

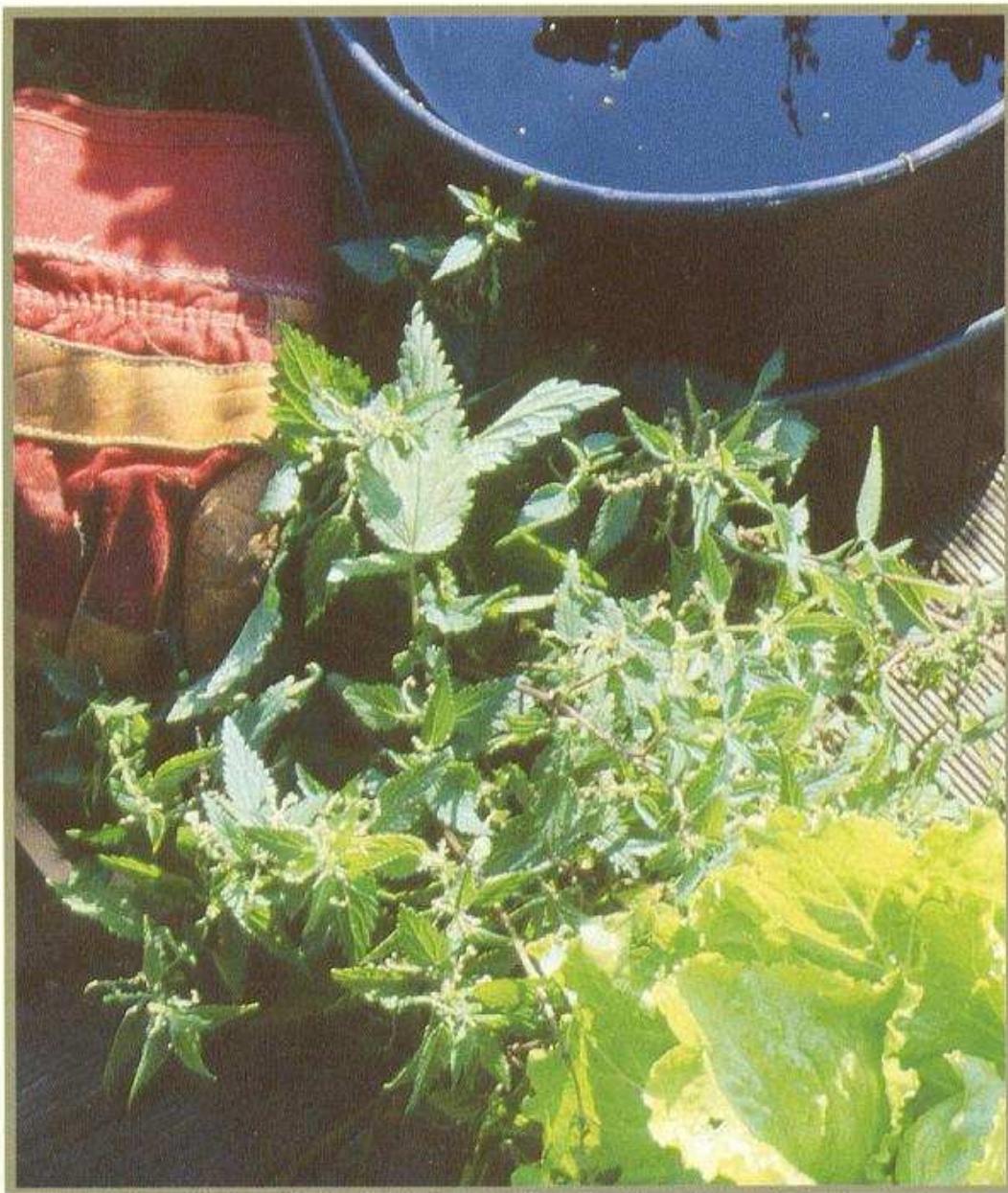


Les plantes au secours des plantes

PURIN D'ORTIE & COMPAGNIE

Préface de Michel Lis





ISBN : 2-913288-32-4

EAN : 9782913288324

EDITIONS DE TERRAN

31160 Sengouagnet

Tél. : 05 61 88 81 08 - Fax : 05 61 88 80 36

Diffusion **BELGIQUE** : Nature et progrès Belgique

520 de Dave, B-5100 Jambes, Tél. : 081 30 36 90 - fax : 081 31 03 06

Diffusion **SUISSE** : Librairie du Lac

O. Ducommun, 9 avenue de la Harpe, CH-1000 Lausanne 6

Tél. : 41 21 617 88 19 - Fax : 41 21 617 88 56

© Editions de Terran. Tous droits de traduction
et de reproduction réservés pour tous pays.

Catalogue gratuit sur simple demande à : Éd. de Terran 31160 Sengouagnet

POUR QUE VIVE L'ORTICULTURE

Alors que les apiculteurs portent depuis de longues années le deuil de leurs abeilles, à cause de quelques molécules pesticides seulement autorisées sur le marché français, voilà que les jardiniers et les agriculteurs convertis au bio se lamentent à leur tour. Moins d'abeilles dans nos jardins et dans nos champs, c'est autant de pollinisation naturelle en moins, mais également des récoltes diminuées... Et, pour couronner le tout, ce coup bas donné au bio : on interdit la commercialisation du bon vieux jus d'ortie, que nous sommes de plus en plus nombreux à employer, comme complément d'une fertilisation naturelle et organique, tout autant que comme dynamiseur de végétation. Un dynamiseur qui renforce les défenses naturelles de la plante contre les ravageurs et les maladies !

Il y a peu encore, nous étions seulement une petite cohorte de jardiniers écolos à employer ces jus d'ortie. C'était amusant, pittoresque, on en riait ou on s'émerveillait, ça ne pouvait pas faire de mal. Cependant, les premières analyses scientifiques des jus d'ortie montraient leur richesse en oligo-éléments, et leur innocuité tant pour l'homme que pour la nature.

Porté par la vague grandissante du jardinage bio, le purin d'ortie (macération et non putréfaction) arrive dans les rayons du commerce... et les grands industriels du « phyto » ne rigolent plus ! Loin de moi pourtant l'idée de mettre en accusation qui que ce soit. Le purin d'ortie est simplement interdit à la vente pour défaut de classification et de standardisation !

Ce que je souhaite, c'est que ce livre fasse justice de ces fausses accusations, il est bien parti pour.

Jadis, les moines qui avaient fauté se mortifiaient à grands coups de verges d'ortie piquante. De nos jours, la pratique a disparu. Il y a pourtant des fessées urticantes qui se perdent...

Michel Lis, le Jardinier

Avant-propos



Ce manuel est né d'un besoin d'abord, d'une rencontre ensuite, en novembre 2001. À l'occasion d'une table ronde programmée sur les extraits de plantes (on disait encore les pu-rins à l'époque). Devant l'engouement du public, face à toutes les questions sans réponses, et surtout en constatant les bases déjà acquises, il a semblé à quelques-uns d'entre nous que le moment était venu de faire le point sur ces extraits.

À trois, nous avons constitué une équipe de choc. L'objectif : glaner les résultats des essais de chacun, les réflexions et les pistes de recherche. Nous voulions un traité accessible à tout jardinier soucieux de ne pas matraquer ses plantes avec du « chimique ». Du pratique avant tout, allant au-delà d'une simple compilation de trucs et astuces.

Notre enquête (six mois et 5 000 km plus tard) nous a appris beaucoup plus : une autre façon de considérer les plantes et le jardin, la place de l'homme dans ce territoire, aussi. Ce fut l'occasion de rencontrer, sur le terrain, des personnages attachants, riches de leur expérience. Il ne restait plus qu'à traduire, du mieux possible, cette belle moisson.

Nous espérons que ce manuel donnera envie, même si, de prime abord, il peut faire peur, par l'abondance des détails. Au risque d'être redondant, nous y avons tenu car la simplification abusive est probablement ce qui peut arriver de pire quand on aborde des phénomènes aussi foisonnantes que les fermentations. Rassurez-vous, vous n'êtes pas obligé de réaliser l'ensemble des préparations mentionnées ici ! Au début, contentez-vous de quelques extraits (l'ortie paraît incontournable !), mais faites-les bien, et appliquez-les à bon escient.

