de milieux, font qu'il représente à mes yeux un animal sublime, qu'il faut protéger. Malgré sa mauvaise réputation (d'après la fable de Jean de la Fontaine: le corbeau et le renard, où il apparaît roublard), il joue un rôle écologique majeur dans les écosystèmes dans lesquels il évolue.

On distingue 15 espèces de renards à travers le monde: parmi celles-ci le fennec, le renard gris qui grimpe aux arbres, le renard arctique et le renard roux. Il mesure 35 à 40 cm au garrot, et 60 à 90 cm de long, pour un poids moyen de 7 kg.

Le renard roux est très répandu. Il vit dans des milieux variés : forêts, prairies, villes, savanes, etc. et dans le monde entier, Afrique, Amérique, Australie... et autour de Bouquehault !

Un bel opportuniste! Le renard est omnivore, mais à prédominance carnivore. Il adapte son alimentation en fonction des saisons et de la disponibilité de la nourriture. Il se nourrit de lapins, de petits rongeurs souris, écureuils, etc, d'oiseaux, de reptiles mais aussi d'insectes, de poissons ou de fruits. Il participe également à la régulation des tiques en mangeant les petits rongeurs qui les transportent.

*« Renard vient du vieux francique Reginhart, un prénom qui signifie rusé, comme Reinhardt ou Renaud. Autrefois pourtant, on l'appelait goupil, dérivé du latin vulpes qui désignait cet animal... Mais la prodigieuse renommée du Roman de Renart est passée par là. Cette succession d'histoires écrites par différents auteurs entre 1171 et 1250 renforce l'image d'un grand malin qui retourne toutes les situations à son avantage. » (Source : la revue La Salamandre)*

**Le chant du renard :** Ils glapissent en émettant un cri semblable à un aboiement lorsqu'ils se rencontrent, pour se faire reconnaître les uns des autres. En période de rut, ils émettent un aboiement plus bruyant et aigu appelé *jappement*. Ils font usage d'une dizaine d'autres vocalisations pour avertir leurs petits d'un danger, pour marquer leur soumission ou leur agressivité, pour rassurer leurs petits, etc.

Le renard possède des sens très développés. Pour lui, les odeurs sont très importantes et permettent de s'identifier entre individus. Son pelage joue un rôle essentiel et ses oreilles lui servent d'antennes. Il est capable de voir la nuit grâce à sa rétine réfléchissante, d'entendre des sons de très hautes fréquences et de sentir des odeurs à très grande distance.

En complément sur le net la vidéo de Jacques Rime sur *numéro 231.salamandre.net* et l'émission «la terre au carré» sur France inter en replay jeudi 7 janvier 2016 avec Julien Perrot (rédacteur en chef de *La Salamandre*) et Jean -Steve Meia, scientifique et spécialiste du renard.



Par Julia

Estelle, adepte de la douceur de vivre, de la décroissance, de la farniente, nous a préparé une délicieuse recette ... qu'on espère vous présenter au prochain numéro... peut être ... ou pas, enfin, on verra...

Des bisous.

**IPNS – Ne pas jeter sur la voie publique.**

Collectif **V.R.A.C.** : Village en Résilience par des Actions Collectives.

Rédaction : Estelle, Jean-Marc, Julia, Manu.

La couleur est offerte par « JMD-Ingénierie SAS »

Pour nous joindre : [collectif@citoyens-de-bouquehault.fr](mailto:collectif@citoyens-de-bouquehault.fr)