



*Confitures, Gelées, Bonbons de fruit, Crème de marron, Fruits secs*

# *Lettre* n°10

[www.icimeme64.fr](http://www.icimeme64.fr)

## **Octobre 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 :**

*Saint-Palais, Saint-Barthélemy...*

Voir page 4



# Une agriculture désirable

L'agriculture fait face à de nombreux défis: biodiversité menacée, changement climatique, modèle économique à bout de souffle, abandon des terres et de la profession...

Face à cela plusieurs chemins possibles, mettre la tête dans le sable, passer le reste de sa vie en colère contre tout et tous, ou se projeter dans un avenir désirable et vertueux pour les femmes et les hommes comme pour la planète, ça fait plus rêver.

Et si on rêvait à plusieurs de cet avenir désirable où les paysans ne seraient plus écrasés par des normes et des règles, mais enthousiasmés par des projets de diversification, d'autonomie alimentaire, d'économie d'eau et d'énergie. On ne parlerait plus pesticides, insecticides et autres mots en *ides* malheureux et mortifères. On se co-formerait en petits groupes sur des pratiques, on ferait appel à des collègues paysans pour tout, on n'aurait plus de cabinet d'experts en quoi que ce soit, on serait capable de tout faire nous-même ou à plusieurs. On aurait le temps d'apprendre car personne ne nous demanderait de faire des

papiers inutiles, et on pourrait vivre du fruit de notre travail. Les coopératives redeviendraient des groupements d'agriculteurs vraiment au service des agriculteurs et la grande distribution ne serait qu'un souvenir lointain. D'ailleurs il y aurait pas mal de troc, l'argent ne serait utile que pour quelques achats exceptionnels...

Je crois que je me suis laissée aller à un avenir que je désire, on va peut-être commencer par un petit bout: travailler en bio, de là continuer à progresser vers une agriculture qui préserve ou régénère la biodiversité, qui établit des relations de confiance avec ses clients, ses fournisseurs, ses salariés. Qui pense circuits courts, pour la vente mais aussi pour les fournisseurs, ouverte au dialogue, aux échanges de pratiques entre voisins, qui ne juge pas, intègre les nouveaux, les accompagne, soutient les paysans en difficulté, bref une agriculture qui fait envie, qui nous rend acteur de notre avenir. J'en rêve, est-ce que cela est possible ?



## Des nouvelles du verger et de la forêt

Bof bof! et ce n'est pas le vent du sud qui souffle un air brûlant à 35° le 12 septembre qui va donner de l'espoir à tous les végétaux qui souffrent de l'absence d'eau et de la canicule.

Beaucoup d'arbres, pommiers, pruniers, poiriers et un cerisier ont l'air morts. Mais je crois qu'il va falloir attendre un peu car j'ai vu renaître quelques pousses vert tendre sur un prunier ayant perdu toutes ses feuilles. Ça, c'était avant le vent chaud, donc j'attends de voir comment vont réagir ces pauvres arbres malmenés

par les rats taupiers, la sécheresse et le vent. Côté petits fruits, les framboisiers remontent moins bien que l'an dernier à cause des coups de vents répétés, de la chaleur et du manque d'eau.

Nous avons eu une mini-tornade à la fin du mois d'août qui a sectionné un pérouiller probablement fragile au point de greffe. Il repart sous la greffe, on va voir ce que ça donne.

Mes greffes de cet hiver ont à peu près tenu mais il faudrait qu'il pleuve maintenant car les bébés ont très soif et

je ne peux pas les arroser. Par contre, mes plants de myrtilles plantés au printemps ont eu du mal à supporter l'été 2022 comme nous tous.

J'ai eu tout de même 4 abricots! Quelques cerises que nous avons mangées, des poires, mais peu, des pommes mais peu, des figues, des coings, des pérouilles, des prunes.

Les petits fruits ont bien donné: quantité de mûres sauvages et de culture, des framboises, des groseilles, des cassis, quelques myrtilles et les arbrouses

commencent à rougir.

Quant au raisin « sauvage », je l'avais un peu conduit cet hiver et ça a marché, on a eu beaucoup de raisin, bien sucré, et j'ai commencé la confiture mûre-raisin que j'adore.

La récolte des châtaignes dans la forêt s'annonce fructueuse avec de beaux fruits bien bombés, aussitôt ramassés aussitôt pelés, précuits et mis sous vide avant la préparation finale de la crème de marrons qui sera disponible après le 15 novembre.

## La transformation

Je transforme, je transforme, mes congélateurs sont pleins de fruits et n'attendent que mes bras pour devenir des confitures. Il va bientôt falloir faire de la place pour les châtaignes, alors je fais la confiturière tous les jours ou presque.

Je progresse côté gelée avec un nouvel outil très simple: le testeur d'acidité. Cela permet de corriger l'acidité de la gelée en ajoutant du citron pour réussir la prise.

Je fais des essais de bonbons aux fruits, sorte de pâtes de fruit moins sucrées et plus dures. Mes goûteurs ont approuvé, maintenant je cherche un emballage qui soit transparent sans être en plastique et alimentaire. Je crois avoir trouvé une sorte de papier de cellulose transparent donc compostable, et même pour allumer le feu. Si tout va bien vous aurez des paquets de bonbons de pomme ou de coing pour Noël!

