



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

Lettre n°1

Octobre-décembre 2020

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 au 14 novembre et vous avez jusqu'au 8 novembre pour passer vos commandes.



Genèse d'un projet

La maison, Urrutigaraia à Hosta

Elle est perchée et cachée en même temps. « Loin là-haut », perchée sur le flan du Belchou et cachée par lui, gros mamelon rebondi. Elle se love dans son double menton en lisière de forêt abritée par-dessus mais visible de loin, elle domine le village, c'est une vigie.

Elle se mérite la petite, le chemin qui y conduit est long et pentu. Posée au plus près de la nature, les Anciens l'ont bâtie avec les arbres et les pierres alentour cimentées à la chaux issue des fours creusés à l'orée des bois.

Alors oui nous avons des toilettes sèches et une phyto-épuration, une cuisinière bouilleur pour tout mode de chauffage, mais c'est très confortable tout de même et la nature s'en porte mieux.



Le verger, biologique, agro-écologique

Le projet

J'ai souhaité créer sur des prairies, jusque-là pâturées, une exploitation arboricole fruitière associant arbres et petits fruits pour une production destinée à la transformation (confitures, coulis, sirops, fruits secs).

Pourquoi ce choix ? Parce que le pays basque manque de production de fruits, parce que l'activité arboricole me semblait accessible sur le plan technique, parce que j'avais déjà la pratique de la transformation des fruits.

J'ai suivi des formations à Ostabat, lu des ouvrages sur l'arboriculture en agro-écologie afin d'établir un mode de culture respectueux de l'environnement et des consommateurs.

Par ailleurs, j'ai rencontré des exploitantes ayant la même activité que la mienne et j'ai pu faire une formation sur la transformation des fruits grâce à l'association qui gère le label « Idoki ».

Les plantations

Nous avons planté quelques fruitiers en 2018 mais l'activité agricole n'a réellement démarré qu'en 2019.

Début 2019 : étude du verger, devis de plants d'arbres et de petits fruits.

Novembre 2019 : plantation de 175 plants de petits fruits avec l'aide de mon groupe de formation.

Début 2020 : plantation de 90 arbres et 42 pieds de vignes. Au total, et en comptant les arbres plantés en 2018, l'exploitation compte 342 pieds de fruitiers et petits fruits.

En conversion bio pendant 3 ans depuis le 1^{er} décembre/2019, je peux déjà vendre en bio les fruits sauvages.

Les premières cueillettes « sauvages »

En février j'ai démarré par la cueillette d'ail des ours vendus en bouquets auprès d'une association locale de consommateurs, « Sabaia » (« le grenier » en euskara).

Cet été, outre quelques framboises, myrtilles, groseilles, cassis, pommes du verger, j'ai

ramassé quotidiennement nombre de mûres sauvages, prunelles, raisins noirs et blancs issus de vignes anciennes enroulées aux arbres de la forêt.

Cet d'automne, après les figues de mes voisins d'Hosta, les coings des amis des bords de l'Adour, mes jours ont été consacrés au ramassage des noix et châtaignes.

Pots, logo et confitures

J'ai choisi des pots, achetés par palette, 5000 pots, j'ai un peu de stock ! livraison compliquée avec notre accès quasi impraticable en voiture ; le voisin Mickaël et son tracteur m'ont sauvé la mise. Il a fallu construire nos étagères de stockage. Je vais mettre en place auprès des clients le principe de récupération des pots.

Didier m'a dessiné un joli logo et des étiquettes que je colle à la main et au lait. Il crée et exécute tous mes documents et en échange, il peut tartiner mes confitures au petit-déjeuner.

La fabrication des confitures a démarré cet été, la pâte de coing également et la crème de marron en cette fin octobre.



Lecture du moment

Raviver les braises du vivant de Baptiste Morizot

Ce livre de philosophie écologique est très engagé et relativement simple d'abord, il vous invite à comprendre les enjeux du monde du vivant qui nous englobe tous et nous replace comme un élément de ce monde vaste et dynamique que notre espèce s'efforce de détruire. Il suffit de laisser le monde des vivants tranquille et de ne pas nous imposer à lui comme un monstre de domination pour qu'il reprenne ses droits et se réinvente, se régénère à l'infini.

Recette de saison

Galette de sarrasin à la crème de marron

C'est l'époque des soirées crêpes, châtaignes au coin du feu, je vous livre donc ma recette de galette de sarrasin à la crème de marron, une salée sucrée roborative.

200 g de farines de sarrasin bio et 50 g de froment du moulin de Saint-Pé-de-Leren, un œuf, 40 g de beurre salé, eau, crème de marron Ici Même.

Mélanger les farines, ajouter un œuf, mélanger, verser de l'eau pour en faire une pâte, liquide, mais pas trop, finir par le beurre fondu, mélanger, laisser reposer 2 heures, au moins.

Au moment de la confection des galettes, rajouter un peu d'eau à la pâte pour la rendre plus fluide, bien mélanger

Faire chauffer une poêle à petits bords, ou un bilig, y jeter un morceau de beurre puis l'éponger avec du papier absorbant, verser une louche d'un seul coup au milieu et tourner avec un râteau à crêpe sans hésiter, retourner la galette dès qu'elle se tient, garnir de crème de marron, fermer la galette.

Nettoyer la poêle avec le papier beurré entre chaque galette. Vous pouvez rajouter un peu de chantilly maison c'est délicieux.

*«Il y a de l'énergie et de l'intelligence à revendre.
(..) mais le sentiment d'impuissance domine.
Le problème, c'est la courroie de transmission
entre nos mains et le monde. Il nous faut des
idées dotées de mains, et de bonnes idées pour
les mains disponibles.»*

Baptiste Morizot



*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 14 novembre de 16 heures à 18 heures à Petit Chalau au bord de l'Adour (Saint-Barthélémy)

Passez vos commandes avant le 8 novembre, par téléphone au **06 37 42 72 28** ou par mail à **pascaledecharentenay@hotmail.fr**

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

liste des produits (nombre de pots lorsqu'il y en a peu)

crème de marron 360 g et 240 g

confiture de tomates vertes 360 g (15), 240 g (13)

confiture mûre-raisins 360 g (7), 240 g (10)

confiture de mûres 360 g (11), 240 g (3)

confiture de figues 360 g (6)

confiture de figues raisins 360 g (3)

gelée de coing pomme 360 g (4), 240 g (2)

gelée de coing pomme raisin 360 g (5), 240 g (6)

pâte de coing: conditionnement sous vide par 100 g ou 200 g, On peut la garder un mois après ouverture.

Tarifs

pot de confiture et gelée de 360 g: 5 euros

pot de confiture et gelée de 240 g: 4 euros

pot de crème de marron de 360 g: 8 euros

pot de crème de marron de 240 g: 6 euros

pâte de coing: 30 euros le kg

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

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