



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

Lettre n°9

www.icimeme64.fr

Juillet 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.

Prochaines ventes :

Marchés à Urt, Saint-Palais, Libarrenx, Hosta

Voir page 4



Entre joie et tristesse

Joie de voir les beaux jours arriver, d'entendre les cloches des vaches et brebis en estive, le chant des oiseaux le matin, l'odeur du foin fauché. Joie des fêtes en cours et à venir, des chants, des rires retrouvés autour d'une tablée entre voisins enfin réunis pour danser et boire un verre. Joie des premières framboises, groseilles, cassis, myrtilles et maintenant les mûres. Joie de faire son potager, de renouer avec une certaine autonomie matérielle en utilisant le bois de la forêt pour les clôtures, en récoltant ses œufs, ses piments, les premières pommes de terre et courgettes. Râler parce que les limaces mangent les fraises mais manger celles qui restent avec plaisir.

Tristesse face aux mensonges politiques permanents, à la soumission des êtres humains devant la machine administrative – voir le *documentaire Sacrifice Paysan sur Arle* –, face au constat de pollutions croissantes des terres et des eaux sans que l'on agisse contre les pesticides et autres polluants (*rapport Solagro sur les pesticides*).

Quand fera-t-on passer le vivant avant l'obsession de pouvoir et d'argent des Picsous de tous bords ?

Comme je suis plutôt d'un naturel positif, je vous invite à vous retrousser les manches à la recherche d'une liberté possible par l'ébauche d'autonomies matérielle et morale. Refuser de se plier à certaines injonctions absurdes, planter des tomates à partir de ses propres semences, réduire au maximum le réflexe magasin au profit de la débrouille, de l'échange de savoirs et de matériels, s'appuyer sur la force et les ressources du collectif.

La vie du verger : les arbres souffrent

Quelques calamités se sont abattues sur le verger depuis la dernière lettre. Pour commencer le gel tardif d'avril a bien abîmé poiriers, pruniers, cerisiers, figuiers, les chenilles ont dévoré les fleurs des pommiers, les rats taupiers (ou campagnols) ont dévasté verger, petits fruits, potager et même la mare qu'ils ont percée, et, pour finir, la canicule de juin a achevé les pommiers, grillé les cassis jusque-là épargnés et quelques framboisiers.

Je ne connais pas encore le résultat définitif du sacage par les rats taupiers mais à ce jour je compte : 3 poiriers morts, 5 pieds de mûriers, 1 cerisier, 3 pêcheurs, une dizaine pommiers sans feuilles donc potentiellement morts.

Le verger-pépinière du haut n'a pas été touché.

Cette invasion n'a pour l'instant pas d'explication, le rat taupier ressemble à un rat par la taille et la morphologie, mais il vit sous terre, y creuse des galeries inombrables. Il se nourrit exclusivement de végétaux, ronge les racines des arbres et fait des grosses mottes de terre comme les taupes.

La guerre aux rats taupiers

Nous avons lancé notre défense après moult conseils en plusieurs vagues :

Grelinette autour de chaque arbre puis enfouissement de tourteau de ricin réputé répulsif : aucun effet avéré; **plantation d'ail** au pied des arbres : aucun effet avéré ; **plantation de graine de ricin** au pied des arbres : aucun effet avéré; **aspersion de purin de sureau** réputé répulsif sur les petits fruits : les rats semblent ne plus attaquer les pieds de mûres, en revanche ils continuent à attaquer les pieds de myrtilles fraîchement plantés dans le verger du haut; **mélange de farine et de plâtre** dans les trous : aucun effet avéré; **bouteilles plastiques sur fer à béton** pour diffuser des sons dans le sol : aucun effet avéré; **ultrasons solaires** disposés dans la prairie : aucun effet avéré; **dispositif explosif** dans les trous : quelques rats tués; mais ils sont des centaines, peut-être des milliers.

Nous mettons quelque espoir dans des leurres destinés à les attirer ailleurs : bouturage de mûres en périphérie de la prairie, plantation de pommes de terre laissées à leur consommation.

Un effet constaté : oignon ou ail entre chaque plant,



ce que nous avons fait pour la vigne, les fraisiers, les plants de tomate en extérieur. Je pense donc planter de l'ail et de l'oignon en grande quantité, peut-être même en faire une véritable culture qui sait?

Malgré tout, les framboisiers vont à peu près bien, les mûriers restants également, les groseilles ont plus donné que l'an dernier mais je ne sais pas ce que va donner le cassis dont une grande partie des fruits n'a pas supporté la canicule. Les mûres sauvages commencent à sortir et si la pluie ne s'installe pas durablement, la récolte devrait être bonne.

