



Confitures, Gelées, Pâtes de fruit, Crème de marron, Fruits secs

Lettre n°4

Mai 2021

Cette lettre « électronique » délivre ici et là des informations sur la vie et les nouveautés de la **Maison Ici Même**. Vous serez ainsi renseigné.es sur les cultures, le travail, la production et les rendez-vous de Pascale de Charentenay depuis ses contreforts du Belchou.

Cette lettre au format pdf comporte 4 pages en comptant celle-ci. N'oubliez pas de les faire défiler pour avoir accès à toutes les nouvelles.

Comme indiqué en page 4, le prochain RDV est fixé le **22 mai à Petit Chalue à Saint-Barthélémy**, vous avez **jusqu'au 18 mai pour passer vos commandes**.



Printemps précoce

L'hiver après le printemps

Nous avons tous parlé des gelées de d'avril qui ont ici aussi frappé durement les petits fruits rouges et les arbres fruitiers. Parlons plutôt des chaleurs excessives de février-mars invitant la nature à bourgeonner trop tôt, de l'absence de pluie au point que les ruisseaux sont secs comme en plein été et que la terre se craquelle de sécheresse.

Les gelées d'avril ne sont pas inhabituelles mais elles ont détruit des feuilles, des fleurs et des fruits trop précoces, comme les groseilles qui manqueront à la cueillette prochaine.

Que faire? Observer, être conscient des changements, ne pas trop peser sur la nature, ne pas se comporter en prédateur du monde, et puis on peut aussi sauter de joie au chant d'un oiseau, à la pluie qui tombe, courir dans les prés et se réjouir du soleil qui brille. Regarder la mésange qui vient picorer les graines sur le bord de la fenêtre.

L'air du temps

Vient le temps des papiers à remplir, des tâches ingrates mais nécessaires, avril est arrivé avec son lot de paperasseries. DDTM, PAC, MSA, TVA, DPB... Le monde agricole, comme les autres, est envahi de sigles plus obscurs les uns que les autres. Faire sa déclaration PAC pour la première fois tout seul est quasiment impossible. Heureusement, j'ai été aidée par la chambre d'agriculture alternative du Pays Basque pour maîtriser les sigles présents sur le logiciel PAC, modifier les parcelles avec un logiciel dédié, comprendre les aspects juridiques, les liens avec les autres organismes. Comment, dans un secteur d'activité dont les acteurs sont très loin de la bureaucratie et de ses outils, peut-on ajouter une telle complexité?

Pour 2021 je serai encore en conversion bio pour tout ce que j'ai planté et en bio pour la cueillette sauvage. En 2022, toutes les récoltes auront le label Bio!

C'est la fin de l'ail des ours, les derniers kiwis et clémentines transformées datent d'avril.

En attendant, on fait le potager: fumier, paillage, semis, premières plantations de pommes de terre et d'oignons.

Le verger

J'observe chaque arbre et chaque plant avec attention pour voir ce qu'il va donner. Pour l'instant c'est difficile à dire. Je n'ai pas de comparaison avec une année sans gel... on verra bien.



Ce que je constate déjà:

Les groseilliers ont souffert du gel, les pruniers et poiriers aussi, les pommiers semblent bien se porter.

J'ai perdu un pommier, mais j'en ai sauvé 2 de la zeuzère, un gros vers blanc qui se loge dans le tronc, sous l'écorce.

J'ai bouturé des framboisiers, récupéré des plants de fraises de ma voisine (merci Marlène).

J'ai blanchi les arbres au lait de chaux et mis mes petits cartons, ficelé quelques pièges à glu. Je tonds le long des petits fruits mais laisse l'herbe haute dans le reste du verger pour apporter de la biodiversité.

On a dégagé les pruniers sauvages pour qu'ils aient plus de place et de lumière, de même la vigne sauvage que j'ai tutorée en partie pour avoir des grappes à portée de main.

Lectures du moment

Wendy Delorme, *Viendra le temps du feu*

Elle nous encourage à ne pas rester passif, à sortir de schémas de pensées mortifères. Même dans des situations d'oppression, désespérées, on peut se révolter et changer le monde ! Elle écrit ces mots si beaux sur la colère : « il y a dans la colère comme une poésie qui ne trouve pas ses mots. On ne sait pas toujours quel est son affluent, ni pourquoi elle déborde ».

Georges Bonnet, *Un bref moment de bonheur*

Pour contrebalancer ce roman sombre contemporain à l'image d'un certain désespoir ambiant, je vous invite à lire une œuvre pleine de fraîcheur, de simplicité, à mi-chemin du roman et du recueil de poésie, écrite par un homme âgé déjà dans les années 2000. Il n'est plus disponible que d'occasion et nous fait entrer dans le monde de l'enfance à la campagne qu'a connu l'auteur après la Première guerre mondiale. Je vous livre deux extraits qui nous révèlent une autre époque avec ses leçons de vie pour nous qui sommes entrés dans une autre ère :

« Les travaux sont tranquilles et interminables, les gestes lents. Il faut durer.

