

DENAK ARGIAN

TOUS DANS LA LUMIERE

JOURNAL DES PAROISSES DE NIVELLE - BIDASSOA

N°110 AUTOMNE 2025



**Bouquet
de vies**

LAMERAIN



Saint-Jean-de-Luz - Av. Layatz - RD 810 - 05 59 51 31 30
Hendaye - 49, bd. Général-de-Gaulle - 05 59 48 25 48

renault
le nouveau



www.lamerain.com



RENAULT
La vie, avec passion

LANDABOURE

POMPES FUNÈBRES 2004 EUSKAL EHORZKETAK

TOUTES COMMUNES 24H / 24 • DOMICILE & FUNÉRIUM
www.pflandaboure.fr • 05 59 26 75 75

SANITAIRE • CLIMATISATION
CHAUFFAGE • ÉLECTRICITÉ
RÉGULATION • ÉNERGIES RENOUVELABLES
POMPES À CHALEUR • SOLAIRE



05 59 54 17 56 • 06 26 93 78 02

Frédéric Dupérou • 157, route d'Ahetze • Quartier Ibarron • St-Pée-sur-Nivelle
www.se-duperou.fr • se.duperou.sanit.chauff@orange.fr

BOUCHERIE
DES
FAMILLES

TEL. : 05 59 26 03 69
23, rue Gambetta - 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
boucheriedesfamilles64@gmail.com



Saint-Pée-sur-Nivelle • Senpere
05 59 54 02 22
hotel-pyrenees@wanadoo.fr

Gestion des milieux naturels et de la faune
Aquaculture • Aquariologie
Horticulture • Apiculture

CAP
Secondes
Bac Pro



BTS
Licence Pro

Lycée Saint Christophe • 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
Tél. 05 59 54 10 81 • st-pee-sur-nivelle@cneap.fr
www.lyceesaintchristophe.com

Saint
Vincent
ENSEMBLE SCOLAIRE



Un établissement à taille humaine

De la maternelle à la 3^e
Filière bilingue basque-français

1, rue de la Libération • 64700 Hendaye
05 59 48 89 00
secretariat@stvincent.eus • www.stvincent.eus

Soutenez Denak Argian - Tous dans la lumière !

Adressez vos dons à : Denak Argian
Presbytère - 70 impasse Ahtal - 64200 Arcangues

Le journal des paroisses de Nivelle Bidassoa est disponible 4 fois par an dans les paroisses de Saint-Pierre de l'Océan à Saint-Jean-de-Luz, Saint-Esprit de la Rhune à Saint-Pée-sur-Nivelle, Notre-Dame de la Bidassoa à Hendaye, Saint-Joseph des Falaises à Bidart et Guéthary, Saint-Jean-Baptiste de l'Uhabia à Arcangues.

Retrouvez votre magazine sur les sites web
de nos paroisses et en ligne sur :





Bouquet de vies

Lorsque l'on regarde ce que la terre peut produire, on se réjouit à juste titre.

Regardez donc : de belles fraises bien rouges, des fleurs de toutes couleurs, du thé pour 17h, des noisettes croquantes, des fromages du pays, des fougères en feu d'artifice, des pommiers à cidre, etc. L'œil et le palais se régalaient de ces dons, et l'esprit s'interroge sur le cheminement de cette production.

La culture contemporaine, favorable à l'écologie, fait de l'abondance une préoccupation ; la traçabilité vire à l'alibi, les conditions de travail sont scrutées, les lieux inspectés, les gamelles aseptisées et les comptes demandés... C'est bien !

Et c'est mieux si l'on s'attarde, au-delà de ces indices calibrés, sur le regard scrutateur du producteur, le bras énergique du semeur, les mains expertes du cueilleur, les émotions enveloppantes de l'éleveur, l'engagement intergénérationnel d'une famille, le retour attentif du consommateur, et l'authenticité simple partagée par ce bouquet de vies passionnées !

La terre donne son fruit, créé du lien, porte nos vies, et nous avons fait alliance avec elle pour que cela dure toujours... *Denak Argian - Tous dans la lumière* vous prend par la main pour vous conduire à travers les liens que tisse la terre avec l'humain et avec les êtres vivants entre eux, sur le chemin du bien et de la valeur. Car après avoir posé à leur place les œuvres de la Création cinq jours durant, Dieu vit que cela était bon. Arrivé au sixième jour, une fois surgis l'homme et la femme, il dit : « *Cela est très bon !* ».

Morale de l'histoire : prendre soin de la terre et la cultiver, veiller sur le vivant et l'accompagner, privilégier l'authenticité à tout ersatz, c'est répondre à la vocation humaine et nourrir notre désir du bien. Et ce bien est à partager !

Abbé Lionel Landart



« **Q**uand le vent est au nord le jour de la Saint Michel, le mois d'octobre est au sec ». Avec ce dicton prédictif, vous trouverez dans ce numéro 110 de *Denak Argian - Tous dans la lumière*, une foule d'autres sentences issues du bon sens populaire, fruits de l'observation précise de la nature et de l'expertise de ceux qui travaillent et vivent la terre. C'est vers eux que notre regard s'est tourné.

Avec les témoignages d'une famille optant pour les métiers de la terre, et d'une autre, nostalgique de la batteuse du 14 juillet qui venait dans une fête, vous découvrirez combien la terre peut lier nos destins comme autant de tiges, jusqu'à former un bouquet de sujets faisant surgir le message des fleurs peintes du chœur d'Arcangues, ou encore la révélation mystérieuse du château d'Abbadia.

Cette nature nous entoure, nous vivifie, nous gratifie et nous interpelle. Elle se fait maison commune, vivant la beauté avec éclat, mais se murmure fragile, vulnérable, nue. Citadins choisissant la campagne, cultivateurs de fruits, de plantes, d'arbres, ou bergères des montagnes basques : tous savent qu'elle entre en dialogue, qu'elle féconde même le sable, et que les anciens d'hier comme les enfants d'aujourd'hui sont concernés par sa conservation et sa protection. Georges Moustaki, avec sa tête de prophète, nous lançait en 1970 déjà un message à divulguer plus que jamais :

*« Où est-il ce jardin où nous aurions pu naître
Où nous aurions pu vivre insouciant et nus,
Où est cette maison toutes portes ouvertes
Que je cherche encore et que je ne trouve plus. »*

Abbé Lionel Landart

SOMMAIRE

Dossier : Bouquet de vies	4 à 23
Louis-Édouard Cestac, une écologie du cœur et de la terre - Et si la terre était un bien commun ? Terre de liens... - Du thé en terre basque... Qui l'eut dit ? Et pourtant, le thé y a un avenir - Quelques personnages bibliques et la nature - Il y avait un jardin qu'on appelait la Terre - Aux confins de la nature... humaine - Elkarren lokarriaz - « Petit producteur, grandes fraises » : une agriculture raisonnée - Je voulais être paysan - La terre, histoire d'une famille - <i>Laudato Si'</i> fête ses 10 ans, un anniversaire pour la maison commune - Etxetik : tradition et innovation - Vivre proche de la nature : et si c'était notre futur ? - Coclico, les fleurs qui colorent la vie - Je vous parle d'un temps que les moins de 50 ans ne peuvent pas connaître - La Noisette Basque - Nature, Culture... - Pastoralisme : deux bergères en estives	
Patrimoine	24
La symbolique des fleurs peintes du chœur de l'église d'Arcangues Agerot, Seigneur de Saint Pée	
Doyenné	26
Les Saints du calendrier : Octobre - Novembre - Décembre	27

Retrouvez votre magazine sur les sites web de nos paroisses et en ligne sur :



Directeur de la publication : Abbé Lionel Landart • Presbytère • Bourg • 64200 Arcangues
Rédactrice en chef : Marie-Laure Ducos • marielaureducos@orange.fr
ISSN 2116-6366 • Dépôt légal à parution • Abonnement de soutien à partir de 15 €
Mise en page et régie d'impression : altergraf, 21, rue St-Catherine • Bayonne • RCS 753 800 515
L'impression est certifiée Imprim'Vert® • Contact partenariat et régie publicitaire : 06 32 13 82 65

Louis-Édouard Cestac, une écologie du cœur et de la terre

Bien avant que le mot « écologie » n'entre dans le langage courant, le père Cestac en avait déjà saisi l'esprit profond. Non pas une écologie technique ou militante, mais une vision intégrale : celle d'un monde où tout est lié : la terre, l'humain, le spirituel. Dans les années 1830, alors que l'Europe industrielle avance à grands pas, lui choisit une autre voie, radicalement simple, enracinée, prophétique.



FÉCONDER LE SABLE : UN DÉFI DE FOI ET DE TRAVAIL

En 1839, le père Louis-Édouard Cestac achète à Anglet un terrain que tous jugent stérile. Une lande battue par les vents marins, un désert de sable où rien ne pousse, où l'on se moque de lui : « *Il achète du sable pour amuser les vents* ». Mais cette terre ingrate devient le théâtre d'une révolution silencieuse. En quête d'eau, il creuse, trouve une source à trois mètres. Il défriche, enrichit la terre, expérimente des pratiques agricoles qui, aujourd'hui encore, relèvent du bon sens écologique : composts, engrais naturels, respect du vivant.

À Bayonne, la ville empeste : égouts à ciel ouvert, salubrité précaire. Le père Cestac propose une solution audacieuse : récupérer les déjections flottant dans l'Adour et la Nive, les transformer en engrais « humain », les revendre aux agriculteurs. La ville est nettoyée, la terre fertilisée, l'économie locale dynamisée. Une intuition circulaire avant l'heure, entre santé publique, agriculture durable et justice sociale.

REDONNER CORPS ET DIGNITÉ À L'ÊTRE HUMAIN

Mais cette terre n'est pas seulement nourricière. Elle devient lieu de guérison pour les âmes blessées. Dès 1836, il recueille à Bayonne de jeunes orphelines, victimes d'abandon ou de trafic. En 1839, il fonde à Anglet Notre-Dame du Refuge, une maison destinée à ac-

cueillir des femmes exclues, notamment d'anciennes prostituées. Leur offrir un toit ne suffit pas : il leur faut retrouver le goût de vivre, la dignité, la liberté.

Son projet social repose sur trois piliers : gratuité, liberté, bonne volonté. Refusant la réclusion stricte, il choisit le travail en plein air : agriculture, jardinage, cuisine, lessive. Le contact





avec la terre devient un chemin de reconstruction. L'âme se redresse à mesure que les mains cultivent, que les plantes poussent, que les saisons passent.

Ces femmes, stigmatisées et invisibles, redeviennent sujets de leur propre histoire. Celles qui le souhaitent deviennent « Bernardines » : une nouvelle famille spirituelle, unie par la devise « *Dieu seul* ».

UN MESSAGE PLUS QUE JAMAIS ACTUEL

Le père Cestac a-t-il été un précurseur de l'écologie intégrale ? Sans doute. À travers sa vie et son œuvre, il a posé les fondations d'un mode de vie fondé sur la sobriété, l'attention aux plus fragiles, la réconciliation entre l'humain et la nature. Ce qu'il a pratiqué avec humilité - valorisation des déchets, agriculture sans chimie, autonomie alimentaire, économie circulaire - résonne aujourd'hui avec urgence.

Dans *Laudato Si*, le pape François écrit : « *Tout*

n'est pas perdu : les êtres humains, capables de se dégrader à l'extrême, peuvent aussi... opter de nouveau pour le bien, se régénérer... et initier de nouveaux chemins vers la vraie liberté » (§ 205).

Le père Cestac l'avait déjà compris. Là où la société voyait des déchets - terres stériles, femmes perdues, rebuts humains ou organiques - lui voyait des sources de vie. Il ne théorisait pas la transition écologique : il la vivait, dans le concret du quotidien.

Aujourd'hui encore, Notre-Dame du Refuge témoigne de cette vision à la fois simple et révolutionnaire : une maison où l'on soigne les blessures de l'âme en cultivant la terre ; où l'on respecte la nature comme on respecte les personnes ; où l'on croit, envers et contre tout, qu'il est toujours possible de renaître.

[**Marie-Laure Ducos**]



Et si la terre était un bien commun ? Terre de liens...

Au Pays Basque, le paysage se transforme en permanence. Les douces ondulations de prairies vertes, de fougères et de chênes séculaires se couvrent de maisons blanches éparpillées. La terre a perdu sa majesté, morcelée en petits îlots individuels bordés de clôtures empierrées, arbustives ou grillagées où chacun vit « chez soi » à l'abri de l'autre.

Les tentacules de la spéculation foncière, fondée sur la puissance de l'argent et l'appétit individualiste, s'étendent sur les terres agricoles malgré l'ardente résistance de citoyens et de paysans responsables. La terre est devenue un bien d'appropriation individuelle, au détriment de sa fonction première de nourricière, paysagère, climatique, communautaire.

Face à cet accaparement et marchandisation de la terre, Elinor Ostrom, prix Nobel d'économie en 2009, préconise l'usage des « communs » où la terre devient une ressource en accès partagé, gérée par une communauté dont la gouvernance garantit sa pérennité. L'analyse d'Elinor Ostrom fait écho au Pays Basque.

Faut-il rappeler que des siècles durant, l'usage des terres communes, selon le droit coutumier basque, était général sur notre territoire ? Il s'opposait au droit féodal, la révolte de Matalas en Soule, en 1639, étant le symbole de la lutte populaire contre l'accaparement des terres par le pouvoir royal. Il organisait un

mode de gestion collectif et solidaire. Hélas, le développement des « enclosures », initiées en Angleterre et portées chez nous par les physiocrates, mit à mal les traditionnelles terres collectives, dont le statut particulier fut rayé d'un trait de plume lors de la Révolution Française.

Et pourtant.

Et pourtant au Pays Basque subsiste une survivance remarquable des communs. En Iparalde, les syndicats des vallées en sont une illustration. Et pour ne donner qu'un seul exemple en Hegoalde, 85 % des terres du Baztan sont encore des communs. On retrouve également une expression forte de la vivacité des communs dans la notion « *d'auzolana* » (solidarité du voisinage, travaux collectifs) à laquelle se réfèrent nombre de pratiques collectives.

Cet état de fait donne à réfléchir.

La suppression des communs anciens, suscitée par l'imposition de l'appropriation personnelle et du marché, a eu pour conséquence une dislocation des liens sociaux traditionnels.

À l'inverse, la terre vécue et respectée comme un bien commun permet d'en assurer l'usage dans l'intérêt général, collectif, économique et environnemental, et conduit à entrer dans une démarche collective.

Terre bien commun, terre de liens.

Ainsi, à travers la subsistance des communs, émerge de la lutte des Basques en faveur de la préservation de leur terre, une dimension sociale qui se rapporte à une certaine conception du vivre ensemble, et de la façon de « faire société ».

Il est temps que chacun prenne conscience, à son niveau, que notre terre mérite d'être considérée non plus comme un bien individuel, mais comme un bien commun, source d'enrichissement collectif et communautaire. Que cesse l'appropriation personnelle de nos terres ! Il en va de l'avenir de notre vivre ensemble.

[Jacques Ospital]

Du thé en terre basque...

Qui l'eût dit ? Et pourtant, le thé y a un avenir

En France, l'étude de la typographie, du sous-sol, de son acidité, de l'hygrométrie, des UV, donnent deux régions favorables à sa culture : la Bretagne et le Pays Basque, ce dernier réunissant les meilleures conditions avec un taux d'humidité supérieur, dû à sa forte pluviométrie et davantage d'ensoleillement.

