



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

Lettre n°8

www.icimeme64.fr

Mars 2022

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

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

Prochaine vente à Petit-Chalau :
samedi 16 avril de 16h00 à 17h00

Voir page 4



Extinction ou rebellion?

Plutôt la vie...

Le printemps nous réjouirait le cœur s'il n'était effaré par la brutalité des hommes. Le chant des oiseaux comble mes oreilles, les bergeronnettes volettent d'un point à l'autre, elles commencent à guetter les miettes du petit-déjeuner. J'ai vu un œuf de mésange, des vols de palombes froufroutent dans l'air sous le regard impassible du milan royal agacé par les corbeaux criards. Rouge-gorge, rouge-queue, troglodyte mignon, chardonneret, je n'en connais que très peu. J'adorerais reconnaître les oiseaux à leur chant, peut-être un jour...

Dans le même temps, le bruit des bottes nous transforme en spectateur d'une guerre à notre porte. Les humains sont les champions de la destruction massive de leur propre espèce comme des autres.

Heureusement la lecture d'un livre remarquable sur l'histoire de l'humanité, *Au commencement était...* de David Graeber et David Wengrow me donne chaque soir le recul de quelques millions d'années qui relativisent l'importance de tous les événements à cette échelle. Extinctions, changements climatiques, la terre et ses habitants en ont déjà vécu, l'homme lui-même a déjà participé à sa propre extinction dans le courant de la préhistoire, alors... la vie renaît toujours, la vitalité des arbres et de la végétation en est la preuve, puissions-nous seulement préserver un peu de biodiversité pour que les suivants n'aient pas tout le boulot à refaire.

Verger, taille or not taille?

Une formation de taille *in situ* a été dispensée par Thierry Ramat grâce à l'association Blé. Explication et démonstration sur mes arbres, comment réparer les bêtises faites, exécuter une taille de formation ou une taille de fructification, attacher certaines branches, trancher dans le vif, ou, au contraire, laisser faire la nature. J'ai pu ainsi terminer le travail en essayant d'appliquer les conseils. Je ne le répéterai jamais assez, en Pays Basque nous avons une chance inouïe quant à l'offre de formation!

Et maintenant tout fleurit

Tout explose, les premiers pruniers, pêchers, abricotiers, j'espère juste que nous n'aurons pas les mêmes gelées que l'an dernier!



Fin février avec les greffons issus de la taille

Je me suis lancée dans la greffe à plus grande échelle: 50 porte-greffe de prunier et 50 porte-greffe de poiriers. On a fait ça à la chaîne avec les enfants, puis j'ai planté les petits arbres dans la prairie du haut avec une partie en pépinière pour les surveiller de plus près. J'espère que ça va marcher.



Une nouvelle serre, une mare

Nous avons monté une petite serre pour faire les semis de tomates et avoir des tomates qui arrivent à terme. Elle semble résister au vent mais je n'aimerais pas qu'une grosse tempête nous tombe dessus.

Nous avons également creusé une mare dans laquelle les enfants ont réintroduit des têtards prélevés dans une flaque pas très loin. Ils grossissent à vue d'œil. Est ce qu'on aura des belles grenouilles vertes ou des gros crapauds?

Certification bio

Suite à la visite du contrôleur et après bien des allers-retours administratifs, j'ai la confirmation que ma prochaine cueillette de fruits rouges cet été sera bio! Toutes mes recettes ont été validées.

Pour les arbres fruitiers ce sera l'année prochaine.

Côté lectures

Henry David Thoreau, *La désobéissance civile*, paru en 1849.

« La démocratie, telle que nous la connaissons, est-elle l'ultime progrès possible en matière de gouvernement? N'est-il pas possible de faire encore un pas de plus vers la reconnaissance et l'organisation des droits de l'homme? Il ne pourra y avoir d'État réellement libre et éclairé que lorsque l'État reconnaîtra l'individu comme une puissance supérieure et indépendante, d'où dérivent intégralement ses propres puissances et autorité, et qu'il le traitera conformément à ce statut; »

Dans le même ordre d'idée avant les élections présidentielles :

David Graeber et **David Wengrow**, *Au commencement était...*

Quand Hernán Cortés découvre la formation des responsables politiques de la ville de Tlaxcala :

« Ceux qui voulaient entrer au conseil de Tlaxcala n'avaient nul besoin de démontrer leur charisme ni leur capacité à surpasser leurs rivaux; ils devaient plutôt savoir faire preuve d'autodérision et supporter l'humiliation. Les membres du conseil devenaient des subordonnés du peuple de par leur fonction; aussi fallait-il s'assurer qu'ils la prendraient au sérieux et à cœur. C'est pourquoi tout aspirant politicien était soumis à une série d'épreuves. Pour commencer, on l'exposait à l'injure publique, considérée comme la juste récompense de son ambition. Une fois son ego en miettes, on lui imposait une longue période d'isolement. Là, il subissait le calvaire du jeûne, de la privation de sommeil, de la saignée, et suivait un strict programme d'instruction morale. L'initiation terminée, le tout nouveau fonctionnaire faisait son grand retour dans la société, au milieu des festivités et des célébrations. »

Selon ces auteurs, au temps de la préhistoire, des sociétés complexes avaient réussi à s'organiser sans État dans des villes de 100 000 habitants. On en retrouve les traces chez les Indiens d'Amérique qui considéraient que l'ordre d'un chef devait être acceptable, sinon nul n'était tenu d'obéir. Cela relativisait évidemment la fonction de chef car elle ne donnait aucun pouvoir, uniquement des obligations. Ils se sont bien moqués des colons européens et de leur asservissement au pouvoir... jusqu'à ce que ceux-ci les tuent.