Rappelez-vous vos débuts en cuisine, en bricolage... ou en jardinage. Procédez par étapes. Les résultats seront bientôt au rendez-vous.

Ne tombez pas alors dans le prosélytisme à tous crins, en présentant vos extraits comme des panacées. Ils font simplement partie des bonnes pratiques. Et parfois, il vaut mieux ne rien faire du tout, laisser la nature retrouver toute seule son harmonie. On appelle cela la sagesse...

Sommaire

Préface de Michel Lis3

En guise de préambule...4

COMMENT AGISSENT LES EXTRAITS

La cohabitation plantes/parasites16
Un mode d'action multiple.....17
Un nouvel état d'esprit 18
Les atouts des extraits 20

COMMENT RÉUSSIR SES EXTRAITS

Les extraits fermentés .. 24
Quelle eau employer 24
Quel récipient25
Les doses de plantes .25
Contrôler la fermentation 26
Le bon stade, les odeurs 27
Une filtration minutieuse 28
Stockage.....28
Durée de conservation29
Les causes d'échec....29
Les décoctions30
Les infusions31
Les macérations.....31
Le matériel idéal.....32
pour mesurer34
et pour traiter.....34

LES PLANTES QUI AIDENT LE JARDINIER

Absinthe38
Achillée39
Ail cultivé.....39
Bardane40

Capucine.....40
Consoude41
Euphorbe42
Fougère42
Lavande43
Lierre43
Mélisse.....44
Menthe44
Le cas des Lamiacées ...44
Ortie45
Pissenlit.....46
Prêle46
Pyréthre47
Raifort.....47
Rhubarbe48
Rue48
Rumex49
Saponaire49
Sauge50
Sureau50
Tanaïsie.....50
Valériane.....51

Cultiver ou récolter52
Comment stocker52
Quelques bonnes adresses
(semenciers & pépiniéristes)53

Tableaux d'action des plantes

Plantes stimulantes54
Plantes fongicides55
Plantes répulsives.....56
Plantes insecticides....57

COMMENT UTILISER LES EXTRAITS

Arrosage ou pulvérisation .60
Les conditions météo60
Les mélanges de plantes ...61
Comment pulvériser....62

Intérêt des mouillants63
Quelques points pratiques 63
Arrosages aux extraits....64
Quoi arroser.....64
Traitements de saisons ... 65
Éviter l'accoutumance.... 65

Portraits de jardinières utilisatrices

Raymonde Gal66
Annie-Jeanne Bertrand 68

EN FAISANT LE TOUR DU JARDIN

Du côté des fruitiers....72
des légumes....73
des rosiers.....74
du gazon74
des arbustes
et des haies.....75
des jardinières..75

Tableaux de recettes

Remèdes répulsifs76
Remèdes insecticides..77
...contre les maladies..78

Portraits de pros

Michel Barbaud.....83
J. Claude Chevalard85
V. et B. Mazière86
Eric Petiot.....88

QUEL AVENIR POUR LES EXTRAITS

Expérimitez vous-même.82
Qui a peur du purin d'ortie.90
Association, stages..... 93
Bibliographie 93
Index94

En guise de préambule

Et pour ce qui est du purin d'ortie, quoi de neuf, docteur ? En voilà une question ! On est en effet en droit de se demander ce qu'il y a de nouveau dans un domaine où des siècles d'utilisation traditionnelle pourraient justifier une connaissance parfaite du sujet. En fait, il n'en est rien... Et même si quelques esprits bien pensants croient que tout est dit en ce domaine, nous sommes de plus en plus nombreux à être intimement convaincus qu'en matière d'extraits végétaux, fermentés ou non, tout reste à découvrir. Il est temps de sortir de l'empirisme qui a failli coûter leur crédibilité à ces produits, qui sont bel et bien d'avenir.

C'est pour avoir pratiqué les purins de plantes pendant des années, en suivant, comme tout le monde, les conseils approximatifs des Anciens, et en ayant perçu leurs limites, que nous en sommes arrivés là aujourd'hui, à remettre en cause, à aller de l'avant...

Comme tout le monde, nous avons laissé putréfier nos mélanges au lieu de les faire fermenter...

Comme tout le monde, nous avions remarqué "qu'un coup ça marche, un autre non..."

Comme tout le monde, nous nous disions, "si ça ne fait pas de bien, ça ne fait pas de mal".

Bref, comme tout le monde, nous nous donnions bonne conscience en utilisant des produits dont on espérait qu'ils soient "propres", mais dont on était bien incapable de maîtriser la fabrication et le mode

d'emploi. Et dont on ne savait rien sur le mode de fonctionnement.

Nous nagions en plein empirisme, notre bonne foi confortée par une littérature spécialisée en jardinage écologique engoncée dans la tradition... Du coup, nous donnions une magnifique occasion à nos détracteurs de nous traiter de rétrogrades, de nous accuser de vouloir travailler comme au début du siècle (le 20^e !)... Ils avaient

cent fois raison ! Que ne les avons-nous pas écoutés plus tôt ! Mais englués dans nos certitudes, nous n'avions à l'époque rien d'autre à leur opposer que cette fameuse conviction que, de toute façon, si on ne fait pas de bien, on ne fait pas de mal.

Changez de cap...

Première et essentielle transformation : changer d'état d'esprit, repenser le jardinage. Ensuite, revoir complètement notre approche des produits de traitement eux-mêmes.

Le premier volet de cette démarche suppose que l'on considère le jardin comme un véritable écosystème. Ce qui signifie, pour faire court car ce n'est pas le thème de cet ouvrage, que toutes nos actions seront pensées de façon à restaurer l'harmonie dans cet espace vivant. Un équilibre qui éloigne le plus possible les invasions microbiennes et parasites dont sont habituellement victimes les plantes.

En bref, l'opposé de ce que nous pratiquons habituellement : le déséquilibre permanent au profit de la seule production ; avec pour conséquence directe de cette



attitude, l'absence d'égards pour la santé des plantes (mais aussi celle du consommateur !). C'est sur ce point essentiel que nous vous proposons de travailler aujourd'hui. Nous devons repenser l'alimentation de la plante, un peu de la même façon que nous repensons notre propre alimentation, en diététicien. Et si la diététique végétale n'existe pas, il faudra l'inventer ! Rappelons une lapalissade : un être vivant n'est en bonne santé que s'il est nourri correctement. Ce qui s'impose comme une évidence, du bon sens, a trop longtemps été nié. On a cru pouvoir nourrir le sol et la plante avec trois éléments (le fameux trio N, P, K, azote, phosphore, potassium), comme on a cru pouvoir nourrir le bétail et l'homme de granulés et de pilules. L'expérience nous montre que ce n'est pas possible, que cette démarche aboutit inexorablement à des catastrophes sanitaires aux conséquences incalculables. Appliquer au jardin des règles d'équilibre et de diététique horticole, doit donc être au centre de nos préoccupations. Ce nouvel état d'esprit permettra de favoriser la santé (et par voie de conséquence les résistances) de nos protégées, qui ne s'en porteront que mieux et nous le rendront le moment venu. Rien que du bon sens !

Comme un grand cru !

Forts de ce constat, nous disposons de différents moyens pour agir. Nous vous proposons de faire le point sur l'une des composantes possibles du bien-être des plantes, les extraits végétaux, fermentés ou non, auxquels appartient l'incontournable pu-rin d'ortie.

Comme dans tous les domaines, nous n'avancions vraiment qu'en analysant nos

erreurs passées. Ayons l'humilité de reconnaître que nous progressons lentement. Qu'on le veuille ou non, nous nous trompons constamment : que notre savoir soit le résultat de la tradition ou celui de la science, il n'a de valeur que si nous le considérons comme une avancée des connaissances ponctuelles, et non comme une connaissance universelle et immuable ! Dans le domaine qui nous occupe ici, nous devons revoir totalement notre approche des produits étudiés, la façon de les fabriquer, leurs modes d'action et les raisons de leur utilisation. Les extraits végétaux sont des produits vivants et doivent être traités comme tels.