Dès lors, une petite dizaine de producteurs pleins de vitalité se sont lancés dans l'aventure de la théiculture, depuis 2019 pour les plus anciens. Tous sont partis de rien, si ce n'est du désir de réussir à implanter cette culture ancestrale chargée d'histoire, et de faire de leur plantation un succès, même s'il faudra du temps pour en évaluer le résultat.

Pas de graines, pas de matériel, aucune connaissance, aller à la pêche aux infos, qui à Hawaï, en Inde, en Chine, au Japon, à Taiwan, en Thaïlande, selon chacun.

Tous ont suivi diverses formations dont il est ressorti que la culture du thé est liée au terroir et au climat, certes, mais aussi aux pratiques de chaque théiculteur, qui se doit donc de l'adapter à son pays et à son savoir-faire. Forts de leur nouveau savoir, ne restait plus qu'à acclimater les semis au Pays Basque et au palais des Français, l'ambition pour tous : un thé au goût basque.

À ce propos, justement, il se dit en Chine que le *Gunderpower* (littéralement « poudre à canon »), thé vert chinois, n'a été créé que pour les palais européens. Curieusement, on ne l'y trouve pas bien qu'il en soit pourtant originaire. Les théiers entrent en dormance (l'hibernation des végétaux) l'hiver, pour se réveiller fin février. Les pousses sorties, les feuilles de thé sont alors aptes à être récoltées manuellement pour garantir la qualité des feuilles tout en préservant la plante, de fin mars jusqu'au mois d'octobre.



© Marianne Dayon

Chaque planteur mériterait un article pour lui seul, car chacun a un parcours différent, un nombre de théiers, allant de 1 100 à 15 000 selon la superficie de l'exploitation, un objectif particulier, une façon de faire personnelle, mais ils se ressemblent tous par la passion qui les anime et qui voit certains se retrouver en toute convivialité, comme au mois de juin dernier, lors de la venue de cinq producteurs coréens du Hadong flanqués de dix autres personnes, invités par Marianne Dayon, ex-biochimiste, ex-informaticienne, qui ont partagé pendant trois journées entières leur méthode ancestrale de production de thé à la main.

Quelques planteurs commercialisent déjà leur production. À St-Jean-de-Luz, aux confins de Guéthary, Marianne Dayon, sous la marque « *La Conférence des thés* », et Jean-Philippe Landrieu, initialement horticulteur de formation, sous celle de « *Tea Basoa* » (thé des collines basques). À Ustaritz, Mikel Esclamadon, qui travaille en prêtant une attention particulière aux cycles lunaires, l'appellation « *Ilgora Herriko Tea* » (lune montante) allait de soi. En Haute-Soule, à Ste-Engrâce, Mylène

Dupuy-Althabegoity, ancienne professeure de physique, commercialise son premier thé vert japonais « *Mendikotea* » (thé des montagnes) cette année. Dans la vallée d'Arneguy, l'agronome Stéphanie Ibararay produit depuis 2021 des thés verts (*Dute berdea*) et des thés noirs (*Dute beltza*).

D'autres les suivent, comme Gilles Lacape à Urrugne et Adrien Guériteau à Biriattou et Hendaye, auxquels nous souhaitons prospérité.

Le thé en terre basque ? Une réali-thé !

[**Françoise Alma**]



© Marianne Dayon

Quelques personnages bibliques et la nature

Les 10 plaies d'Égypte.

Tout le monde connaît Caïn et son petit frère Abel, les fils d'Adam et Ève.

Caïn commet le premier fratricide de l'histoire de l'humanité, car l'offrande d'Abel (de beaux morceaux d'agneau de lait) a la préférence du Seigneur, quand les légumes présentés par Caïn n'attirent même pas son divin regard. Caïn s'irrite et tue son cadet. Il est alors condamné à l'errance hors du jardin d'Éden et privé d'agriculture. Il construit une ville, et parmi ses descendants, l'on compte des gens qui habitent sous tente, des joueurs d'instruments de musique, des forgerons. Leur durée de vie atteint des sommets symboliques. Regardez : Enosh, petit-fils d'Adam, meurt à 905 ans ; Yerèd, lui, à 962 ans ; 969 ans pour le célèbre Mathusalem, d'où l'expression « *vieux comme Mathusalem* » ; 950 ans dans le cas de Noé qui, le premier, planta de la vigne après avoir soupé de toute l'eau du déluge, d'où l'expression « *l'alcool, ça conserve* ». Si la longévité des personnages de la *Genèse* vous intéresse, allez vite lire le chapitre 5 : c'est à tomber par terre ! Les grands personnages bibliques voient dans la nature une communication de Dieu lui-même. Dieu parle à travers les éléments comme les éclairs et les orages, la pluie, le soleil, les vents : autant de phénomènes météorologiques qui occupèrent une bonne partie du temps du prophète Élie, par exemple. Dans le *1^{er} Livre des Rois*, il se présente au roi Acab avec ces mots : « *Par le Seigneur qui est vivant, par le Dieu d'Israël dont je suis le serviteur, pendant plusieurs années il n'y aura ni rosée ni pluie, à moins que j'en donne l'ordre.* » (1R 17, 1). Élie trouva refuge, pour sa part, près d'un torrent, où un corbeau lui apportait son pain quotidien. Puis, plus d'eau ! Alors il marcha jusqu'à Sarepta, où une veuve le prit en charge avec le peu qu'elle possédait : une jarre de farine et un vase d'huile. Et pendant longtemps, la jarre de farine ne s'épuisa pas, et le vase d'huile ne se vida pas, ainsi que le Seigneur l'avait annoncé par l'intermédiaire d'Élie (1R 17, 16).

Déjà par le passé, lors de l'Exode, Dieu avait fourni le pollen quotidien aux Hébreux fuyant l'Égypte de Pharaon. Déposé la nuit avec la rosée du désert, il devenait une croûte comestible aux premiers rayons du soleil. « *Qu'est-ce que c'est ?* » se disaient-ils. C'est la manne



tombée du ciel ! Auparavant, dans un grand renfort d'éclairs, de bruit de tonnerre et de nuages sombres, Dieu impressionnait les Hébreux alors qu'il conversait avec Moïse, au point que certains demandèrent de ne plus être témoins de ces manifestations divines... Personne n'aura oublié le passage de la mer Rouge à pied sec, qui fait suite aux dix plaies d'Égypte : l'eau du Nil se transforme en sang pendant sept jours ; les grenouilles pullulent dans le pays ; les moustiques infestent les hommes et le bétail ; les taons envahissent les maisons ; la peste anéantit chevaux, ânes, chameaux, bovins et moutons ; les ulcères affligent hommes et bétail ; la grêle tue hommes et bétail, détruit les récoltes et les arbres ; les nuées de sauterelles couvrent le pays et dévorent toutes les plantes ; les ténèbres durent trois jours ; et la mort s'abat sur tous les premiers-nés, humains comme animaux. Après tout cela, l'on comprend que les Hébreux, dans le désert du Sinai, aient apprécié de manger les cailles par milliers que Dieu leur envoyait pour changer un peu leur régime alimentaire... Jésus lui-même n'est pas en reste avec les phénomènes naturels comme expressions de sa puissance. S'il use de formules poétiques comme « *Regardez les oiseaux du ciel : ils ne*

font ni semailles ni moisson, ils n'amassent pas dans des greniers, et votre Père céleste les nourrit. » (Mt 6, 26), il use aussi de pouvoirs qui ne laissent pas les disciples indifférents : eau changée en vin, marche sur les eaux, pêche miraculeuse, tempête apaisée, guérisons multiples, résurrections de morts, multiplications de pains et poissons, figuier desséché, etc. La *Bible* présente ainsi la nature comme une servante de la volonté divine, une simple créature attentive à son Créateur et à ceux qui parlent en son nom. Remarquez toutefois que nature et nourriture vont souvent de pair dans ces récits anciens... N'est-ce pas une opportunité qui nous est alors donnée de réfléchir à l'utilisation que nous faisons aujourd'hui de l'une comme de l'autre ?

[Abbé Lionel Landart]



« *La tempête apaisée* »
Église Sainte-Anne
d'Hendaye (chœur)



« *Le miracle de la transformation de l'eau en vin à Cana* », peinture d'Alexander Vladimirovich Makovsk

Il y avait un jardin qu'on appelait la Terre

chanson de Georges Moustaki, 1971

C'est une chanson pour les enfants
Qui naissent et qui vivent entre l'acier et le bitume
Entre le béton et l'asphalte
Et qui ne sauront peut-être jamais
Que la terre était un jardin

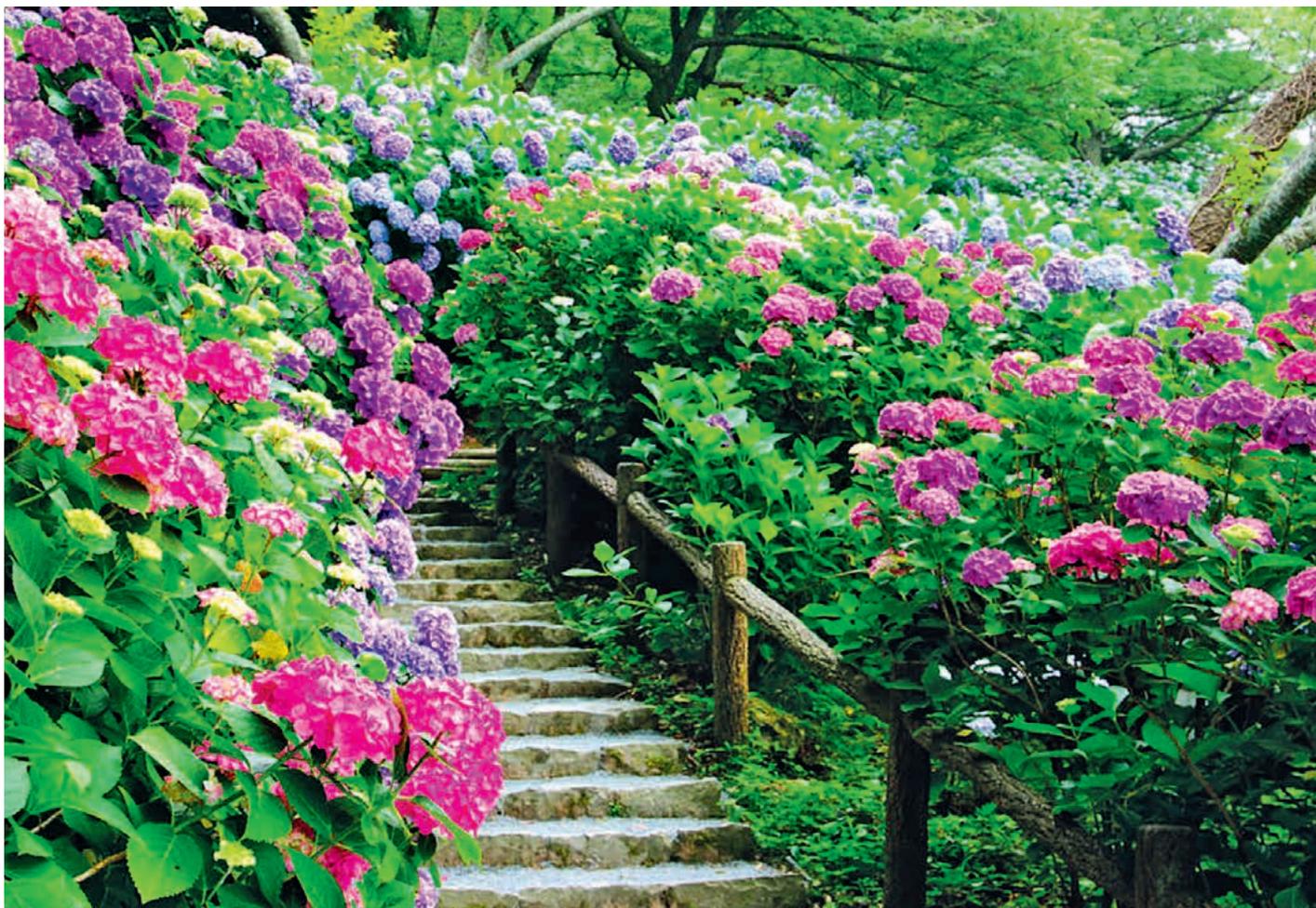
Il y avait un jardin qu'on appelait la Terre
Il brillait au soleil comme un fruit défendu
Non ce n'était pas le paradis ni l'enfer
Ni rien de déjà-vu ou déjà entendu

Il y avait un jardin, une maison, des arbres
Avec un lit de mousse pour y faire l'amour
Et un petit ruisseau roulant sans une vague
Venait le rafraîchir et poursuivait son cours

Il y avait un jardin grand comme une vallée
On pouvait s'y nourrir à toutes les saisons
Sur la terre brûlante ou sur l'herbe gelée
Et découvrir des fleurs qui n'avaient pas de nom

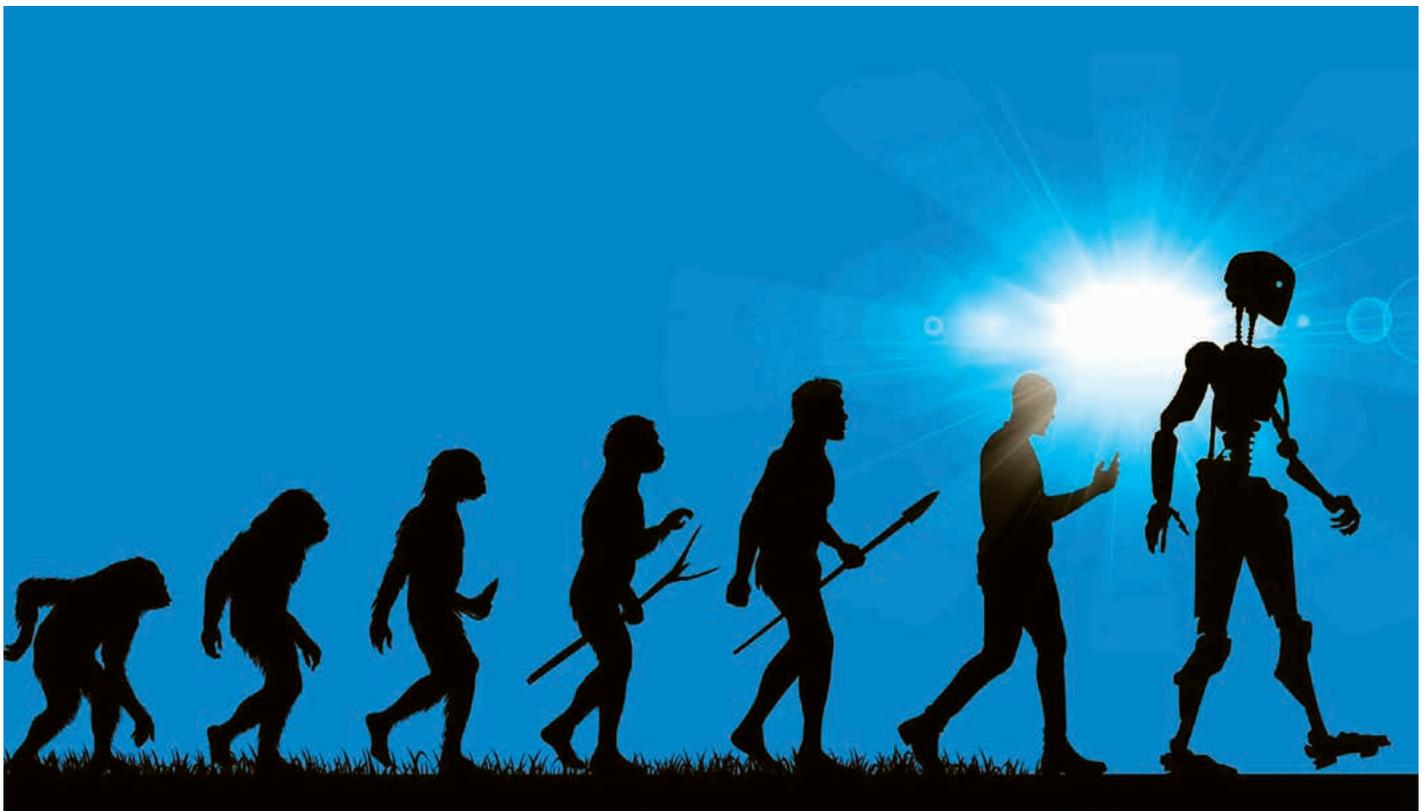
Il y avait un jardin qu'on appelait la Terre
Il était assez grand pour des milliers d'enfants
Il était habité jadis par nos grands-pères
Qui le tenaient eux-mêmes de leurs grands-parents

Où est-il ce jardin où nous aurions pu naître
Où nous aurions pu vivre insouciant et nus
Où est cette maison toutes portes ouvertes
Que je cherche encore et que je ne trouve plus



Aux confins de la nature... humaine

Comment préserver et faire valoir notre humanité aujourd'hui, prise en étau entre antispécisme et transhumanisme ? En d'autres termes, le sujet humain a-t-il une spécificité ou bien est-ce une illusion ? Depuis une dizaine d'années, deux courants de recherches scientifiques en apparence opposés progressent à une vitesse vertigineuse : celui qui cherche à prouver l'égalité parfaite entre l'homme et l'animal, et celui de l'interchangeabilité, en toute occasion de nos vies, entre l'homme et l'androïde doté d'IA générative. Mais est-ce si antagoniste qu'il n'y paraît ?