Recette de saison

Riz cantonnier (pour 4 personnes)

- Recette de saison pour toutes les saisons: avec les légumes dont on dispose sur le moment.
- En mars-avril, cette drôle de période sans grand choix de fruits et légumes, on se rabat sur carottes, oignons, poireaux, gingembre et, éventuellement, navet, chou-fleur (éviter pommes de terre et patates douces dont le caractère farineux convient peu à la recette).
- Choisissez le riz que vous voulez, l'équivalent de deux verres de cuisine, cuisez-le, mais pas trop, dans de l'eau salée portée à ébullition, parfumée à votre goût; réservez.
- Détaillez en dés aussi petits que possible, deux jolies carottes, 4 oignons jaunes moyens, 3 beaux poireaux, un bout de gingembre et, si vous le souhaitez, quelques sommités de chou-fleur, deux navets bien frais; on peut également ajouter une branche de céleri pour infléchir la saveur ou/et un peu d'ail des ours en pleine bourre.
- Dans une poêle chaude arrosée d'une pissette d'huile d'olive, mettez à cuire à couvert gingembre, carotte et oignon (navet et chou-fleur en option à ajouter un peu plus tard) le tout assaisonné de sel et de cumin; dans une autre poêle, également à couvert, cuisez (sans eau, toujours sans eau) les poireaux émincés et salés jusqu'à la consistance voulue (c'est vous qui voulez, moi j'aime qu'ils ne soient pas trop fondants, comme le reste, que les dents les rencontrent et les reconnaissent).
- Avant de servir, on mélange tout avec le riz dans une seule poêle et l'on fait réchauffer à feu vif en remuant fréquemment, en goûtant pour rectifier l'assaisonnement, vérifier la cuisson et la chaleur en bouche.
- On peut si l'on veut (c'est vous qui voulez) ajouter des lanières d'œufs cuits en omelette fine, des lardons finement taillés, mais même sans ça, c'est bon, complet et pas cher, en bio itou .



Confitures
Gelées
Pâtes de fruit
Crème de marron
Fruits secs

Liste des produits*

Dans votre commande, précisez le poids

Confitures

Arbouse, 360g
Kiwi bio, 240g et 360g
Pêche jaune, 240g et 360g
Pêche de vigne, 240g
Prune rouge, 240g et 360g
Prune et prune sauvage, 240g et 360g
Prune jaune, 240g et 360g

Marmelades

Marmelade citron bio, 240g et 360g
Marmelade clémentine bio, 240g et 360g

Gelées

Gelée de pomme raisins, 360g
Gelée de pomme coing, 360g
Gelée de coing, 240g et 360g

Autres

Pâte de coing

** Dans la limite des stocks disponibles*

Tarifs direct producteur

Pots de confiture et gelée
360 g : 5 euros / 240 g : 4 euros
Pâte de Coing sous-vide : 3 euros/100g

Merci de ramener les pots vides



Vente sur commande : Samedi 16 avril de 16h00 à 17h00 à **Petit-Chalue** 40390 Saint-Barthélémy.

Commande à passer par mail ou par tél jusqu'au 10 avril.

Dimanche 24 avril opération «**de ferme en ferme**», visites de fermes avec différentes animations. Pour ma part je propose la visite du verger et une initiation à la dégustation ainsi que celle de quelques confitures.

Pascale de Charentenay,
Urrutigaraia, 64120 Hosta
06 37 42 72 28 •
icimeme64@gmail.com
www.icimeme64.fr

Points de vente permanents :

Épicerie nouvelle Origines,
3 av. Armand Toulet, 64600 **Anglet**

Salon de coiffure la petite loge, rue pannecau,
64100 **Bayonne**

L'Épicier bio, 5, Rue des Pluviers,
ZA du Forum, 64100 **Bayonne**

Biomonde-Bio Docks, 44 rue
Luis Mariano, 64200 **Biarritz**

Ona ta bio,
64240 **Itxassou**

Biomonde Kimua,
64990 **Lahonce**

Sabaia, épicerie associative,
64120 **Larceveau**

Xibero bio, 49 bd Gambetta,
64130 **Mauléon**,

Le Lutrin gourmand
64370 **Morlanne**

Épicerie Bio de Saint-Palais

Chez Flo bio, 1 place de la
résistance, 40220 **Tarnos**

Gustoki, Josie vous propose une gamme étendue de produits issus de producteurs locaux du Pays Basque, en ligne, avec livraison et drive sur la côte, regardez son site pour trouver ses points de livraison, <https://www.gustoki.eus/accueil>

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.

des livres

et du bonheur