



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

Lettre www.icimeme64.fr **n°14**

Novembre-Décembre 2023

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 sa ferme Urrutigaraia perchée sur le pic 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 :

Samedi 2 décembre : marché de Noël Halle de St-Palais

Dimanche 3 décembre : marché de Noël Cloître Abbaye de Belloc à Urt...

... Voir la suite en page 4



Fêtes ou pas fêtes

La fébrilité des fêtes de Noël approche, certains sont déjà en train de chercher des cadeaux pour les petits et les grands, d'autres dénigrent toute cette agitation, les derniers croisent les calendriers dans l'espoir de faire une réunion de famille que les premiers éviteront à tout prix... quant à moi je prépare mes marchés de Noël dans des endroits choisis (voir page 4).

C'est la fête à la Bio

Vous avez sûrement subi depuis quelques mois les assauts d'une campagne médiatique anti-Bio: « trop cher », « pas clair », « pas local » et toute une série d'autres contre-vérités qui ne s'embarrassent pas de grossières contradictions.

Dans le même temps, le gouvernement, « conseillé » par un puissant syndicat agricole, a réduit unilatéralement les aides négociées à l'agriculture bio au profit de l'agriculture conventionnelle sous couvert d'un « bonus écologique ».

Je me permets de revenir sur le vocabulaire utilisé aujourd'hui en agriculture :

L'agriculture dite « conventionnelle » fait référence à la tradition, à la conservation, alors qu'elle est issue du modernisme technologique, du machinisme et de la chimie, qu'elle détruit les sols, pollue les eaux et ne produit que sous perfusion chimique, rien de moins traditionnel, de moins conservateur.

L'agriculture dite « raisonnée » n'est généralement pas définie, correspond dans les faits à de l'agriculture conventionnelle et ne relève donc que d'une intention invérifiable du producteur.

L'agroécologie (définition sur le site du gouvernement) est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle les amplifie tout en visant à diminuer les pressions sur

l'environnement (ex: réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter le recours aux produits phytosanitaires) et à préserver les ressources naturelles. Il s'agit d'utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.

Beau programme qui ne se traduit par aucun accompagnement adapté, ni en terme technique ni en terme législatif, et en contradiction avec les décisions de suppression d'aides susmentionnées, ou l'autorisation du glyphosate.

L'agriculture Bio encadrée par un cahier des charges et vérifiée systématiquement par le certificateur est donc la seule à pouvoir opposer aux détracteurs des éléments fiables et vérifiables.

Si l'on fait une synthèse de ces différentes conceptions de l'agriculture, on peut conclure qu'une agriculture biologique et agroécologique serait le top.

L'association **BLÉ*** à Ostabat accompagne nos fermes vers plus d'autonomie, nous ouvre à des pratiques alternatives, aiguise notre regard critique, et favorise la création de collectif de paysans.

* **Biharko Lurraren Elkartea**, association d'accompagnement Bio de tous les agriculteurs du Pays Basque

Vie du verger

L'hiver est là, chez nous pas encore de gelée mais les dernières pérouilles et encore quelques physalis.

Après ma deuxième journée de formation sur la physiologie de l'arbre j'ai commencé à couper les grosses branches suceuses de sève. En décembre je rabats les framboisiers et les mûriers, en janvier je finis la taille des arbres.

Pour l'instant je transplante des pieds de cassis préalablement bouturés pour grossir mes haies de tour de champ, ça commence à prendre forme entre pousses de la forêt, osiers, buissons fruitiers, j'imagine le résultat dans quelque temps, les chevaux grignotant tout ce qui dépasse, les odeurs au printemps, et les cueillettes d'été!



L'atelier de transfo

Nous avons commencé le gros œuvre, piquage des murs, réalisation de la mezzanine et son escalier. Les premières couches d'enduit à la chaux que nous recouvrirons d'enduit d'argile. La transfo hivernale se poursuit donc dans la cuisine.