D'un côté, face à la numérisation accélérée du monde, certains craignent une rupture anthropologique, un mouvement qui ferait courir à l'humanité un véritable risque existentiel, un remplacement de l'homme par la machine dans toutes les activités humaines. Certes l'intelligence artificielle fait des choses bien plus vite et beaucoup mieux que l'humain. Les agents conversationnels dopés à l'IA générative explosent depuis deux ans à peine. ChatGPT traite aujourd'hui plus d'un milliard de requêtes par jour. Mais nous pouvons nous interroger sur notre propension à utiliser un langage terriblement anthropomorphe lorsque nous parlons de ces

robots. Nous disons qu'ils parlent, écrivent, écoutent, répondent, comprennent, réfléchissent... Alors même qu'ils ne conversent pas du tout : ils se contentent d'imiter tous nos faits et gestes, en traitant par probabilités statistiques complexes la foultitude de données que nous leur offrons. Mais l'IA a accès aux concepts et aux abstractions, et la machine sait en rendre compte dans ses énoncés de manière stupéfiante, donnant l'impression d'un semblant au point de nous interroger sur sa capacité créatrice, sa prise d'autonomie. En outre, la question du corps est d'actualité. Certains chercheurs expérimentent le fait de tremper les connexions numériques dans des bains de

dopamine afin de se rapprocher de ce qu'est un neurone et voir si cela peut avoir un effet comparable à celui des protéines dans notre cerveau. De plus, beaucoup de laboratoires misent désormais des milliards de dollars d'investissements de recherches pour fusionner l'intelligence artificielle générative avec un cyborg. Le piège du réalisme auquel cela nous confronte ne doit pas être minimisé. Lors de nos requêtes auprès de ChatGPT, le robot dit « je » pour nous répondre. C'est une tromperie aux conséquences non négligeables. En effet, nous avons une incroyable appétence pour l'anthropomorphisme. Nous sommes enclins à croire à cette ressemblance. En outre, les

modes d'identification, induits par les chaînes d'énoncés et d'images défilant sur notre flux d'informations, s'ancrent de plus en plus dans une logique binaire. L'une des conséquences est que notre rapport au langage s'appauvrit, tant dans la syntaxe que dans le vocabulaire. La dérive serait que les individus deviennent des automates désarrimés navigant dans un monde prédictif.

À l'autre bout du spectre, le mouvement antisépéciste accorde une considération morale identique aux espèces animales et aux humains. Ce mouvement s'oppose à toute forme d'élevage, d'expérimentation, de détention animale même à titre domestique. Classant l'homme comme une espèce animale parmi les autres, qui se situe à tort au-dessus d'elles, il souhaite une reconnaissance juridique d'un statut de personne.

Il n'est pas exagéré de considérer alors que nous nous trouvons désormais errant sur un axe, aux extrémités duquel deux champs de recherche, d'innovation et de revendication, nous font douter de notre essence au point de menacer notre existence.

Notre anthropocentrisme aspire à lui ces deux dangers. Dans ces deux mouvements semblent-il opposés, le même élan peut être dialectisé. Les dérives de l'ordre numérique tendent à nous faire perdre ce qui fait notre spécificité, le rapport au langage. Notre cyborg aurait gagné, nous aurions fait de nous des animaux comme les autres. Dans ce collage à un double, il n'y a plus d'écart. Dès lors, la parole devient inutile et le langage disparaît.

Le prix Nobel de physique, Geoffrey Hinton, nous alarmait en 2024, lors de la cérémonie de remise du prix, dans un discours aux accents prophétiques peu rassurants. Nous jouons à créer une machine plus intelligente que nous. Les ingénieurs géniaux de la Silicon Valley nous estiment d'une intelligence pas si intelligente dans un corps putrescible.

Ces dérives quelque peu totalisantes jouent avec nos peurs contemporaines que d'aucuns nomment collapsistes ou apocalyptiques selon qu'ils sont croyants ou non. Mais plus que notre disparition, ces avancées tendent à nous convaincre de l'illusion de notre existence.

Dans ce contexte perturbé, comment le psychanalyste peut-il continuer à proposer un travail au patient afin que le Sujet poursuive sa route ?

Le psychanalyste cherche à recevoir et faire valoir ces écarts, en donnant à entendre les ratages de l'inconscient. Les rêves et les lapsus,

et surtout ce que l'on a à en dire, seraient la portion congrue de ce qui signe le trait de notre nature humaine. L'on ne peut pas s'affranchir si facilement de notre inconscient.

La différence entre l'homme et l'animal, dit Lacan, c'est que l'homme est « *dé-naturé* » par le langage. Entre la logique binaire de l'ordre numérique, qui ne code qu'en flux de 0 et de 1, et la revendication non binaire des antisépécistes intégristes pour lesquels tout fait Un, sans distinction d'espèce ni même de sexe, le psychanalyste peut trouver peut-être une place tierce. Le 3, c'est le symbole. À l'intérieur du langage, le symbole se cache et dévoile. Il est intuition, imagination. Il est concret, pas conceptuel. Il est initiation, recherche d'une Vérité. Il touche l'homme. Il est émotion, pas démonstration. Il fait de chacun un interprète, non un lecteur. À chacun sa lecture. Il est médiation entre l'individuel et l'universel. Il ouvre à la communion, au champ du sacré, par le cœur et l'esprit. C'est là l'essence de notre existence. Le lieu du sacré, dans le langage, c'est la foi religieuse et la poésie. Ainsi, dans la nature, l'homme voit une beauté et pas seulement un moyen. Par là, il accède au surnaturel. Comme ce qui s'immisce entre nature et technologie, ce qui fait écart, faille, entre deux mots, deux choses, deux sujets.

Ce qui donne idée d'un ailleurs, un espoir...

[Christine Delgado-Haran]

*« Ring the bells that
still can ring
Forget your perfect offering
There is a crack, a crack
in everything
That's how the light
gets in. »*

*« Sonnez les cloches
qui peuvent encore sonner
Oubliez vos offrandes parfaites
Il y a une faille en toute chose
C'est par là qu'entre
la lumière. »*

Anthem, L. Cohen

Elkarren lokarriaz

raganean, eskualde guzitan bezala, Euskal Herrian ere jendeak loturaren beharra bizi zuen. Ardi ile mozte, xerri hiltze, arto xuritze, ogi joite edo belar biltze, auzolana denetako baliosa. Artzainak mendian ardi bat galdua bakarrik ikustean, laster jabeari norbaitenganik helaraziko zion berria : « holako tokitan ikusi, hirea zuken », ile tinta kolore eta beharriko markaren arabera ezagutua baitzuen.

Sutea gertatzean Larrun mazelan, auzoa etorriko zen abisatzera eta denak utzirik sua itzaltzera partituko ziren, pala bizkarrean, iluntzean berdin esku-argi txar bat harturik, artaldea sutik urruntzeko lehenik eta bakza-lekua gerizatzeo desmasiatik, gauak gauari borrokan ariz.

Familiarekin baino auzoarekin ongi izatea hobe zela aditu izan dut haur denboran. Dударик gabe ez zen arras gezurra, edozoin gertakari txar, heriotzea barne gerta zadin, auzoko atea jotzen baitzen tarrapatan helduz. Halere, hobe urrundik ere familia eta auzoarekin harreman ona izatea, bihotza ongi maingu bailiteke neretzat beti kontrakoa baliz.

Zer liteke bizia elkarren atxikimendurik gabe ? Lehengo bizi-moldean bat bertzearen laguntza nahitaezkoa balinbazen orai ere triste bakartasunean bizia irudikatzea.

Donibane-Ziburu aldeko kantariak « Lokarri » deituz taldea, ez dute nolana hika hautatu beren izena.

Egozentrismo hitza anitz aipu da oraiko mendean ; berekoi bilakatu dela jendea egia dela baliteke kasu batzuetan eta gure bizi moldea aldatu dela segur onartzen dut. Baina orai ere mail guzietan aitzinatzeo estekak edo loturak segurtatzea ezinbestekoa da, bakarrik ez baigira urrun joanen. Zenbat alorretan ez dira batzu besteekin gogoetak eginez lehenik gero ekintzetan gauzatzen elkarrekin ? Airearen, uraren, oihanaren, bizitegien, sozial sailen, klimaren, hizkuntzen, imigranteen... arazoeri aterabideak asmatzeko, batzu bertzeen aditze behargorrian gira bihurtune berriak hartzekotan. Eta bakea nundik sortuko da ez bada elkarrekin loturak eginez ?

Urraska gai guzietan. « Urrats Kolektiboak » deitu dute barkoxtarrek aurtengo pastoralara, obra berrizalea. Xuberotarrak aurrera ! Hainbertze elkarte berri loratu dira bazterretan, marka ona.

Lokarriak josiz atxikitzen dira oinetakoak soinean aitzinatzeotan. Herriak ere berdin : Gure ongi izatearen gako segurra hortan dugu egiazki pozik bizitzeko.

[Graxi Solorzano]

« Petit producteur, grandes fraises » une agriculture raisonnée

C'est à Sames que nous nous déplaçons aujourd'hui, non loin du centre du village, pour y rencontrer Nathalie et Jacques, et leur fils Nicolas : nous sommes à la Ferme Echelecu. Cette ferme familiale qui a vu se succéder plusieurs générations et différentes activités agricoles abrite à présent une production de fraises.

Jacques, comment vous est venue l'idée de produire des fraises ? J'ai cru comprendre que vous aviez cultivé tout autre chose auparavant...

Lorsque nous avons repris l'exploitation familiale en 1987, celle-ci était principalement basée sur l'élevage de vaches laitières, et remplacée une décennie plus tard par l'élevage de caillies. Puis douze ans après, avec la construction de plusieurs serres de séchage notamment, a débuté une production saisonnière de tabac blond.

Au bout de quelque temps, nous avons décidé d'ajouter une deuxième culture pour pouvoir utiliser les serres aussi de novembre à juin. Nous avons rencontré un producteur d'Orthez qui avait « couplé » le tabac blond et... les fraises ! L'idée de retrouver ce plaisir de croquer de savoureuses fraises, comme lorsque j'étais enfant dans le jardin familial, a fini de me convaincre et nous avons tenté l'expérience avec 2 800 pieds de fraises au départ. La tempête Klaus et la destruction d'une bonne partie des serres en 2009 a bien failli avoir raison de notre projet, mais nous avons trouvé l'énergie nécessaire pour conjurer ce coup du sort en reconstruisant des serres capables d'accueillir 7000 pieds de fraises. Puis, en 2012, nous avons décidé d'abandonner définitive-



ment la production de tabac pour ne consacrer qu'à la production de fraises (neuf variétés différentes à ce jour).

Et en 2023, après quelques mois de flexion, pour assurer la continuité et la qualité de votre production, une nouvelle étape a été franchie...

Oui ! Nous étions en recherche de solutions face aux défis climatiques grandissants et c'est à ce moment-là qu'est née l'idée innovante de la serre agrivoltaïque. Animés par nos valeurs écologiques au service d'une agriculture raisonnée, nous avons cherché un moyen de nous adapter au changement climatique, tout en essayant d'optimiser au maximum la réduction de notre impact écologique.

Nous avons opté pour un mode de production hors sol, qui respecte le cycle de la nature, dans une serre non chauffée. La pollinisation des fleurs a lieu grâce aux ruches (de bourdons) installées dans les serres. Le fruit y est cueilli mûr, quand le temps est venu : aucun passage en chambre froide. L'irrigation des plants se fait au goutte à goutte par un système de tuyaux, permettant la maîtrise de la consommation d'eau. De plus, des gouttières ont été installées le long des serres afin de récupérer l'eau de pluie servant à l'irrigation.

Mais, en quoi cela consiste-t-il, une serre « agrivoltaïque » ?

Notre serre agrivoltaïque de 3000 m² combine habilement la protection des cultures contre les aléas climatiques, et la production d'énergie solaire durable. Des détecteurs ont été positionnés au pied des plants de fraises : ils

captent l'intensité du rayonnement solaire, information ensuite transmise à un système de contrôle automatisé qui régule le fonctionnement des écrans de la serre.

L'électricité utilisée pour cette automatisation est produite par les panneaux solaires de fabrication française situés au-dessus des écrans, écrans non plus en plastique comme ceux des serres classiques, mais transformés en maille souple. Ainsi, si les détecteurs captent un ensoleillement excessif, c'est-à-dire un risque de surchauffe pour les plants, les écrans se ferment automatiquement pour les protéger des rayons directs du soleil, et pour maintenir une température optimale à l'intérieur de la serre. Et inversement, si les plantations ont besoin d'une exposition directe à la lumière solaire, et les conditions météorologiques le permettent, alors les détecteurs déclenchent l'ouverture des écrans afin de favoriser le développement naturel des plants.

L'on dit que « la clé du bonheur réside dans la capacité à savourer les petites choses de la vie » : cela vous parle-t-il ?

La simplicité a toujours fait partie de notre quotidien, aussi bien dans notre vie, que dans notre mode de production. Pour nous, les meilleurs moments sont les plus simples, comme déguster une barquette de fraises entourés de nos proches dans la convivialité et le partage !

Merci de votre accueil à tous les trois !

Si vous souhaitez en savoir plus et goûter aux fraises de la Ferme Echelecu, vous pouvez vous rendre sur leur site : <https://echelecu.com>

[Natacha Moulian]



Je voulais être paysan

Mon grand-père était médecin de campagne en Savoie. Il m'emmenait souvent quand il allait consulter dans des fermes à la campagne. J'avais environ 12 ans et, lorsque mon grand-père était près du malade, moi j'en profitais pour faire le tour de la ferme et voir les animaux. Parfois dans les étables, c'était l'heure de la traite. Les fermiers toujours gentils avec moi me faisaient boire le lait des vaches ; ils appelaient ça le « lait bourru », c'était un lait chaud et épais.