Rien ne ressemble plus à la fabrication d'un extrait d'ortie, que celle... du vin ! Eh oui, les deux sont le résultat d'un même processus biologique, la fermentation. Conclusion évidente, nous devrions, pour obtenir un produit de qualité, prendre les mêmes soins à confectionner nos extraits végétaux fermentés que

ceux que prennent les viticulteurs du Bordelais pour un cru millésimé...

La comparaison peut paraître excessive, elle ne l'est pas ! Parmi les milliers de jardiniers qui préparent leurs extraits végétaux fermentés, combien contrôlent le procédé de fabrication ? Une infime minorité, parions qu'ils sont moins d'un pour cent. Une véritable aberration !

S'il devait n'y avoir qu'une seule nouveauté à retenir de cet ouvrage (il y en a beaucoup d'autres, fort heureusement), celle-ci primerait. Aujourd'hui, nous avons les connaissances et les moyens techniques de contrôler ce que nous faisons... Chaque jardinier doit garder à l'esprit que de même qu'un bon vin ne se fait pas « au pif », les



extraits végétaux non plus ! La discipline et la rigueur doivent remplacer l'approximation et le tâtonnement. Le « coin laboratoire » et son appareillage minimal se substituent en douceur au coin reculé du jardin et ses puanteurs...

Rassurez-vous, nul besoin d'investir une fortune, ni de bouleverser ses habitudes... En suivant nos conseils, vous vous rapprocherez peu à peu de ces objectifs, encouragé en cela par les résultats obtenus, qui seront votre meilleur stimulant.

L'astuce et la récupération seront de précieux alliés pour les moins fortunés, mais ne faites pas l'impassé sur quelques instruments qui seuls vous aideront à progresser : c'est à ce prix que vous obtiendrez des produits dont les résultats seront homogènes, fiables et reproductibles.

Ne m'appelez plus purin !

Les paramètres de fabrication et d'utilisation sont nombreux, si nombreux que bien souvent ils sont l'objet d'approximations dramatiques. C'est à ces approximations que nous allons nous attaquer, elles qui jusqu'à présent conduisaient à l'obtention d'un produit dont le principal défaut n'était pas le seul côté malodorant, mais bel et bien une hétérogénéité extraordinaire et une efficacité aléatoire, pour ne pas dire plus...

Avant d'aborder en détail ces différents paramètres et faire le point sur les découvertes récentes en la matière (pH de l'eau, fermentation contrôlée, modes d'application...), nous souhaiterions aborder ici un point qui nous tient à cœur... Tordre le coup à cette image péjorative de purin. Les mauvaises langues nous feront remarquer que ce n'est pas en appelant cet ou-



vrage *Purin d'ortie & C°* que l'on y arrivera ! Bravo, belle perspicacité ! Et pourtant, surprise, en dehors de cette introduction, vous ne retrouverez à aucun moment le mot purin mentionné dans cet écrit, à moins que ce ne soit pour le dénoncer à nouveau !

Banni le purin, out ! Place aux extraits végétaux (fermentés ou non), un nouveau terme qui a, entre autres avantages, celui d'englober toutes les fabrications similaires, depuis l'infusion, la décoction ou la fermentation. Dans un avenir proche, d'autres extraits végétaux les rejoindront, nous pensons en particulier aux huiles essentielles, dont on entrevoit aujourd'hui les applications prometteuses.

Pourquoi purin dans le titre de cet ouvrage, alors ?

Parce que, culturellement parlant, ce terme est ancré dans notre inconscient de jardiniers et d'agriculteurs, et que si nous voulons être sûrs que nos lecteurs pressentent sans ambiguïté le thème de notre propos, *Purin d'ortie & C°* a le mérite d'être clair et limpide...

De plus, nous avons bien conscience que le mot ne va pas disparaître de notre langage du jour au lendemain. Mais faisons l'effort de l'employer le moins possible, bannissons-le peu à peu de notre vocabulaire, apprenons à le remplacer par celui d'extraits végétaux, et la discipline ne s'en portera que mieux.

Ce sera l'occasion de remettre en cause cette image nauséabonde immanquablement associée au purin de plante. Même s'ils ne sentent pas la rose, vos nouveaux extraits de plantes seront bien moins puants que ceux fabriqués par le passé. Il est possible, avec un minimum de méthodologie, d'en limiter le désagrément.

Par quel miracle ? Par un contrôle de la fermentation, bien sûr. Revenons à notre comparaison avec le vin. Parmi les gestes fondamentaux à remettre en cause, la macération prolongée. Or, que faisions-nous jusqu'à présent ? Huit fois sur dix, pour ne pas dire plus, des putréfactions. Du coup, les produits fabriqués méritaient amplement le terme de purin, alors fort à propos.

L'extrait végétal ne sent plus mauvais !

C'est bien là l'une des plus grandes avancées de ces huit dernières années, que ce contrôle des fermentations, dont vous trouverez le détail dans les pages qui suivent. Déjà connu de longue date, ce contrôle n'était que trop rarement appliqué. Aucun texte consulté, parmi ceux parus entre les années 1970 et 1995, n'en fait état. Il faudra attendre 1997 et la troisième édition des Secrets de l'Ortie, où est publiée la synthèse des travaux d'un orticien, J.-Cl.

Chevalard, pour qu'enfin des conseils de fabrication clairs et précis soient formulés noir sur blanc ! Personne jusque-là n'ayant vraiment mesuré les conséquences d'un tel manquement, tout le monde se satisfaisait alors de résultats dépendants bien plus du hasard que d'un réel savoir-faire.

Un progrès essentiel, mais dont nous ne pouvons nous contenter. Tout comme une alimentation saine ne suffit pas à remettre d'aplomb un organisme qui baigne dans un stress permanent, apporter des extraits végétaux proprement fabriqués ne suffit pas à solutionner tous les problèmes culturels... Il reste à tenir compte des moments propices à leur absorption, des conditions et des quantités mises à disposition,

sans oublier l'ensemble des paramètres de croissance de la plante.

Parmi eux, d'autres paramètres, tout aussi essentiels, furent isolés, les conséquences positives de leur contrôle rapidement appréciées. Ce sont par exemple la qualité de l'eau de la préparation, le pH de la solution finale dont dépend aussi la qualité de l'eau utilisée pour alimenter les plantes, etc.

En plus de ces éléments quantifiables, mesurables avec un minimum d'outillage simple et à la portée de tous, il ne faut pas oublier d'apprécier les éléments environnementaux. La météorologie est, dans ce domaine, essentielle : une période de sécheresse, la proximité de pluies abondantes sont des éléments déterminants dans le choix des conditions d'application et dans leurs chances de réussite ou d'échec, car ne l'oubliez jamais, on ne gagne pas à tous les coups avec les extraits végétaux ! Un traitement mal pensé ou mal à propos peut s'avérer un stress supplémentaire pour le végétal !

Avant d'entrer dans le vif du sujet, une dernière et fondamentale observation quant à notre changement d'attitude face aux extraits de plantes s'impose. Il reste une idée fausse, à la vie dure, qu'il faut chasser de nos esprits : les extraits de plantes en général, celui d'ortie en particulier, seraient des engrains organiques, sans plus. Inexact, ils ne servent pas à nourrir, ils stimulent la croissance ! C'est l'idée nouvelle que nous devons intégrer : la plupart des extraits végétaux sont... des bio-stimulants.



L'éliciteur nouveau est arrivé !

De tous récents travaux (dont l'initiative revient à un producteur, Jean-Claude Chevalard, encore lui, l'honnêteté oblige

à cette précision) ont clairement démontré que le principal intérêt des extraits végétaux était de stimuler la plante... De stimuler sa croissance, mais aussi ses défenses immunitaires. C'est la définition de l'effet éliciteur, une notion nouvelle, qui nous conduit à repenser totalement l'alimentation des plantes. Et cela déjà dans le sol, milieu nutritif de base de tout végétal, en réactivant la flore microbienne. Voilà pourquoi les extraits végétaux fermentés agissent de façon plus spectaculaire encore sur les sols travaillés de façon conventionnelle que sur ceux travaillés selon les préceptes de l'agriculture biologique.

Plus on part de sols mal-traités, plus on peut espérer des résultats !