Confitures et gourmandises



Les crèmes de marrons sont prêtes, j'ai fait aussi quelques purées de châtaignes non sucrées non salées pour agrémenter une soupe ou une purée.

L'une des nouveautés cette année: les coulis de mûre, poire, framboise, fraise, cassis. Il y a moins de sucre que dans une confiture, je dois donc les pasteuriser. Cela peut accompagner des fromages blancs, gâteaux, charlottes... J'attends vos suggestions.

Les derniers fruits transformés sont les feijoa avec ce délicieux goût de fruit exotique.

Bien sûr il me reste des fruits au congélateur car cette année la récolte a été abondante, je continuerai donc à faire confiture et coulis tout l'hiver avec mes fruits d'été avant d'attaquer les agrumes Bio que j'achète en Espagne et les kiwis de Bénédicte Borde que je fais en confiture ou en délicieuses rondelles séchées.



Côté points de vente

En plus des quatre marchés de Noël où vous pourrez me retrouver au mois de décembre (voir en page 4), je suis désormais présente chaque vendredi matin au marché de Saint-Palais et chaque samedi matin à celui de Mauléon. De plus, à ma liste de magasins s'ajoutent le magasin de producteurs de Trois-Villes entre Mauléon et Tardets, l'épicerie

« Sans fin » à Sauveterre-de-Béarn, et revient l'épicier bio du Forum à Bayonne (liste complète en page 4).

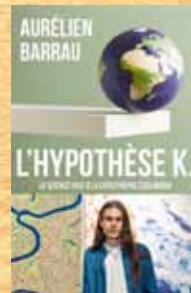
Si vous souhaitez trouver mes produits dans une épicerie bio ou de producteurs à côté de chez vous, n'hésitez pas à m'en informer afin que je les contacte.

Côté lectures

La Vie secrète des arbres de **Peter Wohlleben**, forestier en Allemagne, est l'histoire d'un fonctionnaire gestionnaire de forêt qui entre en conflit avec les directives nationales qui lui sont imposées. Après avoir démissionné, on lui propose de gérer comme il l'entend une forêt municipale. De cette expérience il tire un livre qui explique en quoi le sort de l'humanité et de la nature dépend de la survie des forêts, plus particulièrement des forêts primaires dont il reste peu de sites (un seul en Europe, en Pologne).

On trouvera dans cet ouvrage une mine d'informations incroyables sur l'intelligence des arbres et de leur entourage, leur connivence avec les champignons, leurs stratégies contre les prédateurs, malheureusement impuissantes face à l'obsession destructrice des Humains.

Voici la version BD de ce témoignage qui pose *in fine* la question lancinante et urgente de notre époque, telle que l'a formulée l'astrophysicien et philosophe **Aurélien Barrau** dans **L'Hypothèse K**, Grasset:



« Comment sommes-nous devenus des vivants qui n'aiment plus la vie? ».

Ce scientifique nous explique en quoi la science ne peut non seulement pas apporter de réponse technologique à la dégradation des conditions biologiques (climat, disparition des espèces, déforestations à grande échelle, sécheresse croissante...), mais contribue massivement au processus de destruction, en imposant l'idée du « toujours plus » quand il faudrait stopper la fuite en avant. Malheureusement, à la suite de Jacques Ellul, Bernard Charbonneau, Paul Valéry, Giono et tant d'autres, intellectuels, paysans, scientifiques de tous poils, sa pertinence va probablement se heurter à la majorité et au pouvoir de ceux qui préfèrent croire à penser.



Qui est ce bébé d'un an qui transporte ses pommes dans son tracteur à pédales?

La détermination du regard et le ferme empoignement du guidon trahissent une vocation qui attendra quelques dizaines d'années pour se matérialiser à Urrutigaraia.

Recette de saison

Confiture d'oignons

Le foie gras tout seul c'est bien bon, accompagné de confiture d'oignons c'est le pompon!