Mon grand-père aimait me faire découvrir la nature, il avait un chalet de montagne où je passais des vacances merveilleuses. Il m'emmenait souvent le soir pour faire des promenades au clair de lune. Il m'a laissé l'amour de la nature et cette envie d'être un jour paysan.

Mais la vie a été différente, je l'ai passée à Paris avec une profession d'ingénieur. C'est une infidélité à mon enfance, mais je retrouve la nature en passant ma retraite dans ce beau Pays Basque.

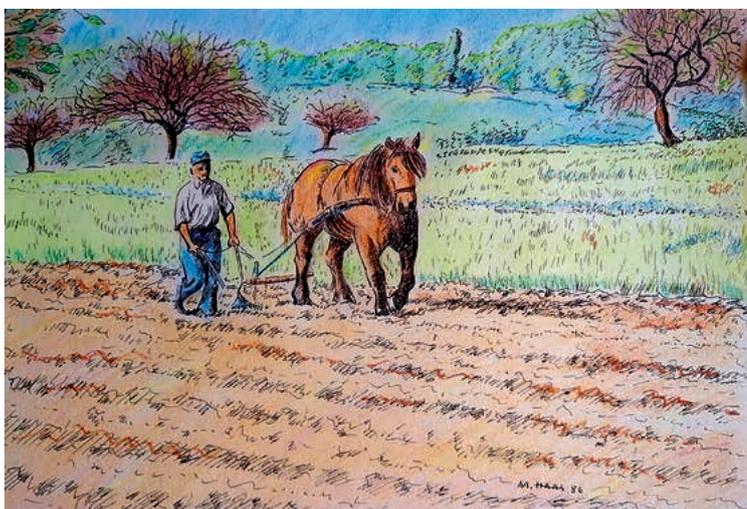
Le grand philosophe allemand Heidegger, a une réflexion intéressante sur la relation de l'homme à la terre. Le paysan est perçu comme une figure vivant en harmonie avec la nature, tandis que l'exploitant agricole a une approche technique, rationnelle, parfois déconnectée de la dimension existentielle. Dans son œuvre, *L'Être et le Temps*, Heidegger critique la modernité par son approche instrumentale du monde. Ce qui correspond à la manière dont l'agriculture industrielle est gérée aujourd'hui. Des jeunes de la ville veulent renouer avec la vie paysanne. Ils sont attirés par un mode de

vie plus proche de la nature, le désir de contribuer à une alimentation plus saine, la volonté d'échapper au stress urbain.

Il existe une fondation, « Terre de Liens », qui aide cette nouvelle génération paysanne à trouver des fermes en agriculture biologique. Cette fondation recrée des liens entre paysans et citoyens, tout en encourageant la biodiversité et le respect de la terre. Depuis sa création en 2006, « Terre de Liens » a levé 55 millions d'euros et a acheté 300 fermes.

Mais quel avenir pour le monde paysan ? Ce sujet est complexe et dépend de nombreux facteurs : les évolutions technologiques, les politiques agricoles, les enjeux environnementaux, la concurrence internationale. En ce qui concerne le vieillissement des agriculteurs et le problème de la transmission des fermes, « Terre de Liens » peut aider. On peut être confiant pour le monde paysan qui fait preuve d'une forte capacité d'adaptation et il a le soutien de la population française.

[Philippe Chevalier]



La terre, histoire d'une famille

Née dans une famille parisienne plutôt aisée, rien ne me prédestinait à devenir agricultrice et éleveuse, si ce n'est mon amour précoce et constant pour les animaux et la rencontre de Thierry, mon futur mari, sur les bancs de la classe préparatoire au métier de vétérinaire. Notre passion commune pour les chevaux a contribué à nous rapprocher, le hasard faisant que son père était mon vétérinaire.

Nous avons été tous les deux recalés au concours, et nous nous retrouvions à 20 ans sans idée précise de notre avenir. Le projet d'acheter ensemble une propriété agricole a germé dans l'esprit de Thierry, renouant peut-être inconsciemment avec l'histoire des grands-parents, propriétaires terriens en Algérie au début du XX^e siècle. C'est ainsi que nous nous sommes retrouvés à 25 ans, à la tête d'une grande propriété dans le Sud toulousain, sans l'ombre d'une formation, ni de quelconques compétences, mais pourtant certains que nous étions faits pour cette vie-là malgré tous les sacrifices que cela supposait. Nous nous inscrivions dans un mouvement néo-rural dynamique dans les années 1970, qui suscitait chez les agriculteurs locaux un sentiment d'invasion et d'appropriation des terres.

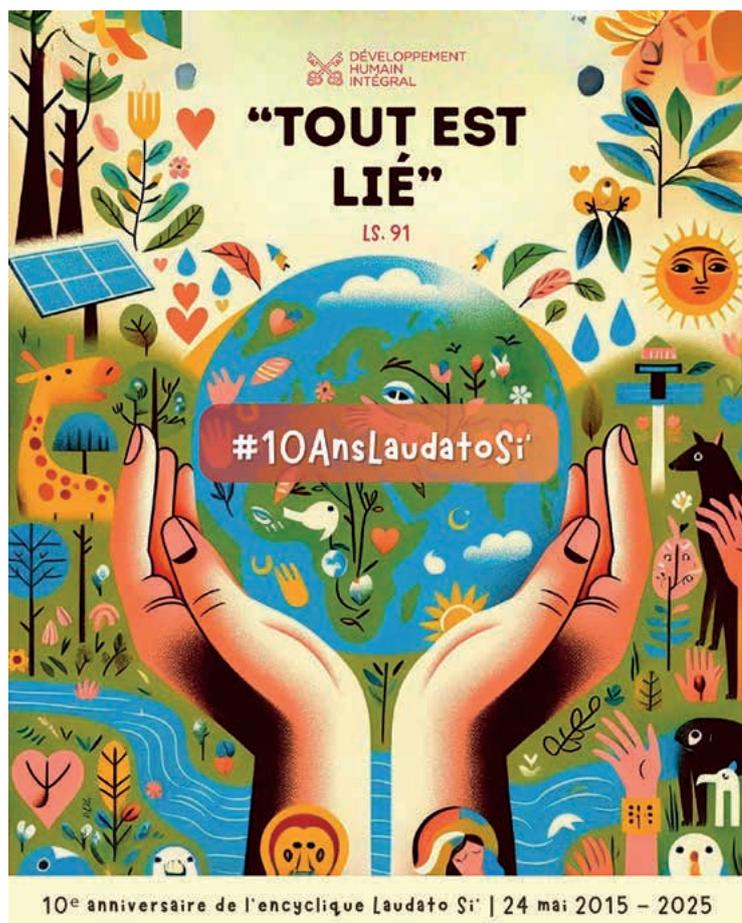
Malgré les difficultés financières, conjoncturelles, souvent liées à des crises agricoles successives, nous avons fondé une famille, et nos quatre enfants ont toujours été attachés au domaine de leur enfance et à la vie de liberté dont ils jouissaient. Sur les quatre, deux sont ingénieurs et travaillent dans le secteur agricole, et l'un de leurs enfants a entrepris des études supérieures dans ce domaine.

Les liens différents que les membres de la famille entretiennent avec les métiers de la terre soulèvent quelques questions. Ceux qui ne se sont pas orientés vers l'agriculture ont néanmoins gardé un lien solide avec l'espace rural. Pour rien au monde ils n'iraient vivre dans une grande ville. Si la sœur aînée de Thierry était absolument citadine, son frère est peu sensible aux attraits de la vie à la campagne, alors que sa demi-sœur s'est installée sur la propriété agricole de son père.

Tout cela est-il une histoire d'ADN ou de culture familiale ? Rien ne le confirme ni ne l'infirme, mais la question peut être posée.

Aujourd'hui, nous n'aurions pas pu envisager notre retraite sans continuer à nous occuper de la terre et des animaux. Un petit coin de paradis pour nos neuf petits-enfants...

[Isadora Pouliny]



Laudato Si' fête ses 10 ans, un anniversaire pour la maison commune

Le Dicastère pour le Service du Développement Humain Intégral (DSDHI) fête l'anniversaire de la publication de l'encyclique de François en signalant comment l'Église se mobilise avec des initiatives mondiales pour renouveler son engagement en faveur d'une écologie intégrale.

Le 24 mai 2025 a marqué le 10^e anniversaire de l'encyclique *Laudato Si'*, le texte par lequel le pape François a appelé l'humanité à prendre soin de la maison commune, y mêlant écologie, justice sociale et spiritualité. Cette encyclique a eu un impact sans précédent sur la conscience collective mondiale, attirant l'attention du monde civilisé sur l'urgence d'une conversion écologique intégrale. Dix ans après sa publication, l'Église du monde

entier se mobilise avec des événements, des moments de prière, des actions concrètes et des initiatives de sensibilisation pour célébrer cet anniversaire important et renouveler son engagement en faveur d'un changement urgent et profond.

Comme l'a déclaré le cardinal Michael Czerny, préfet du DSDHI, dans une récente interview : « Dans le contexte du Jubilé de l'Espérance 2025, ce dixième anniversaire sera l'occasion de cé-

lébrer ce qui a été accompli et de rendre grâce à Dieu. Un temps pour promouvoir l'encyclique auprès des catholiques et des personnes de toutes confessions qui ne la connaissent pas. Un temps pour pleurer - et lutter - avec ceux qui souffrent, marginalisés ou appauvris, à cause des dommages infligés à la Terre et des mécanismes économiques injustes. »

Publiée en 2015 par le pape François, l'encyclique *Laudato Si'* reste d'une grande actualité, dénonçant la dégradation de l'environnement, la perte de biodiversité, la pollution et le changement climatique, ainsi que la crise sociale qui se profile. La nécessité d'un déploiement immédiat et actif d'un modèle durable, innovant et solidaire résonne aujourd'hui plus que jamais.

Cette décennie a vu naître de nombreuses initiatives mondiales, comme le mouvement *Laudato Si'*, un réseau de catholiques cheminant ensemble de manière synodale et en communion avec l'Église universelle, prenant un chemin de conversion écologique. Guidés par l'esprit de subsidiarité, ils poursuivent leur mission : prendre soin de notre maison commune.

Dans le même esprit, le DSDHI a lancé en 2021 la Plateforme d'action *Laudato Si'* pour accompagner concrètement les participants sur un chemin durable, à travers des objectifs inspirés de l'encyclique. La plateforme offre aux institutions et organisations catholiques de nombreuses ressources, bonnes pratiques et pistes pour mettre en œuvre les principes de l'écologie intégrale au quotidien. Une mise à jour du site web et un nouveau programme de formation certifiée pour les institutions, par lequel la participation active des utilisateurs à la plateforme d'initiatives *Laudato Si'* est reconnue publiquement, ont été lancés ces jours-ci.

Ce 10^e anniversaire est donc une opportunité unique de relancer l'engagement en faveur de notre maison commune, une mission à laquelle nous sommes tous appelés à participer activement, notamment en vue de la Journée Mondiale de Prière pour la Sauvegarde de la Création, le 1er septembre 2025.

Allez plus loin avec le site web de Raisinghope, pour participer et partager les initiatives créées pour célébrer le 10^e anniversaire, ou enregistrez votre projet écologique sur la *Laudato Si'* Action Platform, pour continuer à construire ensemble un avenir plus juste et plus durable à la lumière de *Laudato Si'*.

[DSDHI - Vatican]

Etzetik : tradition et innovation

Jeff et Karine, nous nous trouvons dans votre ferme familiale du quartier d'Olha à Saint-Pée-sur-Nivelle, où vous conjuguez tradition et innovation dans une activité originale : l'utilisation des fruits de saison cueillis chez les particuliers.

Nous avons voulu revenir au bon sens et travailler dans le respect de la nature, sans surproduction ni utilisation de produits chimiques. Nous récoltons nous-mêmes les fruits. Les arbres ne doivent pas être traités, ni situés près des voies de circulation ou des garages, et nous privilégions les espèces traditionnelles, bien adaptées aux conditions de la région.

En contrepartie de la récolte des fruits, nous assurons l'entretien de l'arbre : la taille et l'application d'un peu de bouillie bordelaise, à titre exceptionnel. Si besoin, nous complétons le troc avec des produits finis de notre fabrication.

Rien n'est perdu dans le fruit récolté. Karine place le fruit dans une machine qui sépare la pulpe, des noyaux et de la peau. Les noyaux sont envoyés à une pépinière d'Ascain, qui les utilise pour faire des porte-greffes. Les jeunes paysans du Pays Basque qui se lancent dans l'activité fruitière, veulent travailler avec les vieilles espèces bien acclimatées.

Les écorces sont déshydratées, mises en sachet et envoyées chez les fabricants de thé pour être utilisées dans leurs assemblages.

La pulpe est confite et le taux de sucre surveillé avec un réfractomètre. S'il est insuffisant, plutôt que de céder à la facilité et la rentabilité en ajoutant du sucre, Karine préfère continuer la cuisson jusqu'à atteindre l'objectif. Dans certains cas, le taux minimum ne peut pas être atteint, et le sucre cristal ajouté provient exclusivement d'un producteur français de betterave bio. L'eau utilisée pour laver les ustensiles et pour la cuisson est filtrée trois fois pour éliminer toutes les impuretés : d'abord un filtre à charbon, puis deux filtres à tamis pharmaceutiques pour les bactéries.

Karine cuisine en milieu stérile pour produire des pâtes de fruits enrobées de sucre ou non, des gelées préparées avec l'eau de cuisson de la pulpe, et des confitures.



Pour ma part, je prépare, avec le vieux pressoir à pommes visible sur la photo, des vinaigres balsamiques de pommes ou de poires de la Saint-Jean. La durée de fabrication est de quatre mois, et nous remplissons les flacons du produit fini à ras bord afin de limiter au maximum la petite couronne naturelle du liquide qui se forme, car nous nous refusons à ajouter des sulfites pour interrompre l'évolution de ce produit vivant.

Nous élaborons également avec le même souci de qualité des vinaigres aromatiques, comme celui de romarin.

Nos produits sont vendus directement chez nous, à la ferme, et chez des commerçants qui nous ont connus par le bouche-à-oreille : les restaurants pour les vinaigres et les pâtes de fruits fraîches ainsi que les épiceries fines de la région, du Cap Ferret, de Paris, ou encore Zaporeak à Dantxaria. Nous essayons également d'être présents dans les grands événements régionaux qui mettent à l'honneur la gastronomie.

Les prix sont calculés au plus juste pour que tout le monde puisse en profiter. Notre objectif n'est pas l'enrichissement, mais l'épanouissement dans de bonnes conditions de notre passion commune. Nous avons commencé notre activité avec l'idée « d'assurer la gamelle » avec un mi-temps ailleurs, et aujourd'hui, nous

sommes à temps complet, sans salarié. L'exigence de qualité de nos produits rencontre un vif succès auprès des sportifs, notamment dans le trail et la pelote. Nous avons même été présents sur les marathons de Londres, Berlin, Corée et Thaïlande. En prospective, nous travaillons en collaboration avec le lycée agricole de Saint-Palais, à la création d'une pâte de fruits sportive artisanale.

Tout cela est bien séduisant, Jeff et Karine. Si nos lecteurs veulent acheter vos produits, à qui doivent-ils s'adresser ?