Ainsi donc, lorsque nous interviendrons, ce ne sera plus en terme de " *j'en-graisse mes cultures pour obtenir une grosse production* ", mais bien plus en pensant " *j'apporte les éléments nécessaires à la revitalisation du sol et à une bonne alimentation de la plante, indispensables à sa bonne croissance ; du coup, j'améliore sa résistance, son rendement aussi !* " .

Corollaire évident de cette approche, nous ne résoudrons pas tous les problèmes phytosanitaires des cultures, avec les seuls extraits végétaux. La panacée n'existe pas, autre erreur passée !

En revanche, nous disposons d'un atout essentiel en vue du bon équilibre cultural. S'en priver, que l'on travaille en culture conventionnelle ou biologique, est bien dommage.

Avec les extraits végétaux, nous allons agir pour que, sur une plante en bonne santé, la pression parasitaire soit la plus faible possible : elle sera alors supportable par la culture. De cette façon, nous devrions inter-

venir le moins possible, voire pas du tout, dans le meilleur des cas.

Nous sommes dans une logique de renforcement de l'état sanitaire du végétal, et donc dans une vraie logique de prévention. Rien de commun avec celle pratiquée en agriculture conventionnelle, où sols et cultures sont aspergés de molécules chimiques. Les deux principales conséquences sont alors l'affaiblissement du niveau de défense immunitaire de la plante, et l'apparition de résistances des parasites aux produits de traitement.

Cela étant dit, vous comprenez que l'éradication complète du parasite et des agents pathogènes ne devient plus une obsession. Les parasites sont bien présents, mais ils ne représentent pas une menace plus importante que celles des milliards de microbes qui encombrent l'air que nous respirons à chaque instant. Des décennies d'agriculture chimique ont démontré que l'éradication était, en la matière, pure utopie. Du coup, nous allons devoir réapprendre à cohabiter avec eux et repenser nos rapports avec le parasite et la maladie.



Un nouveau regard sur les parasites

À nous de contrôler ces populations, du mieux que nous le pouvons. C'est en ce sens que les extraits végétaux dans leur grande diversité nous seront précieux.

Et si, un jour, ce qui est aussi inéluctable que l'apparition d'une mauvaise grippe, l'équilibre vient à être rompu, ces mêmes produits nous donneront les parades pour lutter efficacement contre certaines attaques parasitaires.

En effet, tous ne sont pas que des bio-stimulants, plusieurs d'entre eux possèdent

une véritable action insecticide, d'autres sont des fongicides reconnus, d'autres encore ont des actions anti-bactériennes surprenantes ou sont des répulsifs efficaces. Extraits de prêle, de fougère, de tanaisie, d'ail ou de pyrèthre, pour ne citer que les plus connus, font partie de cet arsenal. Résultat, dans la grande majorité des cas, nous pouvons contrôler l'agression qui menace nos cultures par des moyens naturels, respectueux de l'environnement et, par voie de conséquence directe, respectueux de notre propre santé.

Ce qui est vrai aujourd'hui, le sera sans doute encore plus demain.

Car nos connaissances vont progresser... On l'a dit, nous n'en sommes qu'aux premiers des découvertes en matière de fonctionnement et d'utilisation des extraits végétaux. Cette notion de bio-stimulant est si nouvelle que les produits décrits ici n'ont aucune existence légale en matière commerciale...

Aussi n'ayons pas peur des avancées qui demain viendront remettre en cause ce qui est écrit ici, nos savoirs sont faits pour évoluer. Il n'y a aucune honte à nous tromper aujourd'hui, si demain nous rebondissons sur ces " erreurs " pour construire un avenir meilleur, le pire restant l'immobilisme béat !

C'est dans ce sens que nous avons conçu le dernier chapitre de cet ouvrage, un chapitre dont vous écrirez vous-mêmes les lignes... Faites vos propres expériences, et comme elles seront faites sur des bases communes, vous pourrez aussi les comparer avec celles de vos collègues. Vous aurez l'opportunité de tirer vos propres conclusions des essais que vous allez conduire. N'oubliez pas que la liste des plantes utili-

sées ici, même si elle constitue une base solide, n'est pas exhaustive, loin s'en faut. Fort des conseils donnés, n'hésitez pas à tester d'autres plantes, en fonction de vos ressources, de votre environnement. Devenez vous aussi des expérimentateurs curieux... Enfin, confiez-nous vos résultats, pour que nous progressions tous ensemble dans un domaine qui semble prometteur et sur lequel repose l'espoir de travailler longtemps encore notre terre en la respectant, comme nous nous devons de respecter toute mère nourricière.

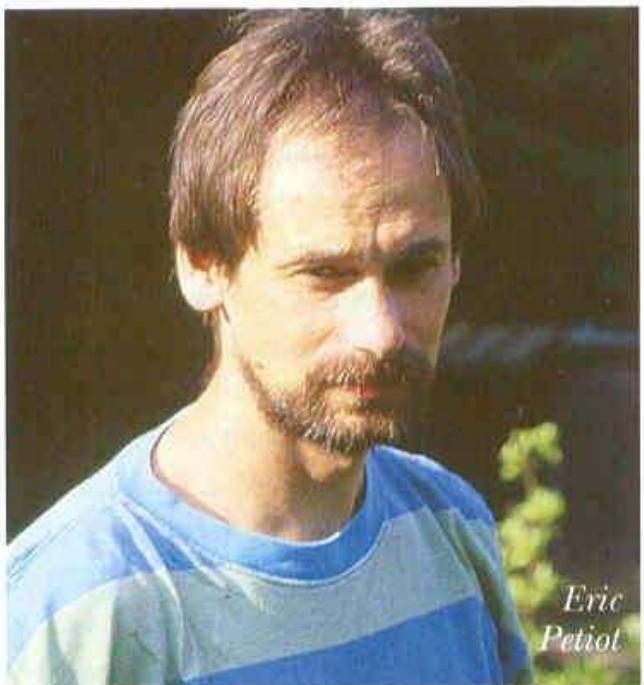
L'esprit du livre... les plantes au secours des plantes

Cet ouvrage se présente avant tout comme un guide pratique, un véritable mode d'emploi d'une pharmacie familiale adaptée à tous les espaces jardinés de France et de Navarre... Une pharmacie que chacun de vous va pouvoir créer en fonction de ses besoins propres, mais aussi de ses disponibilités.

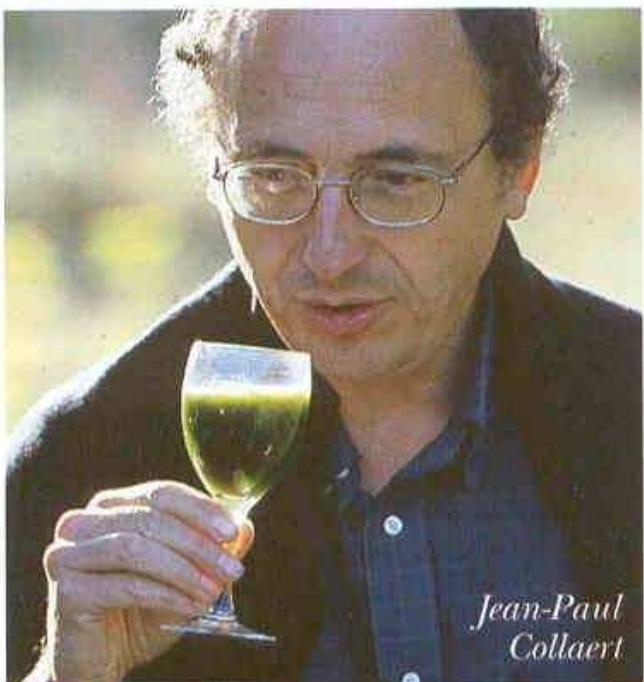
Pour cela, vous trouverez dans les pages qui suivent une foule d'informations, tant sur les modes de fabrication des produits que des conseils de stockage et d'utilisations précis.

