



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

Lettre n°15

www.icimeme64.fr

Avril 2024

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 :

Vendredi 12 avril 17h30 : locavores d'Urt, place du marché d'Urt

Dimanche 28 avril 10h/18h : De ferme en ferme

... Voir la suite en page 4





De ferme en ferme

Il était temps, le printemps revient. En début d'année, un souci de santé m'a empêché de travailler mais me revoilà pleine d'énergie et de vitalité. Élixa a effectué un service de remplacement et prodigué les soins d'hiver au verger (merci Élixa), Martin en stage paysan créatif avec *Trebatu* (espace test agricole) se forme et a pu faire les travaux de remise en état du palissage des mûriers, il poursuit son stage toute l'année, le verger va être au top!

Mauvaise nouvelle côté Bio. L'État et l'Europe lâchent toutes les petites obligations écologiques gagnées de haute lutte. Plus de jachère, plus d'enherbement obligatoire, plus de haies. Retour à l'agriculture productiviste. Absence de discernement, absence de volonté politique, volonté de destruction massive de notre belle planète conjuguée à l'esprit va-t-en-guerre ambiant, on a l'embarras du choix. Malgré ces signaux négatifs forts, les agriculteurs Bio continuent d'œuvrer dans leur coin soutenus par leurs clients et forts de leurs réseaux.

Cette année encore je vais ouvrir les portes de ma ferme dans le cadre de « Ferme en ferme » organisé par les CIVAM du Pays Basque et du Béarn le dimanche 28 avril. Occasion d'inaugurer mon nouvel atelier de transformation dont les travaux se sont déroulés cet hiver. Cet outil de travail simple et efficace me facilite la vie au quotidien et rend le travail de transformation beaucoup moins fastidieux.

Vie du verger



Les arbres sont en fleur, c'est la plus jolie saison au jardin. Le premier coup de girobroyeur est passé ainsi que la tondeuse pour les petits fruits.

Martin et Didier ont refait le palissage des mûriers qui donnait des signes de faiblesse. C'est reparti pour plusieurs années. J'ai installé avec Martin un grillage à mouton au-dessus des framboisiers afin de les conduire lorsqu'ils sont très haut et qu'ils ne s'entassent pas du fait de la pente. Test sur 2 rangs cette année.

Nous avons remplacé et complété tous les piquets tuteurs du verger du bas et commencé le verger du haut.

Cet hiver Élixa, Martin et moi avons greffé les pruniers qui n'avaient pas pris. À ce jour ça semble bien parti!

Vous voyez qu'à 2 ou 3 on fait beaucoup plus que seule, c'est une évidence! C'est aussi dû à la stimulation liée à la présence de Martin tous les 15 jours qui m'oblige à programmer les travaux, à prévoir le matériel, bref un stagiaire c'est super!

Par ailleurs une formation à l'accompagnement des stagiaires a été organisée par *Trebatu* avec une intervenante de grande qualité Brigitte Chizelle. C'était très intéressant et me semblerait indispensable pour toute personne souhaitant accueillir un stagiaire ou un salarié.



L'atelier de transfo

Pour ceux qui connaissent le lieu, vous allez être très surpris. Avec la promesse d'aide financière de la Région Aquitaine, nous avons entrepris depuis l'automne dernier travaux et aménagement nécessaires à la création d'espaces cuisine, magasin, stockage dans l'ancien fenil. Les matériaux d'isolation et d'enduit ont été réalisés avec chaux, sable, chanvre, terre crue afin de d'obtenir une



Confitures et gourmandises

J'ai pris un peu de retard dans la fin de la transformation des fruits cet hiver mais cela m'a permis de goûter à la joie de transformer maintenant dans ma nouvelle cuisine.

Je gagne un temps fou grâce à l'ergonomie du lieu (tout à portée de main) et au nouveau matériel, notamment la raffineuse C80 véritable bombe à épépiner et le four qui me permet de faire des pâtes de fruits en plus grandes quantités ainsi que du séchage à basse température.



finition écologique, belle et chaleureuse et une efficacité thermique. Vous aurez donc la primeur de découvrir cet espace de travail et d'accueil lors de votre venue à la journée porte ouverte de la ferme le 28 avril

Par ailleurs, l'accès à la ferme est facilité grâce aux travaux de voirie entrepris par la mairie d'Hosta au mois de février.

Côté points de vente

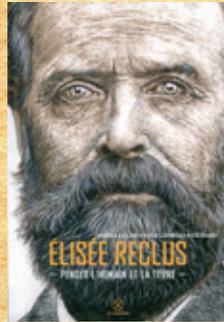
J'ai repris les marchés du samedi à Mauléon et du vendredi à Saint-Palais mais seulement 1 semaine sur 2; Semaine paire à Mauléon et semaine impaire à Saint-Palais. J'augmenterai la cadence à partir de juillet et jusqu'à la fin de l'année où je viendrai toutes les semaines.

Coté magasin cela se maintient, je livre également l'épicerie Peppone de Bordeaux et 2 cheffes utilisent mes confitures et kiwi séchés, l'Atalante à Bayonne et le restaurant le chêne à Ixassou grâce à lparlab..

Côté lectures

Penser, c'est la thématique que je retiendrai, continuer à penser malgré l'inquiétude ambiante, continuer à garder un regard critique sur les politiques de destruction à l'œuvre (autoroutes, mégabassines, TGV) malgré la répression. Penser le monde, l'alimentation, la santé, l'éducation, tous les sujets qui nous occupent grâce aux penseurs de naguère et d'aujourd'hui dont je vous propose deux exemples :

La biographie d'Élisée Reclus illustrée par Isabelle Louviot et Georges Peignard, *Penser l'humain et la terre* (éd. Le tripode) qui nous rappelle qu'à la fin du XIX^e siècle ce géographe en avance sur



son temps avait déjà une vision humaniste et écologique et dénonçait une logique mortifère à l'œuvre dans l'exploitation de la terre et des hommes.