Ils peuvent nous appeler à la ferme : Karine au 06 03 55 54 40 ou Jeff au 06 46 77 03 39, ou nous contacter par mail : contact@etzetik.eus. Nous les recevrons volontiers chez nous, ou leur donnerons les coordonnées du point de vente le plus proche de chez eux. Nous n'avons pas de site internet. Certes, nous avons une capacité de congélation de 3,5 tonnes, mais nous sommes soumis aux aléas naturels et ne vendons que les produits préparés à partir de fruits que nous avons nous-mêmes récoltés. Nos clients doivent donc, comme nous, accepter de s'adapter à la nature et aux saisons.

[Propos recueillis par **Jean Sauvaire**]

Jeunes pro
Sacré-Toi.

Vivre proche de la nature : et si c'était notre futur ?

Quitter la ville, troquer le béton pour la terre, ralentir, respirer, se reconnecter avec la nature... voilà, peut-être, la nouvelle aventure à vivre pour beaucoup de nos contemporains.

Rêve nostalgique d'un retour à l'état de nature ou fantasme plus ou moins avoué du mythe du « *bon sauvage* » ? Éveil d'une saine conscience écologique ou militantisme utopique contre une société hyper-technologisée ? Quoi qu'il en soit, vivre « *proche de la nature* » devient une tendance de fond. Mais que signifie concrètement, aujourd'hui, vivre en lien avec la nature ?

RETOUR À L'ESSENTIEL

Même si ce n'est pas le seul facteur, l'expérience récente des confinements a largement contribué à un certain changement de mode de vie, ou du moins à faire naître un sentiment d'un besoin de revenir à l'essentiel. Le décalage entre les rythmes de vie de plus en plus accélérés et bruyants de la ville et la douceur de vivre de nos belles campagnes, a

été, plus que jamais, mis en évidence aux yeux du monde ces dernières années. De ce fait, l'essentiel s'est aussi révélé aux yeux de plus d'un : plus de simplicité, un peu de sobriété, plus d'harmonie et de lien avec la nature... On redécouvre les bienfaits du contact régulier avec la nature pour notre vie. Ainsi, l'envie de vivre proche de la nature n'est pas de la nostalgie ni uniquement une armure dressée

contre le progrès. Elle répond, peut-être, à un malaise. Elle alerte certainement sur une « *démesure anthropocentrique de la modernité* », pour reprendre une expression du Pape François dans l'Encyclique *Laudato Si'*. Le désir de vivre proche de la nature nous rappelle que la nature est plus qu'un décor : elle nous influence profondément. Notre vie est viscéralement liée à la nature, notre maison commune : « *Livrés à tout ce qui s'agite et se succède autour de nous, affectés par l'oiseau qui passe, la pierre qui tombe, le vent qui mugit, le nuage qui s'avance (...) nous sommes ce que nous font le calme, l'ombre, le bruit d'un insecte, l'odeur émanée d'une herbe, et cet univers animé qui végète ou se minéralise sous nos pieds ; nous changeons selon ses formes instantanées ; nous sommes mus de son mouvement, nous vivons de sa vie.* » (Étienne de Sénancour, *Rêverie sur la nature primitive de l'Homme*)

UN PAS DE CÔTÉ

On a bien compris que ce n'est pas en quittant forcément la ville que l'on vit proche de la nature. Il ne s'agit pas de vivre isolés, en forêt, sans électricité ni confort, de fuir le monde et de s'abriter dans un repli individuel. C'est plutôt le choix d'un mode de vie qui privilégie la simplicité, la sobriété et le lien avec le vivant. C'est parfois juste un pas de côté. Même en milieu urbain, il est possible de tisser des liens avec le vivant. De nombreux citadins prennent des initiatives qui favorisent, autant que possible, ce contact avec la nature : jardins partagés, toits végétalisés, balades naturalistes, balcons transformés presque en jungles urbaines...

Aussi idyllique que cela puisse paraître, tout le monde n'a pas le privilège de quitter la ville pour s'installer en campagne. Le lien avec le vivant est à tisser en tout lieu. Et peut-être, faut-il se rappeler encore que ce n'est pas seulement de la nature qu'il faut se rapprocher, mais aussi de notre « *nature humaine* » : des êtres vivants parmi d'autres, interdépendants et responsables. Comme nous le rappelle *La Genèse* : « *Yahvé Dieu prit l'homme et l'établit dans le jardin d'Eden pour le cultiver et le garder* » (2, 15). Vivre proche de la nature n'est pas un fantasme passéiste. C'est apprendre à ralentir, à respirer, à prendre soin de soi, des autres, et du vivant. *À défaut d'être notre présent, c'est peut-être notre futur...*

[Abbé Rickey-Ito Thélus]

Coclico, les fleurs qui colorent la vie

« J'ai toujours eu des coquelicots autour de moi et, enfant, je jouais avec, dans cette région du cognac où mes parents étaient viticulteurs. C'est ma fleur fétiche », nous confie Véronique, « elle est à l'origine de mes passions et de celle des fleurs, partagée avec Marcé depuis 1997. Ce goût précoce pour les fleurs s'est affiné au fil des années, nourri par mes activités précédentes, par l'observation des formes, des couleurs et des cycles de la nature. » Bien connue à Hendaye, la boutique Coclico cultive la fraîcheur, la couleur, la lumière, l'accueil, le conseil : un art naturel, comme une invitation à s'arrêter, à regarder et à ressentir.

FLEURISTE, MON MÉTIER

Il est à la croisée de l'artisanat et de l'art. Plus que des vendeurs de fleurs, avec ma jeune équipe, nous sommes comme des médiateurs sensibles entre la nature et l'humain, capables de traduire une émotion, un événement, une ambiance à travers une composition florale. En tant que professionnelle, il s'agit de puiser dans notre goût personnel, d'affiner notre esthétique et de transmettre ce regard à travers des créations adaptées à chaque client, qu'il s'agisse d'un bouquet intime ou d'une décoration d'espace public. C'est ce rapport à la fois délicat et émotionnel qui fonde ce métier.

COMPOSER, ASSEMBLER, CONSEILLER

Créer un bouquet n'est pas assembler des fleurs au hasard, c'est donner une forme expressive et visible à une émotion. La séduction d'une composition florale naît d'un équilibre : chaque fleur possède une force visuelle différente, certaines s'imposent par leur volume, d'autres par leur délicatesse. Dans ce travail collectif et exigeant pour mes assistants, il s'agit de traduire ce goût pour les fleurs dans un langage visuel en 3D, en s'appuyant sur les textures, les volumes et l'harmonie des couleurs. Rien ne sort de la boutique sans être contrôlé et conforme aux attentes et au budget du client. Selon les circonstances, un bouquet doit être éclatant et généreux, ou au contraire sobre et doux. Chaque choix de tige traduit une intention et doit trouver sa juste place. Composer un bouquet, c'est une sorte de mini mise en scène de la nature.

Le conseil est au cœur du métier. Les clients – particuliers, collectivités ou entreprises – ne viennent pas seulement acheter ou commander des fleurs, ils cherchent une interprétation de leurs envies. Notre rôle est de les guider, de les surprendre aussi par nos propositions et, en tout cas, de toujours répondre à leurs attentes. Écouter, conseiller, créer pour traduire les émotions des autres en faisant abstraction de nos goûts personnels ; en résumé, coller à notre phrase emblématique « *les fleurs colorent la vie* ». Ce travail de conseil repose sur une écoute attentive et sur une confiance accordée à mon esthétique personnelle. Le développement de nos prestations « *Wedding planner* » (préparation de mariages) intègre aussi notre petite entreprise et notre style dans l'événementiel en tant qu'organisatrice et décoratrice sur un lieu choisi.

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

Il évolue, certes, au rythme des contextes sociaux et environnementaux. Chacun est aujourd'hui sensibilisé par les médias à l'origine des fleurs, à leur impact écologique, à leur empreinte carbone – pour celles prove-

nant d'Amérique du Sud, du Kenya, ou des Pays-Bas –, comme aux conditions et produits de culture. Les professionnels de la fleur sont aujourd'hui très réceptifs à ce sujet et mettent en œuvre une véritable politique écoresponsable. Autant que possible, nous privilégions le circuit court, les productions locales et les pratiques les plus respectueuses de la saisonnalité, nous éliminons les matières plastiques de nos emballages, nous privilégions les produits non traités et nous travaillons avec les acteurs politiques pour mettre en œuvre des méthodes vertueuses respectant l'équilibre et l'avenir du réseau professionnel.

La fleur de saison vient autant que possible au cœur des compositions : tulipes et jonquilles au printemps, dahlias ou tournesols en été, chrysanthèmes en automne, amaryllis et hellebores en hiver. Elle rappelle que l'art floral est vivant et éphémère.

Oui mon métier conjugue savoir-faire et sensibilité, mais surtout, il participe à apporter de la beauté, de la chaleur et du bien-être au fond des cœurs.

Remerciements Coclico
[G. Ponticq]



Je vous parle d'un temps que les moins de 50 ans ne peuvent pas connaître

C'est un dimanche après-midi. Les cloches de l'église sonnent, mais leur sonorité n'est pas celle des jours de fête... L'on comprend vite : les têtes se lèvent et les yeux scrutent les quatre points cardinaux pour voir d'où s'élève la fumée. Les volontaires sont appelés pour aller circonscrire l'incendie, pelle sur l'épaule, et l'on n'hésite pas... Sans un mot, les enfants lisent sur les visages la gravité de la situation. L'on apprendra au retour que la grange à foin était en feu, menaçant la ferme attenante et la vie de la nombreuse famille qui l'habitait.

Si l'on apercevait un départ de feu sur les flancs de Larrun, les bergers qui y avaient leur troupeau avertissaient leur voisin et tous se pressaient pour éloigner les moutons du danger, puis éteindre le feu afin de préserver les pâturages, nourriture essentielle des bêtes. C'était l'époque où chacun s'improvisait pompier et où l'entraide était vitale. Qui aurait pu penser, qu'un jour, l'on puisse se passer les uns des autres ?

Le facteur remettait le courrier en main propre, et la boulangère partageait le pain frais en même temps que « *les nouvelles fraîches* », comme l'on disait à l'époque. C'était le bouche-à-oreille et les distances que l'on parcourait à pied qui assuraient le lien. Comment peut-on imaginer, au XXI^e siècle, que lorsqu'un membre de la famille mourait, deux jeunes voisins an-

nonçaient sa mort, de maison en maison, dans le quartier proche ?

La sortie de la messe de sept heures du matin était aussi un grand moment de lien : le garde champêtre, ceinture tricolore en bandoulière, ouvrait la fenêtre du premier étage de la mairie et la population, essentiellement les hommes pendant que les femmes entraient à l'épicerie, s'entassaient dessous et faisaient silence pour écouter les avis de la semaine. Ils ne prenaient pas la direction du bar pour se donner « *leurs nouvelles* » sans cette halte obligée ! Ainsi, le gaspillage du papier n'était pas encore organisé et l'idée du portable n'avait pas encore jailli dans le cerveau du scientifique.

Parler, écouter, lancer des vannes et rire... nul besoin de réseau pour créer du lien.

L'un de mes merveilleux souvenirs d'enfance se situe aux environs du 14 juillet. Notre fête nationale à nous, loin du défilé des Champs-Élysées : c'était l'arrivée d'une batteuse dans la forêt derrière chez nous ! Les paysans du voisinage avançaient avec leur charrette pleine de blé moissonné la veille, et toute la matinée, le « *trakatratratra* » de cet engin nous perçait les oreilles, tandis que les hommes lui fournissaient les épis à coup de fourche, et qu'il vomissait le grain dont l'on remplissait les gros sacs de jute. Dès que ce « *trakatratratra* » infernal se taisait, c'était l'heure du pique-nique géant, assis à même le sol, sur la mousse ou au pied des chênes. Le cidre coulait dans les verres, ou le vin du « *xabakoa* » directement au gosier, à qui mieux mieux, sans laisser tomber une goutte (les enfants étaient à l'eau bien sûr !). Les hommes lançaient quelques propos humoristiques qui faisaient rire petits et grands. Ici, point de chips ou de tapas divers et colorés ; non, c'était le gros pain de 2 kilos, coupé en grosses tranches qui circulaient avec le jambon et le fromage. Et... cerise sur le gâteau : l'arrivée de Tomaxa, vêtue de son grand tablier noir jusqu'aux chevilles, avec un énorme panier d'osier débordant de pommes variété : « *baratze-sagarra* ». Nous croquions ce fruit à pleines dents, je revois nos yeux brillants de plaisir ; il n'avait pas été traité et la pluie

avait fait le nécessaire pour toiletter sa peau. Point d'affiche pour annoncer les fêtes : le calendrier était mémorisé d'une année sur l'autre, sans complication. Un accordéon suffisait pour danser et nous mettre le cœur en joie. Mais notre adolescence a connu l'avènement de l'orchestre « *El Fuego* » qui mettait véritablement le feu sur la place d'Azkaine et toutes les places du Pays Basque les jours de fête. La foule de danseurs-chanteurs s'étendait du fronton jusqu'au parvis de l'église, et parfois, on remplissait la place bondée de parapluies qui dansaient sous la pluie ! C'était un phénomène incroyable !

ET DE NOS JOURS, QUOI ?

Avec la vie moderne, le monde a beaucoup changé. SMS et WhatsApp sont devenus des moyens de communication fort agréables ; les modes de déplacement ont radicalement changé, mais nous avons toujours autant besoin les uns des autres : besoin de se rencontrer, de partager, de créer du lien, d'agir en société. Que ce soit dans le monde du travail, du social, du sport et de toutes sortes de loisirs, combien de milliers et de milliers de personnes ne s'investissent-elles pas dans les différentes associations, donnant de leur temps et de leur talent pour vivre ensemble et bâtir un monde plus vivable et plus juste ? Et là, je pense à tous ces militants qui œuvrent jusqu'à donner leur vie pour certains.

Aujourd'hui comme hier, d'une manière différente peut-être, les contacts entre humains sont vitaux et facteurs de bonheur.

Que serait notre vie sans ces liens quotidiens qui paraissent si anodins mais qui nous donnent cette respiration intérieure : la joie d'exister et d'être reconnu(e) par l'autre ?

[Graxi Solorzano]

La Noisette Basque

« *Ce petit chemin qui sent la noisette
Ce petit chemin, n'a ni queue, ni tête...* »
chantaient Mireille et Jean Nohain en 1931.

Il est un chemin tout aussi poétique à Saint-Pée-sur-Nivelle : l'impasse Yalaria. De la zone artisanale Lizardia, qui ne fait pourtant rêver personne, il mène soudain à un autre monde : un verger bordé de haies, entouré de forêts, visité par la faune, chevreuils et hérissons et moult oiseaux ; un havre de biodiversité. Sur trois hectares, 1 200 noisetiers de quatre variétés différentes s'offrent à la vue. Qui les a plantés là ? C'est la question posée à Vincent Trebesses, à la tête de l'entreprise La Noisette Basque. Et quelle tête !

Diplômé de Sup de Co Marseille et du MBA de HEC, ce Béarnais a d'abord travaillé en bourse, dans le conseil en systèmes d'informations et le conseil en stratégie, avant de prendre la direction d'une association dédiée au développement du financement de la création d'entreprises en France. Aussi, juste avant la naissance de leur premier enfant, quand, avec son épouse Gabrielle, ingénieure agronome, il a souhaité quitter la capitale pour s'établir au Pays Basque, a-t-il cherché ce qu'il pourrait y faire. De s'interroger. Sa seule envie : créer ! Mais quant à créer quelque chose, encore fallait-il viser juste en choisissant une activité inhabituelle, innovante, durable, et... qui marche.