Le soir, les pieds sous la table, les hommes savourent leur lassitude, mangent sans hâte, retournent leur assiette pour accueillir le dessert. Ils vivent loin de la pauvreté, mais sans argent.

Le médecin n'est appelé qu'en cas d'urgence, l'orange garde le prestige d'un fruit réservé à la fête de Noël.

Le facteur ne passe que rarement. Les télégrammes sont redoutés et gardés dans un tiroir. Les bonheurs sont simples, les malheurs inéluctables. Les petits faits deviennent des événements. »

(...)

« Avant les premiers froids, le gros et le petit-bois sont rentrés pour l'hiver.

Ce qui reste, voué aux intempéries, est recouvert d'une épaisse couche de roseaux.

Les betteraves, encore luisantes de glaise, sont entassées et soigneusement barricadées dans le bâtiment jouxtant l'étable.

Les pommes de terre mises à l'abri sous de vieilles vareuses dans le coin le plus sombre du chai, les noix et les pommes montées au grenier et réparties sur le plancher, les conserves alignées à la cave sur les étagères au-dessus des carottes noyées dans le sable, la ferme peut affronter l'hiver avec ses chargements appropriés et rassurants »



Recette de saison

Mesclun de salades aux fleurs comestibles

Choisissez parmi les salades fraîches disponibles dans votre potager ou chez votre maraîcher : jeunes feuilles d'épinard ou de plantain, roquette, moutarde, ail des ours, chicorée, cresson, mâche, pourpier, petites feuilles de laitue... Nettoyez-les et séchez-les soigneusement avant de les associer dans l'assiette.

Par ailleurs et toujours selon la saison, sélectionnez quelques fleurs comestibles de votre jardin, ou sauvages : capucine, bourrache, fleurs de choux, glycine, ail des ours, pétales de rose, thym, ciboulette... que vous disperserez poétiquement sur votre mesclun.

En option, et avant d'ajouter les fleurs, glissez quelques fines lamelles de tomme de brebis de Mickaël et Marlène (je vous en parle page suivante).

Réalisez une vinaigrette au vinaigre balsamique (ou à base de jus d'agrumes ou selon votre préférence, la mienne allant vers une vinaigrette légère qui n'occulte pas les multiples saveurs de cette salade extraordinaire).



*Confitures
Gelées
Pâtes de fruit
Crème de marron
Fruits secs*



Un village,

Hosta est situé au cœur du Pays Basque entre Basse-Navarre et Soule, à quelques encablures de la Haute-Navarre. Niché dans un cirque éloigné de l'urbanisation, le village a conservé sa sauvagerie et son authenticité.

des confitures,

Arboricultrice en conversion bio, Pascale a une éthique et use de pratiques agro-écologiques au service d'une petite production.

et du bonheur

Dates à retenir

Prochaine vente

Samedi 22 mai de 16h00 à 18h00
à Petit Chalue au bord de l'Adour
(Saint-Barthélémy)

Passez vos commandes avant le 18 mai, par téléphone au **06 37 42 72 28** ou par mail à **pascaledecharentenay@hotmail.fr**

Pour les Hostars et voisins de l'Oztibarre, passez chercher vos commandes à Urrutigaraia; envoyez un texto pour vous assurez que je serai là.

Liste des produits

Confiture de kiwi en conversion bio (avec zestes de citron et d'orange bio): 360 g et 240 g
Gelée de citron bio: 360 g et 240 g
Marmelade de citron bio: 240 g
Marmelade de clémentines bio: 360g et 240 g
Kiwi séché: sachet de 100 g
Pâte de coing: sous vide par 100 g

Tarifs

pot de confiture et gelée de 360 g: 5 euros

pot de confiture et gelée de 240 g: 4 euros

pâte de coing: 3 euros les 100 g

kiwis séchés: 3 euros les 100 g
4,50 euros les 150 g

j'essaie de satisfaire tout le monde, ne m'en veuillez pas en cas de manque, je vous préviendrai.

Quand cela vous est possible, merci de ramener les pots de confiture vides.

Pascale de Charentenay, Urrutigaraia,
64120 Hosta
06 37 42 72 28 •
pascaledecharentenay@hotmail.fr

Nouveau

Je vous propose, en plus de mes produits, les excellents fromages de brebis de Mickaël et Marlène mes voisins et amis d'Hosta.



Fromage de brebis fermier en AOP Ossau Iraty,

18€ / kg en tomme entière
et 20€ / kg à la coupe.

Tomme entière: 45 euros
demi-tomme: 24 euros
1/4 de tomme: 12 euros

Il faudra bien sur faire 2 chèques: un pour le fromage (à l'ordre de « Gaec Anchilia ») et un pour les confitures à mon nom.