L'ouvrage de Nathan Devers parcourt d'autres chemins, ou comment un jeune homme apprend progressivement à sortir de ses carcans idéologiques pour tenter de penser par lui-même donc contre soi-même.

Penser contre soi-même, Albin Michel.

Élisée Reclus, lettre écrite à l'occasion de l'ouverture d'un congrès anarchiste à Barcelone 4 décembre 1901

« Nous avons en général l'habitude d'exagérer aussi bien notre force que notre faiblesse: ainsi, pendant les époques révolutionnaires, il nous semble que le moindre de nos actes doive avoir des conséquences incalculables et, en revanche, dans certains moments de marasme, toute notre vie, bien que consacrée entièrement au travail, nous paraît inféconde et inutile, et nous nous croyons emportés par un vent de réaction. Que faut-il donc faire pour nous maintenir en état de vigueur

intellectuelle, d'activité morale et de foi dans le bon combat ?

Vous vous adressez à moi parce que vous comptez sur mon expérience des hommes et des choses. Eh bien, en ma qualité de vieillard, je m'adresse aux jeunes et je leur dis: point de querelles ni de personnalités. Écoutez les arguments contraires après avoir exposé les vôtres; sachez vous taire et réfléchir, n'essayez pas d'avoir raison au détriment de votre sincérité. Étudiez avec discernement

et persévérance. (...) Le révolutionnaire conscient n'est pas seulement un homme de sentiment, il est aussi un homme de raison dont tous les efforts en vue de plus de justice et de solidarité s'appuient sur des connaissances exactes et synthétiques (...) Évitez les spécialisations, n'appartenez ni aux patries ni aux partis (...) le patriote en arrive à détester l'étranger, à perdre le sentiment de justice qui illuminait son premier enthousiasme.

Ni patron, ni chef, ni apôtre au langage considéré comme parole d'Évangile! Fuyez les idoles et ne cherchez que la seule vérité dans les discours de l'ami le plus cher, du plus savant professeur. (...) Donc repoussez toute autorité, mais s'astreindre au respect profond de la conviction sincère, vivre sa propre vie, mais reconnaître à chacun l'entière liberté de vivre la sienne.

Si vous vous lancez dans la mêlée pour vous sacrifier en défendant les

humiliés et les offensés, c'est bien, compagnons, affrontez noblement la mort. Si vous préférez le lent et patient labeur en vue d'un meilleur avenir, c'est mieux encore, faites-en l'objectif de chacun des instants d'une vie généreuse. Mais si vous choisissez de rester pauvres parmi les pauvres, en complète solidarité avec ceux qui souffrent, que votre existence s'irradie en lumière bienfaisante, en parfait exemple, en fécond enseignement.»

Recette de saison Gratin de Côtes de bettes à la béchamel

Comme il est bon ce légume tant négligé, seul ou associé à d'autres choses

Séparer les côtes des feuilles vertes, les laver à l'eau, les couper en morceaux de 5 cm les blanchir dans de l'eau salée portée à ébullition.

Préparer la béchamel en faisant fondre du beurre, puis ajouter la farine à chaud (je fais ça à l'œil), puis le lait ou l'eau jusqu'à atteindre la quantité et la consistance souhaitées. La béchamel doit pouvoir couler entre les morceaux de bette. Assaisonner et épicer (muscade ou autre).

On peut ajouter à la sauce béchamel du fromage râpé, de vache ou de brebis de nos fermes.

Disposer les bettes (côtes seules ou avec les feuilles selon votre goût) dans un plat à gratin (transparent de préférence), verser la béchamel, recouvrir de fromage râpé (ou non), mettre au four à 180-200° jusqu'à apercevoir de petits bouillons à travers le plat.

En option, on peut ajouter de l'oignon préalablement fondu dans une poêle, des tranches de pommes de terre bouillies, des rondelles d'œufs durs, couches qu'on alterne avec les bettes. De toutes les façons, seules ou accompagnées, les bettes régaleront.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.icimeme64.fr

Pour 2 à 4 personnes
1 à 2 kg de bettes
En options: fromage,
oignons, pommes de
terre, œufs...
Beurre, Farine, lait ou
eau, sel, poivre, muscade
pour la béchamel



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

255 g : 4 euros

Framboises, 255g

Feijoa, 255g

Poires-Pommes, 255g

Pêches, 255g

Mûres, 255g

Prunes, 255g

Kiwi, 255g

Clémentine, 255g

Citron, 255g

Gelée de groseilles, 255g

Coulis, 25 cl, 6 euros :

Poires, Framboises, Fraises

Crème de marron

360 g : 8 euros

Kiwi séché 100 g : 5 euros

Pâte de kiwi 100 g : 3 euros

Passez commande avec la liste des produits disponibles (ci-dessus).

RAPPORTEZ-MOI LES POTS VIDES SVP



Prochaines ventes :

Vendredi 12 avril : vente aux locavores, place du marché d'Urt, 17h30

Dimanche 28 avril : «De ferme en ferme» Ferme ouverte à Urrutigaraia 10h à 18h. Un déjeuner est prévu sur réservation, 15 euros tout compris.

Marché de Saint-Palais vendredi matin semaine impaire

Marché de Mauléon samedi matin, semaine paire

Vente directe sur place :

Pascale de Charentenay, 437, chemin d'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>