Bien sûr, ces conseils ne concernent pas que l'extrait fermenté d'ortie, ils englobent un vaste assortiment d'extraits végétaux actuellement utilisés en agriculture et maraîchage, qu'ils soient fermentés ou non. Nous en avons volontairement exclu les végétaux exotiques et les algues, tout simplement parce qu'on ne peut en disposer en terme d'auto production. Malgré cela, l'ensemble proposé constitue une panoplie telle qu'elle doit répondre à la grande majorité des cas de figure les plus fréquemment rencontrés dans les jardins, pe-

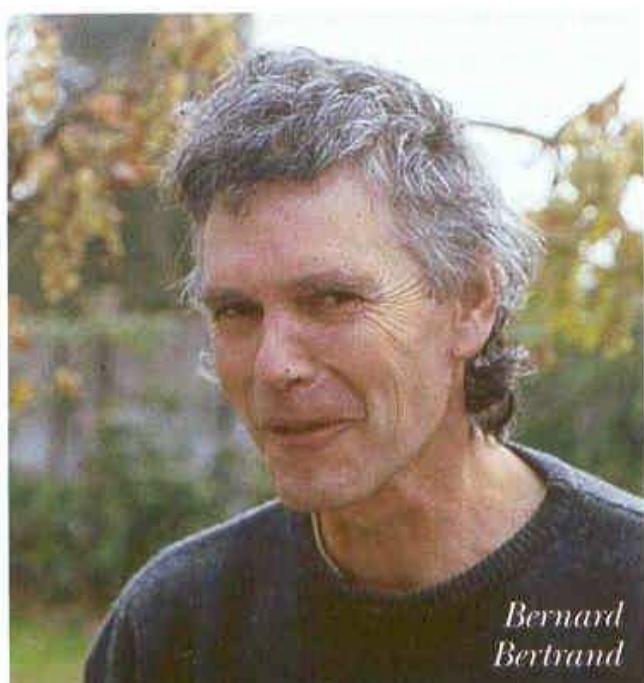




*Eric
Petiot*



*Jean-Paul
Collaert*



*Bernard
Bertrand*

tits ou grands, et les exploitations agricoles, maraîchères et fruitières. Nous y avons rassemblé le fruit de nos propres expériences :

- Celle d'Éric, le paysagiste qui partage son temps entre soins et expérimentations sur les plantes.

- Celle de Jean-Paul, le journaliste propriétaire d'un jardin en banlieue parisienne, convaincu de longue date qu'il doit travailler son paradis en harmonie avec les forces de la nature.

- Celle de Bernard, le paysan-écrivain qui pratique l'agriculture biologique depuis 25 ans dans une petite ferme des Pyrénées quelque peu atypique...

Ces trois expériences rassemblées ne nous ont pourtant pas paru suffisantes. Le sujet est si vaste, mais aussi matière à tellement de bouleversements ces dernières années, qu'il nous a semblé important d'étayer nos propos sur d'autres expériences.

Pour cela, nous avons donné la parole à cinq autres grands utilisateurs et producteurs d'extraits de plantes. Leur choix n'est pas le fait du hasard : tous ont, à un moment ou un autre, en tant que professionnels ou amateurs passionnés œuvrant pour la cause commune, fait figure de pionniers en matière de renouveau des extraits végétaux, fermentés ou non.

La somme d'informations collectées ici devrait satisfaire les plus curieux d'entre vous.

Les plantes qui aident le jardinier

Toutes les plantes qui poussent aux abords de votre maison présentent un intérêt nutritionnel pour le jardin. Quelles soient transportées sur le compost ou utilisées en extraits fermentés ou non, toutes ont un potentiel non négligeable.

Ceci étant dit, il ne suffit pas d'avoir l'embarras du choix, encore faut-il savoir quels vont être les effets de ces plantes une fois transformées en super bio-stimulateur. Or, en la matière et pour l'instant, toutes n'ont pas été testées, et parmi celles qui le sont,

nous-mêmes ne les utilisons pas toutes. Ce travail étant le fruit de nos propres expériences, notre sélection a été simple : ont été retenues les plantes avec lesquelles l'un d'entre nous au moins, ou l'un de nos cinq témoins privilégiés, a l'habitude de travailler. Cela ne veut pas dire pour autant que les autres plantes sont inefficaces. Bien au contraire, elles méritent d'être étudiées de près et, le cas échéant, d'être à leur tour l'objet d'une publication.

En ne les citant pas, nous avons simplement voulu éviter de tomber dans la compilation d'informations peu ou pas vérifiées. L'avenir apportera sa moisson...

Parmi cette sélection, certaines plantes ont rang de vedettes : à elles seules, elles pourraient constituer cette fameuse pharmacie de secours capable de soulager la plupart des bobos du jardin. En l'occurrence, les vedettes sont au nombre de quatre... Ces mousquetaires verts ont pour nom : ortie, consoude, prêle et fougère-aigle.

Comment utiliser les extraits au mieux

Si, une fois arrivé à ce chapitre, vous vous retrouvez à la tête d'une belle batterie de petits jerricanes bien dodus (attention à la double fermentation !), le moment est venu de savoir comment utiliser les précieux produits qui y sont contenus.

Comme pour l'élaboration, l'utilisation des extraits végétaux ne souffre pas d'approximation et requiert l'art des nuances. Quelques règles essentielles doivent être scrupuleusement respectées, au risque de gâcher un minutieux travail de fabrication de plusieurs semaines. Bien souvent, ces règles sont du domaine du bon sens, comme de ne pas traiter des plantes ayant soif.



Pourtant, l'expérience prouve qu'il n'est pas inutile de les répéter.

Mais avant même d'aborder ces traitements, il importe de savoir pourquoi vous allez les effectuer. Rappelez-vous l'introduction, et le paragraphe consacré au changement d'esprit...

C'est ici qu'il convient que vous soyiez imprégné de cet esprit nouveau. Votre souci premier sera d'intervenir tôt pour donner aux plantes toutes les chances d'être en bonne santé. Anticiper pourrait être le maître mot de cette méthode.

Si vous prévoyez que vos plantes vont être stressées, allez-y de votre pulvérisateur

pour les aider à franchir l'étape difficile. Au semis, au repiquage, à la plantation, mais aussi après une greffe, une taille, au débourrage, que sais-je encore.

Cependant, attention de ne pas tomber dans l'excès, car là comme ailleurs, le trop est l'ennemi du bien, et des passages trop fréquents peuvent induire des réactions négatives.

Gardez en tête que pour une culture herbacée (légumes, fleurs, pelouse, etc) un passage tous les dix à quinze jours, selon l'état végétatif, en produit bio-stimulants est une bonne fréquence. Pour les espèces ligneuses, trois à quatre passages annuels aux étapes importantes de la vie du végétal sont cohérents (débourrement, floraison, nouaison...).

Mais attention, n'oubliez pas que la nature reste le plus fantastique territoire qui nous soit donné où détecter des exceptions à la règle... Ce qui veut dire que c'est d'abord votre observation minutieuse qui vous permettra de définir les meilleurs plans de traitements.



COMMENT AGISSENT LES EXTRAITS



Avant de songer à préparer les extraits, posons-nous la question de leur intérêt au jardin. Comment peuvent-ils aider les plantes à résister aux agressions ? Les pistes de réflexion sont plus nombreuses que les faits avérés. Mais on a déjà des idées sur les différences entre les modes d'action des extraits de plants et des produits de synthèse, voire même des molécules naturelles concentrées, comme la pyréthrine, qui en paraissent proches. Il s'agit bien d'une nouvelle façon d'intervenir, donc de jardiner.

La cohabitation plantes / parasites



Le jardinier a appris à cohabiter avec les parasites, quitte à mettre son grain de sel de temps à autre, témoin ce fumigateur inventé en 1854. Il permettait de soufrer à son aise les plantes encapuchonnées sous un curieux parapluie.

Cessez de considérer les plantes comme des petites choses fragiles. Si c'était le cas, elles n'existeraient plus depuis belle lurette. La majorité des micro-organismes sont incapables d'envahir une plante. Dans la plupart des cas, ils n'y trouveraient aucun intérêt : un acarien, un nématode ou un champignon manifestent des préférences comparables aux nôtres. Des saveurs qu'ils apprécient et d'autres pas, des nutriments dont ils ont besoin et d'autres dont ils se passent.