Amateur de bonne chèvre comme tout natif du Sud-Ouest, se tourner vers l'agroalimentaire relevait de l'évidence. La découverte à Paris des produits d'une huilerie du Périgord le poussa alors à opter pour une huilerie de noisettes : il sera artisan-huillier, élaborerait une huile de première pression à froid, sans la chauffer, sans la filtrer, en s'approvisionnera localement, au plus près, chez un agriculteur près de Toulouse partageant la même exigence.

Ainsi naquit à Ciboure, en novembre 2007, l'huilerie *Errota* (le moulin, en basque) couronnée moins de deux ans plus tard par le premier prix Aliénor des Métiers, preuve d'excellence, déjà.

D'envisager alors d'aller plus haut, afin de maîtriser la qualité et l'approvisionnement des noisettes, d'acquérir des terres agricoles. Pas une mince affaire quand on n'a pas de famille localement et qu'on n'est pas agriculteur. Mais l'homme est pugnace, en lien profond avec la terre, confiant en son projet éthique.

« *Après 4 années de recherche, j'ai eu la chance*



de trouver ce terrain en friche depuis une vingtaine d'années, peuplé de broussailles et de ronciers et en zone inondable ! Celui-ci, trop marécageux, n'intéressait pas les agriculteurs et, de plus, faisait partie de la zone artisanale de Lizardia, avec une zone constructible. Mon projet pouvait se réaliser : planter des noisetiers et transformer sur place. »

Oui, mais... combien de noisetiers planter ? Assez pour couvrir les besoins de l'huilerie, certes, mais aussi pour amortir l'investissement onéreux des machines nécessaires aux quatre étapes avant de produire la précieuse huile : nettoyage, séchage, calibrage, cassage. Dans l'espoir de les rentabiliser, il démarcha les chocolatiers de la région, grands consommateurs de praliné, pour découvrir, ébahi, que la plupart achètent leur praliné tout fait. Pas de débouché de leur côté. Un partenariat pourtant un temps prometteur s'avéra illusoire ; il capota.

Rien de mieux pour se galvaniser et continuer son chemin, seul.

Comme aux échecs, Vincent a toujours un coup d'avance ; c'est un précurseur qui anticipe, un stratège qui voit loin. Construction du bâtiment de transformation en 2018, ouverture au public en 2019 : visites guidées (en groupe, individuelles, pédagogiques), animations, dégustations, vente directe. Il maîtrise tout, de l'arbre à la transformation.

Pour se prémunir des risques de la monoculture (sécheresses, maladies), comme en 2023, il se diversifie en travaillant l'amande du Lot-et-Garonne et, sans doute bientôt, la noix du Périgord.

L'homme respecte la nature, ne prend que ce qu'elle lui donne de son plein gré, vit avec elle en parfaite harmonie. Sa noiseraie est une réussite, pas un coup de com ! Qu'est-ce qui le motive ? « *Ma véritable passion, c'est l'entrepreneuriat !* »

[**Françoise Alma**]



Nature, Culture...

De la Préhistoire à aujourd'hui, la Nature, cette réalité non-humaine, spontanée, autonome, qui nous a précédés dans l'histoire de notre monde. Elle... Elle est par elle-même ! Nous... que serions-nous sans elle ? Elle qui donne toutes ses ressources, sans compter, sans mesurer....

Pour ce *Denak Argian - Tous dans la Lumière*, et avant d'en arriver à Abbadia, je me suis tout d'abord intéressée à notre environnement proche, et en particulier à la Nivelle, cette artère d'eau qui traverse et irrigue les terres agricoles de nos villages de Saint-Pée-sur-Nivelle, Ascaïn et Saint-Jean-de-Luz.

Pour ce faire, je me suis rapprochée de l'INRA (*Institut National de Recherche Agronomique*) dont la station d'hydrobiologie étudie, entre autres, « notre » saumon... Il y a quelques décennies, en effet, la Nivelle portait dans ses eaux d'emblématiques habitants : c'est terrible, mais l'on ne peut en parler qu'à l'imparfait, car la surpêche, la pollution chimique et le réchauffement climatique ont fait disparaître saumons et truites de la Nivelle. Le milieu sauvage s'est appauvri, et les bassins dans lesquels les chercheurs étudiaient les saumons ont été reconvertis pour accueillir une pisciculture.

À prendre plus que le nécessaire, on gâche, on gaspille, et nous voilà réduits à mettre le poisson en culture...

Entre la Nature, dont le principe est le développement des êtres vivants, et la Culture, qui est humaine, sociale, intellectuelle, technologique, la relation est certes complexe et sensible, mais indissociable. La définition donnée par l'UNESCO – « *La Culture est l'ensemble des traits distinctifs, spirituels, matériels, intellectuels, affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social* » – loin d'opposer Nature et Culture, donne une clé importante. En effet, les traditions et les croyances qu'elle reconnaît sont peut-être le socle d'un équilibre harmonieux retrouvé.

...ET SACRALITÉ EN ABBADIA

Pour illustrer cette trinité - Nature, Culture et Sacralité - poursuivons notre lecture vers les harmonies architecturales, esthétiques, et spirituelles d'Abbadia, avec Philippe Heckmann, chercheur et essayiste, qui va nous confier quelques aspects essentiels de ses études et recherches en Abbadia...

On ne présente plus Abbadia, cet héritage néogothique¹ du XIX^e siècle, siècle de toutes

les audaces, charnière entre des certitudes érodées et des savoirs pressentis. Le XIX^e siècle a engendré un homme nouveau, qui maîtrise le monde physique, servi par l'énergie facile, le savoir efficace et la négligence des fondements.

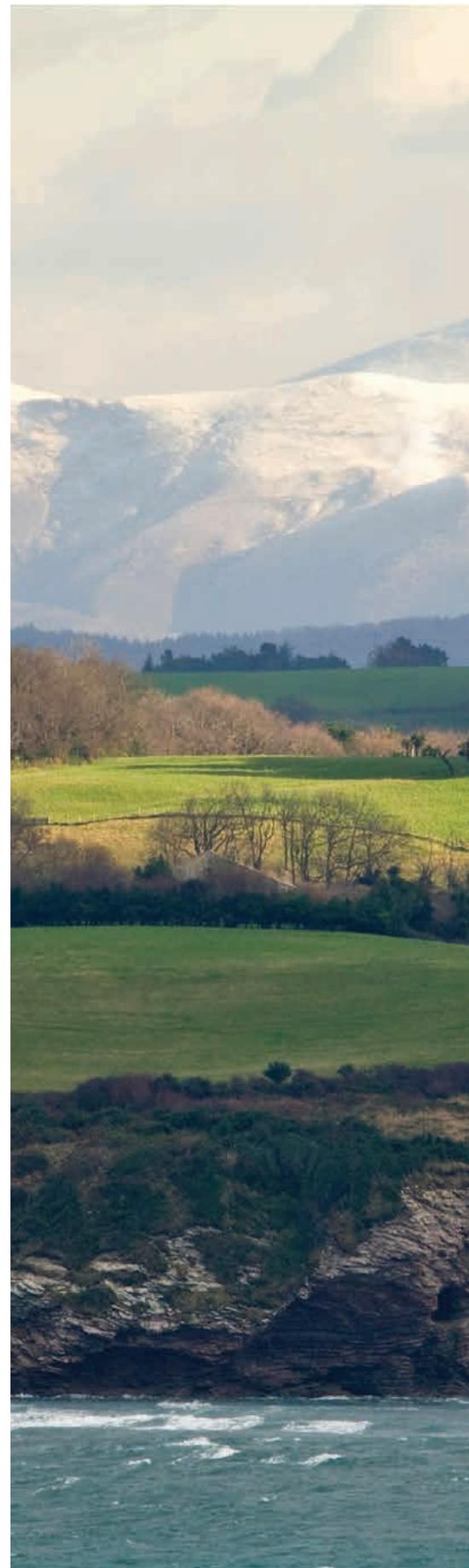
Antoine d'Abbadie (1810-1897), avec ses compagnons et compagne, a traversé l'aventure de cette formidable époque en observateur attentif, en acteur efficace, infatigable et créateur de ce monument énigmatique, savant et fascinant qui éclaire la corniche basque : la demeure philosophique Abbadia !

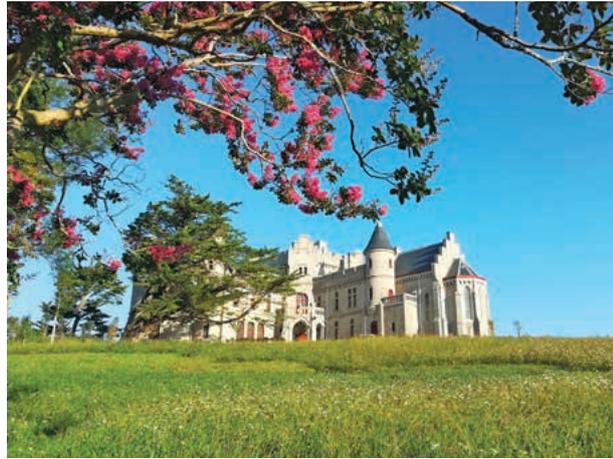
Nous renvoyons le lecteur vers nos recherches antérieures² pour nous focaliser sur cet aspect unique : la trinité des ailes du bâtiment, dont la plus remarquable est l'observatoire astronomique. Le mécène et son épouse ont voulu inscrire tout l'édifice dans ce seul aspect en le léguant à l'académie des sciences.

Nature, donc, par l'abord raisonné que l'on retrouve dans la conception du parc, mais aussi par l'environnement exceptionnel qu'est le site, naturel pour le coup. Antoine d'Abbadie s'intéressait aux étoiles, au magnétisme, à la géographie, à la botanique et, d'une façon générale, à tout ce que pouvait lui enseigner le jardin divin. Car, il faut bien le dire, pour autant qu'il fût scientifique, il était sans contradiction un homme de Foi. Son humanisme s'est exprimé dans divers domaines : l'étude des langues (30 environ), une intense vie sociale, l'instauration des Jeux floraux en Pays Basque, la gestion de son vaste domaine agricole.

Culture, aussi, au sens large, à laquelle la seconde aile de la demeure, celle de la réception d'invités souvent prestigieux, était dédiée, comme nous l'avions montré. Abbadia est un mémorial culturel par sa structure - héritage gothique dû à Viollet-le-Duc et son équipe - par ses multiples messages de pierre et de lettres, affichés en grand nombre, ainsi que par sa bibliothèque, hélas partiellement démembrée.

De ce point de vue, l'on ne peut se contenter d'une simple visite, même bien guidée, de ce livre testamentaire : un centre d'interprétation attendant, avec toute sa dimension plurielle -





© Céline Davadan

expositions, conférences et autres initiatives – devrait s'inscrire dans le site d'Abbadia. La jeunesse, autant que les visiteurs de passage, pourraient ainsi être sensibilisés à cette dimension hélas révolue de la philosophie « naturelle », précurseur de la science moderne telle que nous la connaissons depuis Galilée. Cette philosophie « naturelle » portait sur l'étude de la nature, des êtres en devenir, et faisait office de théologie naturelle. Un tel savoir, déposé dans les œuvres humaines par le biais de la culture, consistait en fait à valoriser l'œuvre divine portée par la nature.

La dimension néogothique d'Abbadia est ainsi tout à fait fidèle à sa source, puisée dans ce XII^e siècle qui vit l'émergence des cathédrales, avec l'aide des écoles enseignant le Trivium antique – grammaire, rhétorique, dialectique – et le Quadrivium – arithmétique, géométrie, musique, astronomie – soit les 7 arts libéraux. On ne doit donc pas s'étonner de trouver à Abbadia un troisième pôle, celui de la **Sacralité**, avec la présence de la chapelle. Les grandes demeures et châteaux avaient souvent leur édifice religieux privé. Ici, et c'est remarquable, le culte y était accessible à la communauté villageoise. Humanisme donc, mais plus profondément, volonté d'ancrer la nature et la culture dans une dimension dévotionnelle, rappelant la fragilité de l'humain qui n'est grand que par sa conscience d'une autre dimension. Des anthropologues, tels que Mircea Eliade ou Yves Coppens, ont soutenu le concept d'*Homo Religiosus*. L'homme n'est pas tel par une sorte de progression symbolique et culturelle au long de son histoire, il l'est d'emblée, par sa perception d'une transcendance. Platon dans ses *dialogues* du *Timée* nous en donne une approche : « *Ne sais-tu pas que ton âme est immortelle ?* ».

L'enjeu n'est donc pas d'acquérir la transcendance, mais de la retrouver par le principe de la sacralité. Les muses qui inspirent les poètes et

les artistes sont filles de Mnémosyne, la déesse de la mémoire. L'homme retrouve le chemin de son âme et se souvient de sa divinité quand il « con-sacre » et instaure la sacralité.

Le siècle des cathédrales a été un moment exceptionnel dans la longue marche humaine, par la conjonction de trois classes sociales autour de la sacralité érigée en un monument élané vers le ciel : prince, évêque, paysan.

Abbadia a été conçu dans cette perspective d'héritage trinitaire : Nature, Culture, Sacralité.

Cela nous enseigne, si l'on veut bien y consentir, que l'interdépendance des œuvres et de leur source est la condition de l'épanouissement de la conscience supérieure.

Le divin ne peut se connaître que dans l'expression de son fondement projeté dans sa substance. La Nature, son œuvre première, en révèle les principes constructeurs. La Culture des hommes, son œuvre seconde, issue du génie potentiel de l'esprit, en révèle la saisie réfléchie. La Sacralité est le signe, aussi bien religieux que laïque, de la nécessité d'un sens qui oriente le chemin de la révélation.

Aussi croyons-nous que la trinité universelle que l'on retrouve absolument partout et dans tous les domaines, y compris dans la belle demeure Abbadia, est ce qui nous conduit à formuler le nécessaire : Nature, Culture, Sacralité.

De ce point de vue, si nos vœux appellent un centre d'interprétation culturelle pour Abbadia, la remise en service des offices dans sa chapelle nous paraît aller dans le sens de sa volonté testamentaire... éclairée.

[Céline Davadan]

¹ *Héritages gothiques, de Notre-Dame à Abbadia*, Ed de la Rhune.

² *Abbadia, une arche de la connaissance ancrée en Pays Basque*, Ed. du Cosmogone.

Pastoralisme : deux bergères en estives



Après la traite, Pauline accompagne ses brebis pour le début de leur parcours journalier.

Deux femmes, deux estives, un même engagement : vivre au rythme des bêtes et de la montagne. Entre Pays Basque et Pyrénées, elles inventent leur liberté.

Au Pays Basque, nombreuses sont les familles qui se souviennent d'un aïeul parti « berger en Amérique ». Les bergers basques étaient réputés pour leurs qualités avant-gardistes, notamment en matière de transhumance. Aujourd'hui encore, chaque été, des centaines de bergers montent dans les Pyrénées avec leurs brebis. Ils gardent parfois plusieurs troupeaux, parfois en haute montagne, soignent les brebis et certains font du fromage d'Estive.

Chaque berger, avec ou sans terre, a son histoire. Et chacun a, sans doute, « son » arbre sous lequel il peut se poser, un œil sur le troupeau, l'autre sur les montagnes. La tête dans les étoiles. Dominant la vallée mais loin de l'agitation du monde.