Émincer finement les oignons.

Dans une casserole ou une cocotte à fond épais, faire fondre le beurre jusqu'à le colorer légèrement (on peut également associer de l'huile au beurre, ou n'utiliser que de l'huile végétale neutre en goût).

Ajouter oignons, sel, sucre.

Laisser cuire à feu doux à couvert, en remuant de temps en temps, le temps qu'il faut, les oignons doivent être confits.

Verser le vinaigre, la grenadine et le vin rouge. Bien mélanger et laisser cuire à feu doux à découvert jusqu'à évaporation de tout le liquide (une trentaine de minutes en remuant de temps en temps).

Ajouter le poivre ou le piment à votre convenance (goûter, rectifier)

On peut réduire la quantité de sucre à sa convenance. Pour ma part, je la travaille au goût et relève avec du piment d'Espelette (pas de poivre).

À déguster chaud, tiède, froid... en accompagnement ou tartiné sur des toasts.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.icimeme64.fr

700 g d'oignons
120 g de beurre
160 g de sucre en poudre
10 cl de vinaigre de Xérès
3cl de sirop de grenadine
25 cl de vin rouge corsé
8 g de sel
Piment d'Espelette



Confitures
Gelées
Bonbons de fruit
Crème de marron
Fruits secs

Un village, une montagne, une ferme

Hosta est situé au cœur du Pays Basque entre Basse-Navarre et Soule, au pied du pic Belchou. Ma ferme, « Urrutigaraia », est juchée à 430 m sur le versant sud-ouest du Belchou, bordée par deux prairies et entourée de forêts.

Des confitures

Arboricultrice en bio, j'élève mes arbres et mes petits fruits au plus près de la nature, sans traitements ni engrais, cueille et transforme artisanalement dans la limite de ma seule force de travail pour une petite production de qualité.

Des livres, du bonheur

Ponctuellement et pour alimenter mon bonheur, j'édite des livres de botanique, de cuisine et de littérature.

Tarifs direct producteur

Confitures et gelées
360 g : 5 euros / 240 g : 4 euros

Framboises, 240 g
Feijoa, 240 g
Pérouille, 240 g
Fruits rouges, 240 g
Poires-Pommes, 240 g
Pêches-Fraises, 240 g
Pêches, 240 g
Mûres, 240g
Mûres-Rhubarbe, 240g
Mûres-Physalis, 240g
Prunes, 240g
Kiwi, 360g
Clémentine, 240g
Gelée de pomme, 240 g
Gelée de coing, 240 g

Coulis, 25 cl, 6 euros :
Poires, Cassis, Mûres, Framboises, Fraises

Crème de marron
360 g : 8 euros / 240 g : 6 euros

Carrés de Coing 100 g : 5 euros

**Passez commande avec la liste des produits disponibles (ci-dessus).
RAPPORTEZ-MOI LES POTS VIDES SVP**



Prochaines ventes:

Samedi 2 décembre: marché de Noël
Halle de Saint-Palais - 10h à 18h

Dimanche 3 décembre: marché de Noël
Cloître de l'abbaye de Belloc -
10h à 18h.

Dimanche 10 décembre: marché de Noël
Noël salle polyvalente Urt -
10h à 18h.

Samedi 16 décembre : marché de Noël
salle des Fêtes Saubion -
10h à 18h

Les marchés de Saint-Palais vendredi matin et de Mauléon samedi matin

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:

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

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

Elika,
Margaritenttipia
260 karrika Nagusia, 64250 **Espelette**

Ona ta bio,
64240 **Itxassou**

Biomonde Kimua, 64990 **Lahonce**

Sabaia, épicerie associative,
64120 **Larceveau**

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

Épicerie Bio
64120 **Saint-Palais**

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

L'épicerie sans fin
2, rue Léon-Bérard
64390 **Sauveterre-de-Béarn**

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

Magasin de producteurs,
64470 **Trois-Villes**

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>