Une très vieille histoire

Par ailleurs, les plantes ne sont pas nées de la dernière pluie. Cela fait près de 400 millions d'années (le Silurien, juste au début de l'ère Primaire) que les plantes sont parties à l'assaut de la terre ferme, et elles ont rencontré les premiers animaux dans la foulée : des blattes géantes parcou-

raient déjà les forêts du Carbonifère. Une si longue cohabitation a permis une co-évolution, comme en font foi les très subtils mécanismes de pollinisation par les insectes.

Une stratégie principalement défensive

Face à des prédateurs dotés de mobilité, les plantes ne sont pas si désarmées que cela : tout comme les châteaux forts du moyen Âge, elles disposent de barrières mécaniques ou chimiques, un arsenal de répulsifs, leurres et toxines diverses. Et bien souvent, il y a plusieurs degrés de riposte, avec mobilisation successive des moyens de défense jusqu'à muets.

Ces mécanismes sont déployés à partir d'une alerte. Certaines molécules dégagées par les agresseurs, les éliciteurs, jouent ce rôle de mise en garde. Or les extraits fermentés contiennent une foule de composants, dont ces éliciteurs. En mobilisant les plantes, l'extrait la rend prête au combat. Pas encore la potion magique, mais on s'en rapproche.

Réapprendre la tolérance

Moralité, les plantes cohabitent avec leurs prédateurs, ce qui est au fond plus économique en termes d'énergie. Grâce aux extraits, nous avons la capacité de renforcer des mécanismes dormants. Le tout sans perturber l'ensemble de la faune présente et précieuse. Coup double !

Pourquoi traiter ?

Face à cette accumulation de défenses passives et actives, vous vous posez peut-être la question suivante : comment se fait-il alors que certaines plantes finissent par mourir ? Dans cette course de vitesse, les conditions météorologiques favorisent parfois l'agresseur. C'est le cas en particulier en fin d'été, où la chaleur liée aux orages constitue une conjecture favorable aux champignons.

Les variétés sensibles, ayant perdu la capacité de reconnaître l'agresseur ou mobilisant tardivement leurs défenses, peuvent aussi être prises de court. Par ailleurs, la mise en culture par l'homme affaiblit les plantes, sorties de leur contexte naturel.

Un mode d'action multiple

Avec les extraits de plantes, on n'observe pas forcément d'action immédiate. Notre obsession est d'aider le jardin à retrouver un certain équilibre, qui tienne compte de nos prélèvements et de la faune existante. L'harmonie requiert de la patience, une qualité dont le jardinier est pourvu par définition. Donner du temps au temps, comme disait l'autre... En contrepartie, au lieu de ne constater qu'une action ponctuelle, on assiste souvent à une amélioration générale.

On renforce les plantes tout en contrant l'ennemi

Les extraits de plantes sont de tels cocktails moléculaires qu'ils permettent de contrer les parasites plus globalement qu'une seule molécule, comme c'est le cas avec les traitements de synthèse. Ainsi, grâce à un extrait de plantes aromatiques sur groseillier, poirier ou pommier, on combat en premier lieu les insectes, mais en même temps on renforce l'arbuste ou l'arbre avec des métabolites secondaires présents dans l'extrait, des oligo-éléments et des vitamines.

L'année suivante, l'arbre ou l'arbuste manifeste plus de vigueur, et acquiert véritablement de la résistance. Rien de tel avec une molécule missile, dont les impacts collatéraux sont le plus souvent l'affaiblissement de la plante ou la destruction des ennemis de vos ennemis...

Les molécules actives nombreuses agissent en synergie, et contrecarrent l'apparition de résistance induite chez les parasites.

Chacun sait en effet que les pucerons sont les champions pour trouver une parade aux insecticides chimiques : à chaque traitement, il en meurt beaucoup mais ceux qui subsistent donnent naissance à des races résistantes. Du coup, il faut changer de molécules, au bout de quelques années. Cela arrange bien les fabricants, mais pas vraiment la nature ni le jardinier...

On évite les phénomènes d'accoutumance

Rien de tel avec les extraits de plantes : l'extrait d'ortie est aussi insecticide au bout de dix ans que la première fois. C'est comme s'il surprenait à tout coup. Par ailleurs, on ne cherche pas à détruire toutes les populations de ravageurs, mais à les maintenir dans des limites raisonnables. Il faut bien laisser à toute une faune utile de quoi se régaler.

A la Loupe

Souvent, après un traitement à base d'extrait insecticide, vous ne distinguez pas de cadavres à la loupe. Pourtant le produit a agi : ainsi, dans le cas du puceron du pommier, l'extrait d'ortie bloque la ponte, stoppe le développement à un stade, ou entraîne l'apparition d'insectes ailés qui s'en vont plus loin sur des plantes hôtes comme le plantain. La menace a donc été détournée.

On retiendra que les extraits stimulants doivent être apportés le plus tôt possible, préventivement, tandis que les extraits destinés à soigner ne le seront qu'en présence du parasite. C'est une logique inverse des remèdes classiques : avec les extraits, on cherche avant tout à ne pas tomber malade, comme dans la médecine chinoise.

Un nouvel état d'esprit

Il ne faudrait pas cependant voir dans les extraits des produits magiques. Une telle attitude finirait par les déconsidérer. Ainsi, on n'a pas encore de solution pour le feu bactérien, quoique certaines huiles essentielles indiquent des pistes de recherche. Rien non plus contre le campagnol ou les limaces : vis-à-vis de ces dernières, on ne dispose que de répulsifs aux effets limités dans le temps et l'espace.

Voici les principes fondateurs qui sont partie intégrante de votre façon de jardiner quand vous employez les extraits de plantes à la rescoussse.

RÉGULER

On cherche à réguler les populations plutôt que de les éradiquer. À calmer le jeu. Pensez toujours que, derrière le ravageur, il y a une chaîne alimentaire qui s'appuie sur lui, et fera de toute façon le travail à votre place : on n'a jamais vu les coccinelles faire la grève de la faim.

Au printemps, observez le jardin au cours de vos promenades. Si les extrémités des branches du cerisier ou du rosier sont intactes, avec seulement quelques pucerons épars, un simple traitement à l'extrait de fougère suffit, pour renforcer des plantes connues pour leur sensibilité. Si les pullulations sont plus évidentes, on peut passer à un produit plus fort, comme l'extrait d'ail.

Même remarque pour les maladies dues aux champignons. Que

vous le vouliez ou non, ils font partie du paysage et les feuilles sont couvertes de spores, tout comme votre peau ou vos cheveux. Imaginer un jardin totalement aseptisé est une folie, mais pas du genre folie douce.

En jardinage conventionnel, les habituels conseils de traitement préventif et systématique sont une insulte au bon sens : à moins de traiter 20 fois, vous ne laissez pas la pression des parasites d'un iota. Alors, autant s'en passer ! Non seulement vous affabliez les plantes, mais vous perturbez gravement l'environnement. Les experts officiels estiment que 1 % à peine des traitements atteignent leur cible, le reste étant perdu dans la nature, au point qu'on en retrouve jusqu'au pôle Nord.

REFORCER

On s'applique à renforcer les défenses naturelles. Parfois, celles-ci ne s'expriment pas parce que la plante manque provisoirement d'enzymes ou de nutriments, par carence d'éléments minéraux dans le sol, liée à sa pauvreté ou au froid qui bloque les échanges. Parfois, la plante ne sait pas y faire, parce qu'elle pousse dans un milieu qui ne lui convient pas : elle envoie un signal de détresse qui fait se lamenter le jardinier. Dans ce cas, l'extrait de plante est un simple palliatif. Un jour ou l'autre, il faudra réfléchir au bien fondé de la présence du rhodo ou de la bougainvillée...

Une priorité à respecter

On pourrait être tenté de mélanger des extraits de plantes qui guérissent et d'autres qui stimulent : la recette miracle du tout en un !

Mais c'est oublier qu'après un traitement, une plante malade subit un contrecoup momentané. Elle n'est alors plus apte à extraire les éléments minéraux.

Rien ne sert donc d'apporter un stimulant.

En revanche, quelques jours plus tard, il sera tout à fait bienvenu. D'abord soigner, puis nourrir.