VIVRE DE NOTRE TRAVAIL, EN ACCORD AVEC LA NATURE

Edurne a 28 ans. Après un bac professionnel agricole et plusieurs expériences dans ce domaine, elle rencontre Txomin. Et, depuis deux ans, c'est ensemble qu'ils réalisent leur rêve : accompagner leurs 350 brebis en estive. « Notre ferme, Elbina, était celle des grands-parents de Txomin », raconte la jeune bergère. « Au début, nos brebis restaient à Armendarits. Ce sont des Manech tête noire. Elles mettent bas de fin octobre à avril. Nous les trayons de no-

vembre à mai, et une partie du lait est vendue à une coopérative. Le reste est transformé en fromage. Quelques agneaux sont vendus. »

Avant la montée, les brebis sont taries. « Nous n'avons pas pu trouver de cabane par ici. Depuis l'an dernier, nous montons au-dessus de Cauterets. Les brebis sont transportées en camion, puis on continue à pied jusqu'au lac d'Ilhéou, à 1976 mètres. » Là, dix jours sont nécessaires pour leur apprendre le parcours en montagne. Trois brebis sont équipées de colliers GPS, ce qui permet à Edurne et Txomin de localiser le troupeau et de redescendre à la ferme tous les cinq jours, afin de retourner les fromages, faire les foin... Le matériel et le ravitaillement sont hélicoptés. Cette année, le couple n'a pas pu avoir de cabane. Le syndicat d'Estaint leur permet de laisser paître leurs brebis, mais eux dorment sous la tente.

À 6h, les brebis sont regroupées pour les soins (pattes...). Elles lèchent des blocs de sel afin de compléter celui des pâturages, boivent l'eau de la rivière, et repartent. Le couple montera un peu plus tard. Edurne confie : « J'aime ces moments dans la montagne. Ensemble. Proches de la nature. On peut vraiment se retrouver avec soi-même. Certains jours, nous ne voyons personne ».

Le soir venu, bergers et brebis redescendent vers la tente. « Bien sûr, il y a des moments

difficiles. La pluie, la fatigue... Nous luttons pour vivre de notre travail. Mais nous sommes libres dans notre organisation, en accord avec la nature. La tommes de brebis est le produit de nos mains. Nous avons l'espoir de pouvoir continuer. » En septembre, ils prendront une semaine de vacances. Puis, Edurne participera au forum des métiers à Berrogain-Laruns. Elle y transmettra à des jeunes ses savoirs, son expérience, ses joies et ses espoirs !



La traite à la main à Kiteria



Traire la brebis Fandango, c'est un peu danser avec elle.

UN BEAU ROMAN, UNE BELLE HISTOIRE : LA FERME KITERIA

Autre paysage et autre histoire pour Pauline et Ellande, sur le plateau d'Iraty-Cize. Pauline, 38 ans, est originaire de Serres-Castet, près de Pau. Ses grands-parents avaient une ferme. Après un BTS agricole, elle se spécialise dans l'élevage de chèvres, la fabrication, puis la commercialisation du fromage. C'est à son retour au pays qu'elle rencontre Ellande. Ensemble, ils vivront « la belle histoire de l'estive ». La ferme, située à Ahaxe, comptait déjà des Blondes d'Aquitaine et des brebis. Elle produisait aussi des agneaux. Le couple décide de changer de cap : monter leurs 150 brebis en estive. Une évolution bénéfique pour l'alimentation des bêtes, qui permet aussi de stocker les fourrages pour l'hiver, tout en produisant du lait et du fromage. « En estive, pas de barbelés ! », précise Pauline. « Les brebis ont 60 hectares d'herbages. Elles peuvent boire aux ruisseaux. Elles sont libres de choisir leur alimentation. Moins stressées, elles se portent mieux. Cela se retrouve dans la qualité du lait ! » Depuis 2019, le couple exploite une cabane achetée par la famille d'Ellande au pied du plateau d'Iraty, à un peu plus de 1000 mètres d'altitude. « Un cayolar est associé à un parcours, pour les animaux en estive. Seuls les murs appartiennent au berger. Si celui-ci arrête son activité, le cayolar est attribué à un autre berger par le syndicat de Cize. »

Chaque année, en juin, les brebis sont amenées à Iraty. Pauline reste pour le gardiennage, les soins, la traite, la fabrication, l'affinage, et la vente des fromages. Ellande redescend à la ferme, où il s'occupe des vaches, des foins,

des livraisons et des tâches administratives. Leur fille, Laura, 4 ans et demi, reste en estive, sauf les jours d'école. « Bébé, je pouvais l'emmener partout. Mais ensuite, jusqu'à ses trois ans, c'était très compliqué : difficile de travailler tout en m'occupant d'elle. Aujourd'hui, elle joue à la rivière ou avec les brebis. Elle m'accompagne lorsque je monte les surveiller. »

Cet été, la famille est épaulée par Maïana, une jeune « aide-bergère » qui termine ses études. « Nous nous levons vers 6h et partons regrouper les brebis dans l'enclos, afin de les soigner. Nous avons 150 Brebis et 7 chèvres. Elles ont leur parcours, limité par les rivières, la forêt. Vers 9h, nous débutons la traite. À deux, il nous faut environ une heure et demie pour les traire à la main, ce qui est un choix de notre part. C'est un moment et un geste particuliers avec chacune. Ce qui me plaît vraiment ! » explique Pauline

La « campagne de traite » débute en mars à Ahaxe et se poursuit à Iraty, de juin à fin août. Après la traite, Pauline donne à manger aux agnelles restées dans l'enclos, puis guide le reste du troupeau sur le parcours. La pause-café est courte : il faut s'occuper du lait et de la fabrication des fromages. « Nous fabriquons les fromages de chèvre tous les trois jours ; le fromage de brebis, tous les deux jours. De la Tomme de brebis, des fromages pâte molle, et, nouveauté, du fromage blanc stracciatella, avec du chocolat de chez Cazenave ! »

À 16h, il faut affiner et saler les fromages. Laver le matériel et les locaux. Le soir, la bergère remonte auprès des brebis. Les journées sont longues. « C'est le soir que c'est un peu dur,

parfois. Je manque de temps. Pour ma fille, ma famille, la maison, la cuisine... Même en biver, il reste peu de temps pour soi ou pour voir des amis. Il faut aussi gérer la ferme et développer nos activités. C'est un choix de vie qui se fait en couple. »

Début septembre, la famille prendra quelques jours de vacances. Les brebis resteront encore un peu à Iraty. Elles se tarissent en août. Ellande et Pauline tiennent à respecter leur rythme naturel ; les agneaux naissent traditionnellement autour de Pâques.

Et, mi-novembre, ils seront les derniers à redescendre d'Iraty. Une marche de six heures environ... en famille !

[Isabelle Igos Etcheverry]



L'Estive Kiteria de Pauline et Ellande à Iraty.

À Iraty, Maïana et Pauline traient les brebis chaque matin durant 1h30.



La symbolique des fleurs peintes du chœur de l'église d'Arcangues

Le chœur de l'église d'Arcangues est orné d'une série de seize panneaux de bois peints qui en constituent le soubassement, de part et d'autre du retable. Les peintures naïves représentent une série de plantes, arbres et fleurs dont l'article présent souhaite donner la signification symbolique.



Glaïeul d'Italie et pulicaire dysentérique.

Apparaissent donc, côté nord, le jonc fleuri, le pin sylvestre, l'amsonie bleue, le palmier-dattier, l'échinacée pourpre, le glaïeul d'Italie, la pulicaire dysentérique, le pavot somnifère ; puis, côté sud, voici l'iris des marais, la véronique en épi, le pied d'alouette élevé, l'alysson blanc, l'aloès, la tanaïsie commune, l'ananas et le lotus d'Égypte. En avant pour cette petite promenade dans le jardin de l'église...

1 - Plus qu'une simple plante des marais, le jonc représente souvent la résilience spirituelle et la capacité d'adaptation aux épreuves, par l'humilité et la souplesse devant la volonté divine, rappelant les paroles de Jésus sur la nécessité de plier comme le roseau plutôt que de se briser comme le chêne face aux tempêtes de la vie.

La véritable sagesse spirituelle réside peut-être moins dans la résistance inflexible que dans l'art subtil de l'adaptation consciente aux courants de la vie.

2 - Le pin est un symbole d'immortalité, grâce à la persistance du feuillage et l'incorruptibi-

lité de la résine. Toujours vert, il est l'image de la ténacité et de la vieillesse saine et vigoureuse. Ses aiguilles chassaient les mauvais esprits. Son message : Je vous aide à prendre votre place et à garder la tête haute. Je maintiens votre équilibre émotionnel. N'adhérez jamais à la négativité des autres. Votre devise deviendra : « *Les mots ne m'atteignent plus* ».

3 - Dans le langage des fleurs, les étoiles bleues de l'amsonie sont associées à des qualités liées à la force, telles que l'endurance, la résistance, la persévérance, la persistance, la volonté et la détermination ; mais cette fleur bleue représente aussi la paix et la tranquillité, l'espoir, le désir, l'amour et la beauté : une recherche de l'impossible, ne trouvez-vous pas ?

4 - Le palmier-dattier, dans *La Bible*, est un symbole du juste, florissant des bénédictions divines de prospérité et de fertilité. C'est pourquoi l'enfant portait dans sa septième année un collier de sept noyaux de dattes, enfilés sur un fil rouge écarlate, afin de n'être jamais victime d'injustice et de donner la vie tout au long de sa vie.

5 - Les fleurs d'échinacée s'épanouissent en différentes couleurs ; le pourpre d'Arcangues est synonyme de royauté, de grâce et d'élégance. De plus, les fleurs d'échinacée sont souvent un symbole de santé, de bien-être et de guérison. C'est donc une fleur parfaite à offrir à une personne malade ou qui se remet d'un problème de santé.

6 - La signification spirituelle du glaïeul est la quête intérieure vers la vérité et la connexion divine. Souvent associé à la Vierge Marie, symbole de pureté et de grâce. Il nous rappelle que la beauté et la grâce peuvent être trouvées dans les moments les plus simples et les plus sacrés de notre existence. « *Dans chaque pétale de glaïeul, il y a un murmure de l'éternité, un écho de la divinité.* »

7 - Le 16 août, on cueillait ces pulicaires dysentériques aux fleurs jaunes dites « herbes de saint Roch », que l'on faisait bénir par le prêtre et que l'on donnait ensuite à manger au bétail. Le curé Fortin déclare en 1850 bénir certaines herbes pour préserver les animaux des maladies contagieuses. À l'idée de protection, vient



Véronique en épi et pied d'alouette.

s'ajouter celle de repousser les mauvaises influences et leur interdire l'accès de la maison. Par ailleurs, quelques semences d'Inule des prés (son autre nom), glissées dans les draps, rendent chaste le couple qui couchera dans ce lit ! À tester, non ?

8 - D'après Nicole Parrot, dans *Le Langage des fleurs* (Éditions Flammarion, 2000) : « Attention, ne succombez pas au charme du pavot qui nous dit : *« J'apporte la surprise »*. Tentant. Mais dangereux. Ne l'écoutez pas quand il vous affirme : *« Je vais plus loin que l'amour »*... Il pourra aussi bien vous vanter tout un programme de vertiges variés, fera miroiter sous vos yeux un éventail d'hallucinations, de lévitations, de survols du monde réel, de plongées dans le monde végétal, voire d'excursions au cœur des volcans. Alors, surtout, gardez vos distances. Le pavot est fils de Thanatos, le dieu de la Mort, et Néron en a répandu l'usage. C'est tout dire !

9 - L'iris des marais symbolise la purification spirituelle et la renaissance de l'âme. Sa capacité à transformer les eaux stagnantes en jardins florissants évoque la transformation divine de l'âme humaine. Associé à la Vierge Marie, voyant dans sa floraison immaculée un symbole de pureté divine émergeant des eaux troubles du monde terrestre.

10 - Dans le langage des fleurs, la véronique symbolise l'amitié fidèle. Certains la consi-

dèrent comme un emblème de fidélité au sens large, sûrement du fait de l'origine de son nom. Ce dernier nous vient du latin « vera » (*vrai, authentique*) et « icona » (*image*) : l'amitié du Christ qui se reflète dans nos affections...

11 - Fleur annuelle ancienne, le pied d'alouette est utilisé pour symboliser l'amour, l'affection et un attachement fort. Cependant, elle peut aussi symboliser un désir d'humour et de légèreté ! Il peut également servir à représenter un cœur pur. Alouette, gentille alouette !

12 - L'alysson blanc est une plante qui affiche une bonne rusticité (-15°C). Elle connut une expansion en parallèle de l'avancée des armées pendant les guerres : on parle de flore obsidionale, une flore résiliente sur les terres ravagées des anciens lieux de combats. Tenir encore quand tout va mal, un moral de battant !

13 - Spirituellement, l'aloë vera représente la guérison. Pensez à ses feuilles : même coupées, elles continuent de produire ce gel magique qui répare la peau. Régénération, voilà le mot qui lui va bien car son énergie peut aider à se reconstruire. Tout comme elle guérit les brûlures et les plaies, elle offre une renaissance spirituelle, un nouveau départ !

14 - Traditionnellement, la tanaïse symbolise la protection et la guérison, la résilience et l'endurance, survivant dans des conditions difficiles. Son nom vient de tanacetum, une altération du grec anasthasia qui signifie immortalité.

15 - Il était convenable que l'ananas, le plus beau et le meilleur de tous les fruits, devint le symbole de la perfection. Tout en effet est admirable dans cette plante : la beauté de son port, la disposition de son fruit défendu par un faisceau de longues feuilles étroites, bordées d'épines. Que de grâces ! Celles d'une âme préservée de tout mal.

16 - Le lotus blanc est associé à la perfection de l'esprit et du mental, à un état de pureté totale et à une nature immaculée. Sa fleur symbolise aussi la transcendance, le dépassement de l'esprit humain sur les considérations matérielles, car il émerge depuis le monde souterrain vers la lumière du divin. De la terre au ciel, en huit pétales comme en huit béatitudes...

On savait aux fleurs un langage propre, celles de l'église d'Arcangues parlent de l'humain dans sa marche vers la perfection du ciel de Dieu : superbe bouquet spirituel !
[Abbé Lionel Landart]

Augerot, Seigneur de Saint Pée

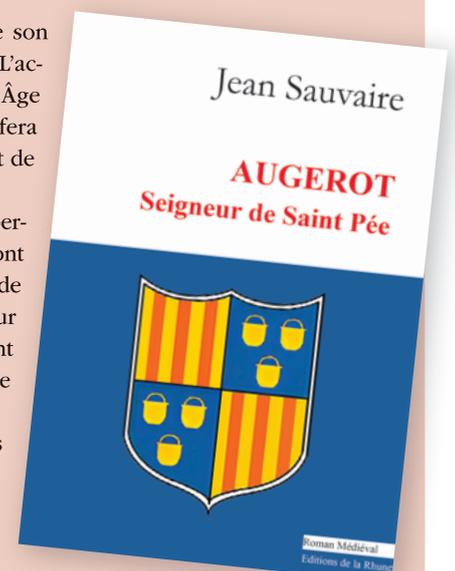


Jean Sauvaire vous propose son huitième roman historique. L'action se déroule au Moyen Âge dans le Sud-Ouest et vous fera découvrir un héros attachant de Saint-Pée-sur-Nivelle.

Le contexte historique et les personnages de premier plan sont fidèles à la réalité, la plume de l'auteur ne trempant dans le romanesque que pour leurs personnalités. Comme son roman précédent édité en 2024, « *Le château des étoiles* », cet ouvrage se lit d'une traite.