## Côté magasins

Un nouveau point de vente va ouvrir à Vic-en-Bigorre torréfaction de café, thé et épicerie fine. Serge Neuville ouvre en octobre avec mes confitures qu'il a la gentillesse de venir chercher jusqu'ici lors de ses séjours basques.

Un autre est fermé temporairement, *Biodocks* à Biarritz. Nous espérons sa prochaine réouverture!

Continuez à acheter BIO et LOCAL, ne vous laissez pas piéger par l'ambiance morose et alarmiste qui conduit plus souvent vers les rayons de supermarché que vers les petits producteurs.

Nous, nous serons toujours à côté de chez vous quoi qu'il arrive !

## Côté lectures

• **Claire Marin**, *Être à sa place*,

« On peut souffrir de n'avoir pas sa place, tout comme on peut désespérer de voir à quel point celle-ci est dessinée depuis longtemps, comme si elle nous attendait, comme si on était là que pour remplir cette case du grand échiquier social (...) Comme si la force d'inertie de l'organisation sociale condamnait à l'avance, dans une tragédie sans transcendance, à ne pouvoir être que soi, à ne pas pouvoir s'imaginer autre, à ne jamais se risquer à sortir des rails (...) Pour exister par soi et contester cette place qui ne nous convient pas, parfois, l'effacement ou la disparition sont paradoxalement, le dernier moyen d'en revendiquer une autre. L'insolence c'est alors cette ambition, cette envie et ce désir de se dé-placer, de s'offrir une place tout autre, quitte à créer soi-même celle qui nous convient, nous traduit, nous exprime. »

• **José Ortega y Gasset**, *Méditation sur la technique*, éditions Allia

Publiées en 1933 ces réflexions interrogent, au plus haut point de notre contemporanéité, les notions de technique, de progrès, de temps libre. Bien évidemment ignorant de l'informatique et de la conquête de l'espace, José Ortega montre les limites de capacités techniques illimitées:

**« L'homme est aujourd'hui, en son for intérieur, précisément gêné par la prise de conscience de sa principale illimitation. Et peut-être que ceci contribue à ce qu'il ne sache plus qui il est... être technique et uniquement technique implique de pouvoir être tout et, en conséquence, de n'être plus rien de déterminé... C'est pourquoi ces années que nous vivons, les plus intensément techniques qu'ait connues l'histoire humaine, sont parmi les plus vides ».**

## Recette de saison Figues fraîches poêlées ou rôties

- Une recette simplissime et ô combien délicieuse. Cueillez ou achetez quelques belles figues (peu importe la variété, blanches ou noires, pourvu qu'elle soient savoureuses).
- Préchauffez votre poêle avec un peu d'huile et de beurre.
- Coupez les figues en deux dans le sens de la longueur et disposez-les côté peau dans la poêle à feu doux. Salez légèrement côté chair. Après 5 minutes de cette cuisson, retournez les figues et laissez cuire également 5 minutes, le temps de caraméliser légèrement la chair. Dégustez aussitôt afin d'avoir à la fois le chaud, le jus, le croquant, le sucre et le sel dans la bouche.
- Combien de figues par personne, me direz-vous? Pour ma part, je n'ai pas de limites, je suis capable de manger tout le contenu de la poêle, alors à vous de décider. On peut également réaliser la cuisson au four, en disposant les figues sur une plaque, température à 180°, mais j'avoue ma préférence pour la poêle.

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.icimeme64.fr](http://www.icimeme64.fr)





*Confitures  
Gelées  
Bonbons 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 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

**Passez commande avec la liste des confitures disponibles (ci-dessous) ce sera plus simple pour moi et RAPPORTEZ-MOI LES POTS VIDES SVP**

Figues 360g, 240g  
Mûres 360g, 240g  
Mûres raisins 360g, 240g  
Mûres rhubarbe 360g, 240g  
Framboises 360g, 240g  
Framboises groseilles 240g  
Pêches 240g  
Prunes 360g, 240g  
Kiwis 360g, 240g  
Citrons 360g, 240g  
Tomates vertes 360g  
Gelée de coing 360g, 240g  
Gelée de pomme 360g, 240g

### **Prochaines ventes :**

Je serai au marché de St Palais le **samedi 1er octobre (9h-12h)** pour une dégustation des produits des producteurs présents, assiette salée ou assiette sucrée au choix.

Nous serons installés sur la place du marché ou sous la halle s'il fait mauvais. Cette initiative des producteurs et de la mairie a pour but de mieux faire connaître ce marché et ceux qui s'y trouvent, alors venez nous y retrouver !

### **Dimanche 16 octobre de 15h à 17h,**

vente à Petit Chalau, Saint-Barthélemy, 174 route de l'Adour.

Ce même jour, Étienne de Charentenay (mon père) expose ses toiles à la salle Jean-Castaing à Urt dans le cadre d'une exposition des artistes locaux de 10h à 18h toute la journée, alors n'hésitez plus et faites-vous une virée sur les bords de l'Adour en Pays charnegou.

### **Vente directe sur place :**

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

**[www.icimeme64.fr](http://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**

**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>**