Pour les fruits des arbres... on verra cet été.



Un rat taupier à gauche, une taupe à droite

« *L'autonomie, ce n'est pas l'indépendance, mais certain type d'interdépendance. C'est le refus des dépendances qui nous mettent à la merci de ceux dont on dépend.* »

Aurélien Berlan, philosophe et paysan, *Socialter* hors série n°13 été 23022 sur le thème « Comment nous pourrions vivre »

Les confitures

J'ai fait quelques pots de fraises et fraises des bois mais si peu que je n'en ai plus. Promis l'an prochain je plante plus de fraisiers.

Je transforme la framboise en ce moment en même temps que je la cueille, la prochaine fournée sera avec de la rhubarbe.

J'ai fait de la gelée de groseilles rouge et il me reste la groseille blanche à transformer mais c'est encore une petite récolte.

Côté lectures

• Olivier Noreck, *Impact*,

Sorte de polar écologique facile à lire, il donne pas mal d'informations sur l'état de la planète, le fonctionnement de certains lobbys, l'absurdité de textes de lois ou de règlements, l'avidité financière des actionnaires et dirigeants d'entreprises du CAC 40.

• Tous les numéros de la revue *Socialter*



Recette de saison

Millefeuille légumier bio évidemment (pour 4 personnes)

Encore une recette de saison qu'il est possible d'adapter en fonction des saisons : avec les légumes du moment dans le potager ou auprès des maraîchers bio à côté de chez vous. Cet été, choisissez de jolies pommes de terre nouvelles (deux grandes poignées), deux oignons jaunes moyens, une belle aubergine ferme et lourde, deux ou trois petites courgettes, une grosse tomate ancienne, des herbes fraîches (romarin, thym, origan, coriandre).

Le secret consiste à cuire chacun des éléments séparément avant de les associer; la cuisson se fait dans une poêle avec un peu de graisse végétale (pour ma part, huile d'olive) et surtout sans eau (chaque légume contient assez d'eau en propre).

Commencez par l'aubergine en la pelant une fois sur deux (laissez une lanière de peau), puis, selon la taille, coupez-la en deux ou trois, puis recoupez-la dans l'autre sens pour réaliser des tranches de 5 mm d'épaisseur. Aussitôt, répartissez les tranches dans la poêle chaude sans les faire se chevaucher; salez légèrement la face qui vous regarde et couvrez.

Tandis que l'aubergine cuit sans que vous l'oubliez car il vous faudra retourner les tranches quand la première face sera dorée, émincez les oignons et coupez les pommes de terre en tranches de 5 mm.

Pelez et tranchez les courgettes comme l'aubergine, effeuillez les herbes aromatiques et hachez-les très finement jusqu'à l'état de presque poudre.

Les aubergines cuites recto-verso, réservez-

les dans une assiette et faites suer les oignons dans la poêle. Si vous disposez d'une seconde poêle, placez-y les pommes de terre en évitant de les chevaucher et cuisez-les en les retournant comme les aubergines. Réservez à part oignons et pommes de terre.

Puis cuisez les tranches de courgettes de la même façon, réservez.

Coupez la grosse tomate en rondelles de 5 à 10 mm, cuisez à feu vif juste assez longtemps pour qu'elles ne se délitent pas.

Montage final

Disposez les pommes de terre et les oignons au fond de la poêle, recouvrez d'aubergine puis de courgette, puis de tomate. Entre chaque couche, saupoudrez de mélange d'herbes.

Cuire à feu assez vif et à couvert pour constituer une croûte colorée et soudée avec les pommes de terre et les oignons.

En options:

• ajouter sur la tomate du râpé de brebis ou de vache ou des lichettes de chèvre lactique.

• apporter un peu d'acidité sucrée en ajoutant des pommes. En bio itou.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.icimeme64.fr



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.

des livres

et du bonheur

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 directe sur les marchés :

Mercredi 29 juin de 18h00 à 22h00
au **Château de Libarrenx**, 64130
Gotein-Libarrenx.

Saint-Palais place du Foirail, chaque
premier samedi du mois de 9h00 à 13h00

Hosta le dimanche 11 juillet, de 10h00
à 13h00

Urt les vendredis 15 juillet, 19 août,
16 septembre de 17h00 à 21h00

Vente directe sur place :

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
64120 **Saint-Palais**

Les récoltes du monde
2 rue de l'église, 64220 **Saint-
Jean-Pied-de-Port**

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](https://www.gustoki.eus/accueil)