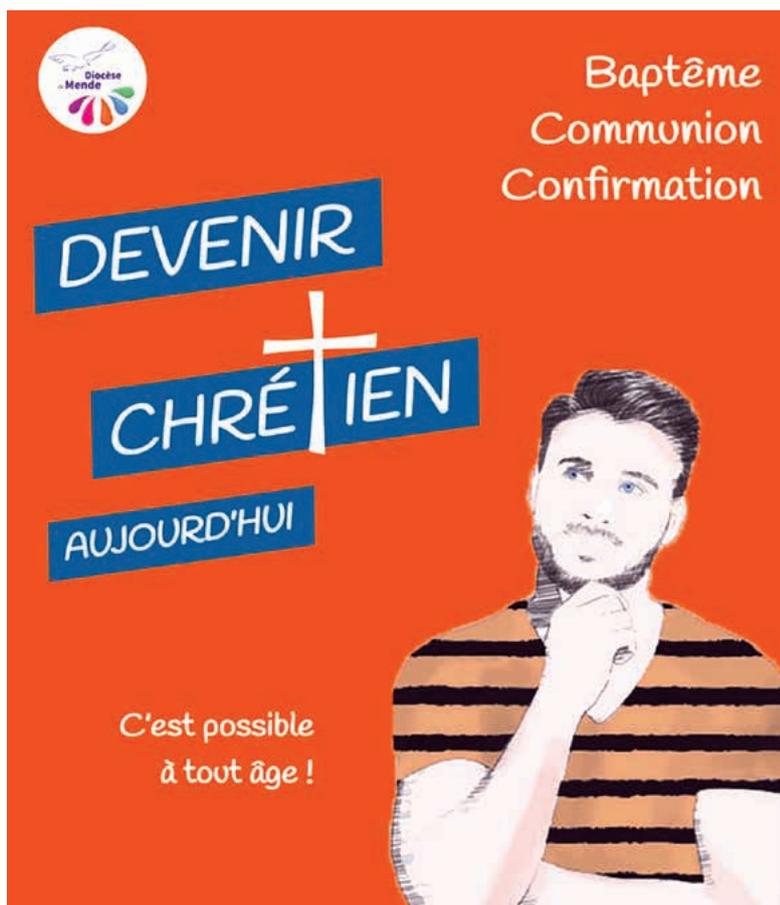
Dans toutes les bonnes librairies locales ou auprès des Éditions de la Rhune :
<https://editionsdelarhune.com>

Prix : 14 €



PAROISSE SAINT-PIERRE DE L'OcéAN SAINT-JEAN-DE-LUZ

- **8, 9, 10, 11 et 12 septembre, à 19h30**, salle paroissiale de Ciboure (31 rue Pocalette)
5 CONFÉRENCES À L'OCCASION DES 60 ANS DU CONCILE VATICAN II animées, tour à tour, par l'abbé Hernice Austin, l'abbé Xavier Zabaleta, l'abbé Mikel Epalza, l'abbé Hernice Austin et M. Philippe Chalmin.
- **Dimanche 14 septembre, à 10h30**, église Saint-Vincent de Ciboure : **MESSE DU JUBILÉ DES 60 ANS DU CONCILE VATICAN II**
- **Dimanche 21 septembre, à Lourdes PÈLERINAGE DIOCÉSAIN**
2 bus seront organisés à partir de Saint-Jean-de-Luz :
- l'un, par le diocèse, qui partira pour 2 jours (samedi 20 et dimanche 21)
Contact : pelerinages.diocesains@diocese64.org ou 06 85 20 04 90 ;
- l'autre, par la paroisse (uniquement pour la journée du 21) - Inscriptions au presbytère (avant le 15 septembre) : paroisseluz@gmail.com ou 05 59 26 08 81 - 22 €
- **Dimanche 28 septembre, à 10h30**, église Saint-Jean-Baptiste de Saint-Jean-de-Luz : **MESSE DES CORSAIRES**
- **Dimanche 5 octobre KERMESE DE CIBOURE**, organisée par l'association Saint-Vincent et les parents d'élèves de l'école Saint-Michel.
- **6 et 7 décembre**
À l'occasion du **TÉLÉTHON 2025**, 2 associations : les jeunes de « Bideko Lagunak » et « Aintzina Xutik » (Ensemble Debout) confectionneront et vendront des pâtisseries à la sortie des messes du relais de Saint-Jean-de-Luz.
- **Vendredi 12 décembre, à 9h**, église Saint-Jean-Baptiste de Saint-Jean-de-Luz
Tous les élèves du collège Sainte-Marie ainsi que toute l'équipe éducative célébreront **l'Immaculée Conception de la Vierge Marie**. Cette célébration de la Parole sera entièrement animée par les élèves qui, classe après classe, illustreront leur thème d'année « *Dis-moi les mots qui font vivre* ».



PAROISSE NOTRE-DAME DE LA BIDASSOA HENDAYE

Parcours Nicodème : « Renaître d'en haut »
Vous êtes déjà baptisé ou recommençant et cherchez comment renouveler votre foi ?
Le parcours *Nicodème* est un parcours-découverte de l'Esprit Saint qui peut vous conduire vers le sacrement de la confirmation ou de la première communion.
Un parcours de 6 soirées, le jeudi soir, au presbytère d'Hendaye (19h30 à 21h30, 7 rue du Vieux Fort - Hendaye) vous permettra de découvrir et d'approfondir la foi chrétienne dans un cadre fraternel.
Info 06 20 23 72 53

PAROISSE SAINT-JOSEPH DES FALAISES BIDART

D'octobre à mi-décembre, l'association paroissiale Saint-Bernard de Bidart assurera le service du bar et de petite restauration au tout nouveau **Théâtre Beheria de Bidart**.
Le bar sera ouvert 1 heure avant les spectacles et jusqu'à 23h30 au plus tard. Le dimanche, fin de service au plus tard à 18h30.
Pour consulter le programme de la saison et d'autres infos : www.bidart.fr.

PAROISSE SAINT-JEAN BAPTISTE DE L'UHABIA ARCANGUES

SORTIES PAROISSIALES ET PÈLERINAGES

- **Mardi 4 novembre 2025** : Sanctuaire de Notre-Dame d'Arantzazu et ville d'Oñati - Gipuzkoa
- **Mercredi 11 février 2026** : Lourdes pour la fête de Notre-Dame de Lourdes
- **Mardi 21 avril 2026** : Sanctuaire Notre-Dame de Buglose et berceau de saint Vincent de Paul dans les Landes
- **23-27 juin 2026** : la Vendée de la Foi, Puy du Fou, Saint-Laurent/Sèvre et le prieuré de la Grainetière

BAPTÊMES D'ENFANTS

Tous les jours de la semaine, au choix ; préparation : le 1^{er} samedi du mois à 9h.

CATECHUMENAT

À tout âge, être baptisé, confirmé et recevoir l'Eucharistie ; préparation sur deux ans à Arcangues, le 2^e samedi du mois à 9h.

Contact paroisse : 05 59 43 12 65

Les Saints du calendrier et leurs dictons naturels

Ils sont comme autant de refrains pleins de bon sens populaire, avec leur lot de constatation et de mises en garde. Les dictons des saints du calendrier font renaître en nous la culture de la terre et l'âme du paysan. Ils entretiennent la mémoire des saisons par leur répétition en même temps qu'ils nous enseignent à ouvrir l'œil sur la nature qui nous entoure. Parmi eux, une évidence datée du 24 novembre.

Octobre

- 2 À la Saint-Léger, faut se purger.
- 4 Sème à la Saint-François tu auras du blé bon poids. (Deux-Sèvres)
- 6 À la Saint-Bruno, les feuilles tombent dans le bô [bois].
- 7 À la Saint-Serge, la charrue en terre, pour niveler les taupinières.
- 9 Beau temps à la Saint-Denis, l'hiver sera bientôt fini.
- 11 À la Saint-Firmin, l'hiver est en chemin.
- 13 L'été de Saint-Géraud ne dure que trois jours.
- 15 Souvent Sainte-Thérèse nous apporte un petit été.
- 16 Quand de Saint-Gall arrive l'heure, la vache à l'étable demeure.
- 18 À la Saint-Luc la betterave devient sucre. (Picardie)
- 21 À la Saint-Séverin, chauffe tes reins.
- 22 Pour la Saint-Vallier, le bois doit être rentré au bûcher.
- 24 Souvent à la Saint-Florentin, l'hiver laisse le chemin.
- 25 À la Saint-Crépin, les mouches voient leur fin.
- 26 À la Saint-Amand, sont mûrs les glands.
- 27 À la Sainte-Antoinette, la neige s'apprête.
- 28 À la Saint-Rémi, perdreau vaut perdrix.
- 31 À la Saint-Quentin, la chaleur a sa fin.

Novembre

- 1 À la Saint-Mathurin, bois le vin et laisse l'eau pour le moulin. (Deux-Sèvres)
- 2 Le 2 novembre est le jour des morts, si tu ne veux pas mourir encore, habille-toi plus fort.
- 3 À la Saint-Hubert, les oies sauvages fuient l'hiver.
- 4 À la Saint-Charles, la gelée parle.
- 6 À la Sainte-Mélanie, de la pluie n'en veux mie.
- 7 À la Saint-Ernest, abats les pommes qui te restent.
- 8 Temps couvert à la Saint-Geoffroy amène trois jours de froid.
- 10 À la Saint-Léon, mets tes artichauts en monts.
- 11 L'été de la Saint-Martin dure trois jours et un brin.
- 13 Tel jour Saint-Brice, tel jour Noël, tel premier janvier.
- 15 Saint-Léopold voit la première neige du mois.
- 17 Sainte-Elisabeth nous montre quel bonhomme l'hiver sera.
- 19 À la Saint-Tanguy, jamais vent ne languit.
- 20 Saint-Félix et la Présentation amènent le froid pour de bon.
- 22 Pour la Sainte-Cécile, chaque fève en fait mille.
- 23 Saint-Clément montre rarement visage avenant.
- 24 À la Sainte-Flora, Noël dans 1 mois !
- 25 À la Sainte-Catherine, l'hiver s'achemine ; s'il fait froid, hiver tout droit.
- 26 À la Sainte-Delphine, mets ton manteau à pèlerine.
- 28 S'il neige à la Saint-Hilaire, il fera froid tout l'hiver.
- 30 S'il neige à la Saint-André, l'hiver sera commencé. (Saintonge)

Décembre

- 1 Lorsque Saint-Éloi a bien froid, quatre mois dure le grand froid.
- 2 Temps clair à la Sainte-Viviane, temps clair pendant quarante jours et une semaine.
- 4 À la Sainte-Barbe, soleil peu darde.
- 6 Neige à la Saint-Nicolas donne froid pour trois mois.
- 7 Quand Saint-Ambroise fait neiger, de huit jours froids gare au danger.
- 8 Jour de l'Immaculée ne se passe jamais sans gelée.
- 9 De Sainte-Léocadie à Saint-Nicaise (14 décembre), les gelées naissent.
- 10 Si le soleil luit à la Sainte-Eulalie, pommes et poires à la folie.
- 11 Visite les ruches à la Saint-Daniel, mais garde-toi d'ôter le miel.
- 12 À la Saint-Corentin, le plein hiver glace le chemin.
- 13 À la Sainte-Luce, les jours avancent du saut d'une puce.
- 14 À la Saint-Nicaise, le renard est souvent Blaise.
- 15 Soleil de Sainte-Nina, pour un long hiver rentre ton bois.
- 17 À la Saint-Jean, quelques jours cléments.
- 18 À la Saint-Gatien, vilain, ramasse ton bois, et endors-toi.
- 24 Ne va pas à l'écurie le 24 décembre, ça porte malheur. (Poitou)
- 25 Pluie de Sainte-Eugénie met le travailleur à la gêne, mais si le soleil pompe de l'eau, c'est signe de huit jours chauds.
- 26 Le jour de la Saint-Denis, le vent se marie à minuit.
- 27 À la Saint-Jean d'hiver, les feux sont grands.
- 29 Les froids de Saint-Evrout sont des froids de loup.
- 31 Saint-Sylvestre ne peut être qu'une fois l'an, c'est la veille du premier de l'an.



GARAGE ANTAO

DACIA



Réparations
toutes marques

Carrosserie
Peinture
Pneumatiques
Climatisation
Location voiture
Cartes grises et plaques

Vente neuf • Occasions toutes marques

RD 918 • ZAC de Lizardia • 64310 **Saint-Pée-sur-Nivelle**
05 59 54 10 20 • www.garage-renault-antao.com



EGUIAZABAL

1923

Cave & Bar à vin

3, route de Béhobie - 64700 Hendaye
www.eguiazabal.com - **05 59 48 20 10**

École Bilingue Saint François Xavier

San Frantses Xabier • Elebidun Eskola

64122 URRUGNE • URRUÑA
05 59 54 60 92
st-f-xavier@orange.fr

Quincaillerie • Droguerie
Ménage

Debié

36, rue Gambetta
64500 **Saint-Jean-de-Luz**
Tél./Fax : **05 59 26 19 69**



Collège Sainte Marie Doña Maria Kolegioa

Collège mennaisien
www.clgsaintemarie.fr

Projets scientifiques, linguistiques, artistiques, sportifs • Dispositif Ulis
Filière classique (langues : anglais, allemand, espagnol) • basque en option
Filière bilingue basque/français + langues anglais, espagnol, allemand
Option bilingue dès la 6^e

05 59 26 20 35 • secretariat@clgsaintemarie.fr
30, rue Saint-Jacques • 64500 **Saint-Jean-de-Luz**

SAINTE FAMILLE D'URQUIJO

Projets artistiques et culturels
École numérique
Apprentissage de l'anglais
classes européennes • Dispositif ULIS



www.urquijo.fr

Urttiki : enfants de 2/3 ans
École Maternelle : unilingue,
bilingue basque/français, immersion basque
École Élémentaire : unilingue ou bilingue basque/français

05 59 26 06 22 • saintjoseph.ecole@wanadoo.fr
11, rue Marcel Hiribarren • 64500 **Saint-Jean-de-Luz**



COLLEGE-LYCEE PRIVES
SAINT THOMAS D'AQUIN

10, rue Biscarbidea • 64500 **Saint-Jean-de-Luz**
Tél. **05 59 51 32 50**

contact@stthomasdaquin.fr
www.stthomasdaquin.fr

ÉCOLE SAINT-JOSEPH 05 59 54 17 58

Maternelle et élémentaire
Filière monolingue et bilingue basque

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE • SENPERE
ecole.saint-joseph649@orange.fr

COLLÈGE ARRET XEA KOLEGIOA

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE • SENPERE

Collège d'enseignement général de la 6^e à la 3^e

LV 1 : ANGLAIS / ESPAGNOL

LV 2 : ESPAGNOL / ANGLAIS

SECTION BILINGUE BASQUE / FRANÇAIS



05 59 54 13 30

college.arretxea@gmail.com



Les fleurs qui colorent la vie

OUVERT
TOUS LES JOURS
de 8h30 à 20h30
DIMANCHE
de 8h30 à 14h30

Deuil • Mariage • Compositions florales
Vente à distance • Livraison à domicile
Interflora • Florajet

29, bd Général de Gaulle • 64700 Hendaye
contact@coclico64.fr • **05 59 20 14 00** • **06 89 14 61 59**

HABITAT



SERVICES

Jean-Pierre Elizagoyen
05 59 85 30 72

VITRERIE • MIROITERIE

Tout vitrage à la découpe
Remplacement de casse

MENUISERIE

Menuiserie Alu - Bois - PVC

VOLETS ROULANTS • STORES

840, RD 810 - 64122 Urrugne - elizago64@orange.fr