La pharmacie verte

PERSÉVÉRER

On prend son temps, en particulier dès que l'on travaille sur des arbres. Renforcer le potentiel de défense demande plusieurs années.

Un marronnier qui souffrait d'asphyxie des racines à la suite d'un apport massif de terre de remblai commençait à dépérir, montrant la présence de champignons pathogènes, l'endothia en particulier. Des injections et pulvérisations d'extraits de plantes associés à un amendement à base de lombricompost ont permis de noter des signes nets de reprise... au bout de quatre ans. Pensez à la masse d'un arbre et à son inertie inévitable.

Cependant, dans le cas des plantes vivaces ou annuelles, les légumes ou les arbustes, les délais de réponses sont plus courts heureusement. En règle générale, un problème lié au sol est toujours long à guérir.

S'AUTOSUFFIRE

On cherche à se débrouiller avec ce que l'on a sous la main. Peut-on raisonnablement imaginer retrouver un certain équilibre si l'on fait intervenir constamment des plantes ou des extraits venus de l'autre bout du monde, surtout concentrés ?

De plus, savez-vous comment sont cultivées ou prélevées les plantes dont on extrait la roténone ? Doit-on favoriser une fois de plus des cultures commerciales à bas prix dans des pays

Pour parer les principales attaques et stimuler les plantes quand le besoin s'en fait sentir, il vaut mieux disposer des plantes utiles au bon moment.

D'où l'idée de planifier un coin de jardin pour les accueillir. Beaucoup d'entre elles s'invitent spontanément, comme l'ortie.

Dans les fiches consacrées aux plantes, nous vous donnerons toutes les indications pour mettre en place votre stratégie à long terme : planter, récolter, éventuellement sécher, préparer, stabiliser, stocker... Il s'agit de quelques pieds par ci par là, souvent de plantes par ailleurs décoratives, qui participent à la biodiversité et attirent les papillons ou nourrissent les abeilles. On peut aussi, avec précaution et raison garder, en récolter dans la nature.

en voie de développement, au détriment des cultures vivrières ? Certes, l'azedarach (neem) ou le quassia sont très efficaces, et il y a une foule d'alcaloïdes dans les plantes poussant sous les climats chauds, mais ce n'est pas une raison pour négliger ce qui nous entoure.

D'autant que nous sommes prêts à parier que de prochaines études démontreront les propriétés d'autres plantes communes comme le lierre, l'if ou le buis, déjà mentionnés dans de vieux grimoires.

La confection et l'emploi des extraits de plantes font entrer rapidement dans le monde des expérimentateurs. Votre curiosité se nourrira de multiples observations glanées au jardin et dans la nature. Vous mettrez au point vos recettes, vos tours de main. Imaginez la gloire quand vous aurez trouvé la parade aux limaces ou aux taupes !

Les maraîchers ou viticulteurs qui emploient des extraits ont pu réduire

massivement les doses de leurs traitements habituels, même non bio.

Additionnée d'extrait d'ortie, la bouillie bordelaise diluée 10 fois reste efficace !

Les atouts des extraits

Les extraits de plantes sont parfaitement utilisables en milieu urbain : nous pensons ici aux services espaces verts qui traitent parfois en s'habillant comme à Tchernobyl alors que les ménagères passent avec leurs poussentes à bébé non loin de là !

Ce qui déroute au fond le plus avec les extraits de plantes, c'est de sortir de la logique habituelle : problème, recours au spécialiste, remède. On a du mal à accepter que la pommade maison à base de consoude fasse plus d'effet sur un bobo que l'antibiotique du pharmacien. Les avantages sont pourtant nombreux :

Les extraits sont économiques

Le matériel de base est simple, et l'on peut s'équiper au fur et à mesure. Seules les plantes peu courantes sont achetées : un kilo de prêle sèche ne coûte guère, et permet d'être tranquille un an.

Ils sont amusants à préparer

Le côté « petite cuisine » associé avec l'apprentissage des techniques et l'observation des effets n'ont rien de comparable

avec la lecture rébarbative des doses et conseils de précaution des pesticides, qu'ils soient d'origine synthétique ou naturelle, car l'emploi de la roténone ne nous apparaît pas recommandable : qui dit produit choc sous-entend jardin bouleversé.

Ils sont à la portée des enfants

Ce qui n'est pas recommandé habituellement quand on sort le pulvérisateur. Ici, ramasser les plantes implique de les reconnaître, excellente leçon de botanique donc. Puis il s'agit de préparer les bouillies, en abaissant le pH de l'eau au passage, leçon de chimie. On attend, leçon de patience. On pulvérise enfin, pourquoi pas avec un petit pulvérisateur adapté à sa taille, en visant bien les insectes, leçon d'entomologie.

Ils tirent parti de plantes spontanées

Au lieu de les mépriser en les traitant de mauvaises herbes ou supposées telles : ortie, prêle, pissenlit, consoude, reine des prés, fougère aigle, rumex, tanaisie, achillée, bardane...

Ce n'est pas un hasard si elles manifestent tant de vigueur : ces plantes spontanées sont aptes à récupérer dans le sol des oligo-éléments.

Grâce aux extraits, vous les mettez à disposition d'autres plantes moins bien disposées à cet égard. La solidarité se vit au jardin.

Une question d'organisation

Il faut consacrer du temps à ces extraits, notamment lors de la préparation. En fait, l'expérience montre que ce n'est pas le temps réel qui pose un problème, — quelques minutes, guère plus —, mais d'y penser et de consacrer ce temps.

Voilà pourquoi nous parlons de prise en charge intellectuelle préalable. Une fois qu'on a goûté aux bienfaits des extraits, cela va de soi.

Par ailleurs, avez-vous pris conscience du temps nécessaire pour acheter les produits du commerce (et n'allez pas nous dire que c'est un plaisir !), du nettoyage du pulvérisateur, sans parler du travail requis pour payer ces produits. Bon calcul !

Pas besoin de se protéger

Voilà qui donne une autre dimension au désherbage, basé sur le respect et non l'éradication.

Ils ne matraquent pas les plantes

Grâce aux extraits, on apporte des substances élaborées complexes qui peuvent manquer dans les sols cultivés ; mais toujours de façon très diluée. Là où l'agronomie classique cherche une efficacité immédiate, en concentrant quelques matières actives, on emploie la totalité des plantes, le totum des herboristes. Ces notions s'apparentent de fait à la phytothérapie.

L'extrait fermenté d'ortie apporté au premier arrosage du plant de tomate va le nourrir dans un premier temps, comme un amendement ordinaire, puis il va jouer le rôle d'antibiotique naturel, faisant la chasse aux bactéries néfastes du sol, tout en dégageant des substances reconnues par les racines, les éliciteurs, qui vont renforcer les mécanismes de défense. En produisant ensuite des phytoalexines, la tomate sera plus résistante : le mildiou apparaîtra plus tardivement et sera moins virulent.

C'est bien parce qu'ils contiennent une foule de molécules, dont des hormones végétales, que les extraits fermentés peuvent remplir ces rôles. Seuls les extraits d'algues peuvent rivaliser, mais tout le monde n'est pas au bord de la mer, et leur emploi répété favorise les pucerons.

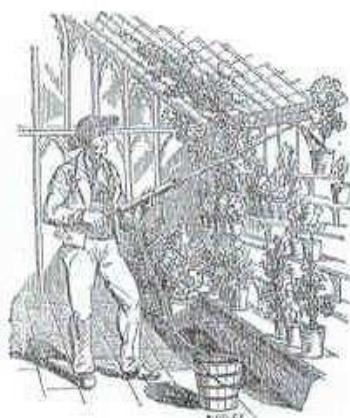
Inutile de s'habiller comme un cosmonaute pour traiter, pas même une paire de gants, alors que ce type de précaution est obligatoire dès que l'on manipule les produits du commerce, même disposés en capsules prédosées, car il y a toujours un moment où l'on risque d'entrer en contact avec la bouillie : il suffit d'un coup de vent qui rabat sur vous le brouillard.

Les extraits sont biodégradables à 100 %

Ils ne laissent pas de résidus. Aucun risque pour la nappe phréatique. Allez en dire autant des produits du commerce, dont on ne connaît pas toujours l'évolution, sans parler des adjuvants rarement mentionnés sur les étiquettes. Deux conséquences logiques en découlent :

- Il faut parfois retraiter rapidement car les produits sont biodégradables. C'est le cas de la tanaisie, de l'absinthe, de la rhubarbe et du sureau employés comme répulsifs. Notez que le conseil est valable aussi pour les acaricides ou les anti-cochenilles du commerce, avec des conséquences bien différentes sur l'environnement.

- On n'a pas d'appréhension à manger ses légumes ou ses fruits, directement sur l'arbre ou au potager, ce qui est un grand plaisir du jardinage. Rassurez-vous, l'odeur parfois forte de certains extraits ne passe pas dans les récoltes, à moins que vous ayez traité au dernier moment ou avec des doses exagérées, mais il faut vraiment le faire exprès.



Aucune crainte si vous traitez avec les extraits de plantes sous serre ou dans votre véranda. Les animaux domestiques ne craignent rien.

IMPORTANT
Veillez cependant à diviser les doses par deux car le confinement et la chaleur peuvent conduire à des brûlures.



COMMENT RÉUSSIR SES EXTRAITS

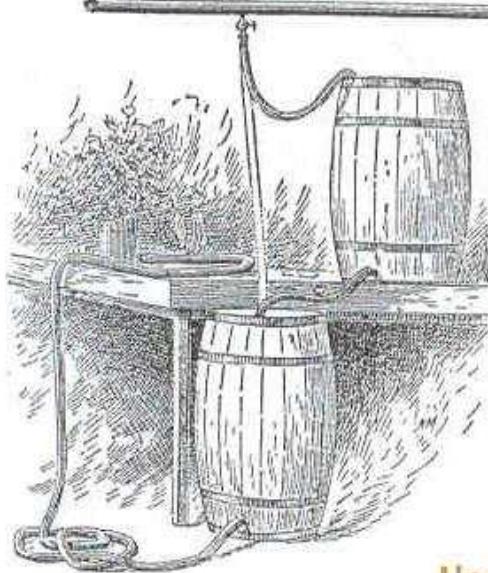


Dans ce chapitre, nous abordons la confection des divers extraits de plantes, de façon précise. Ces protocoles ont été mis au point et testés par des spécialistes, depuis des années. En vous appuyant sur leurs expériences, vous obtiendrez des résultats intéressants tout de suite, au lieu de tâtonner. Cela ne vous empêche pas, par la suite, de vous lancer dans des expérimentations, une fois cette base acquise.

Les extraits fermentés méritent une place d'honneur car, à eux seuls, ils représentent la catégorie de préparations à base de plantes probablement la plus intéressante. Ils font en effet intervenir non seulement les plantes et leurs composants, mais aussi l'action de bactéries et leurs nombreux enzymes. La fermentation est une phase de vie prodigieuse. Il y a autant de différence entre une plante et son extrait fermenté qu'entre des flocons de céréales et du pain, ou encore entre le lait et le fromage. Tous sont excellents, mais à des titres divers. Seuls les extraits fermentés combinent la stimulation, le renforcement des défenses et une action directe, souvent répulsive.

Les extraits fermentés

Quelle eau employer



Récupérer l'eau de pluie des gouttières est encore le meilleur moyen de disposer d'une eau de qualité, essentielle pour les traitements.

Les extraits fermentés sont le résultat de la mise en fermentation de fragments végétaux, de façon spontanée et contrôlée, dans de l'eau. Rien à voir avec des seaux simplement laissés à eux-mêmes. Trop d'échecs découlent de ces négligences.

L'eau de pluie

On utilise de préférence de l'eau de pluie (de 15 à 25 °C). En hiver, pensez à laisser l'eau à dégourdir dans un local tiède. Au-delà de 25 °C, des dégradations enzymatiques non désirées se produisent. Pour récupérer l'eau de pluie, il suffit de placer un récipient sous la descente de la gouttière. Évitez les bidons rouillés. Parfois on note des traces de matières calcaires ou d'amiante si le toit est en plaques de fibrociment. Selon les régions, l'eau de pluie est plus ou moins acide. Jusqu'à un pH de 5, on ne s'inquiète pas. En deçà, corrigez avec un peu de cendre de bois.

L'essentiel à retenir

Pour réussir vos extraits fermentés de plantes :

- Il vaut mieux employer de l'eau de pluie, et surtout non calcaire.
- Des grandes quantités d'extraits sont plus faciles à réussir que les petits échantillons.
- Il faut brasser au moins une fois par jour
- En profiter pour examiner s'il y a encore un tapis de petites bulles qui remontent, signe de fermentation.
- Soutirer et filtrer, ou employer tout de suite.

Conserver dans une cave ou un cellier.

L'eau du robinet

L'eau de ville présente un certain nombre d'inconvénients, en particulier sa teneur en chlore et en calcaire. Jetez un coup d'œil sur l'analyse annuelle fournie par votre compagnie des eaux.

Le chlore est un oxydant puissant destiné à désinfecter l'eau jusqu'au robinet. Il peut appauvrir l'extrait en contrecarrant l'action des bactéries.

Le remède est simple : laissez l'eau à l'air libre dans un seau de plastique très évasé pendant 2 à 4 jours (selon la richesse en chlore), en brassant de temps à autre.

Le problème du calcaire

Le calcaire bouche les stomates des feuilles et empêche la stimulation par les feuilles. Il modifie le pH (acidité mesurée avec un pHmètre, cf. page 34). S'il dépasse 7, Michel Barbaud conseille d'ajouter du vinaigre d'alcool du commerce, à raison d'un quart de litre de vinaigre pour 30 litres d'eau, de façon à abaisser le pH de cette dernière d'une unité.

Ou l'eau du puits ?

L'eau du puits ou de source est souvent calcaire et chargée en nitrates. Si la dose indiquée par une analyse l'interdit à la consommation, abstenez-vous de l'employer pour vos extraits, même si vous pouvez parfaitement arroser les plantes avec.

Dans quel récipient

I faut employer un récipient surdimensionné (15 litres pour préparer 10 litres d'extrait), plus haut que large pour que les plantes baignent bien. Voyez grand, d'autant qu'il est facile de stocker les extraits fermentés. Si vous avez beaucoup d'ortie, une poubelle de 30 litres, solide et épaisse, est plus pratique que 3 seaux de 10 litres.

Le plastique devant le bois

Après expérience, les baquets en bois ont montré leur limite. Ils sont lourds et pas assez étanches. Dès qu'ils sèchent, entre deux périodes de préparation, ils fuient.

Par ailleurs, quand ils sont neufs, leur bois lâche des tanins dans

la préparation, et s'ils ont servi à la vinification, on n'est pas toujours sûr de l'absence de matières nocives. Pas de seaux métalliques, sinon en inox, par exemple ceux servant aux apiculteurs, mais qui sont chers, sauf d'occasion.

Un affaire de volume

Selon Jean-Claude Chevalard, plus le récipient dédié à la fermentation est volumineux, plus on a de chance d'éviter des blocages, en particulier dans le cas où la température descend fortement au cours de la nuit. La masse fait inertie thermique. Il recommande des poubelles ou des cuves de 50 litres au minimum, l'idéal se situant aux alentours de 200 litres. Lui-même emploie des cuves en inox de près de 6 000 litres !

Les doses de plantes

On remplit le récipient aux 3/4 avec les plantes fraîchement coupées à la cisaille à haie ou au sécateur. Certains se contentent de placer les plantes puis de couper dans le seau à la cisaille à haie. Le but de la fragmentation est de faciliter l'extraction des substances actives, par éclatement des poches à essence ou des vacuoles où sont contenus certains métabolites secondaires. Cette pratique est cruciale pour la réussite des extraits de sureau, fougère, absinthe, sauge, rhubarbe, lavande... des plantes plutôt coriaces.

On compte environ 1 kg de plantes fraîches pour 10 litres d'eau, voire moins (cf conseil ci-contre). Si l'on utilise des plantes sèches, la dose descend à 100 ou 200 g selon les cas (précision donnée dans les fiches consacrées aux plantes).

Plantes fraîches ou sèches

Faire sécher les plantes permet d'en disposer en dehors des saisons de cueillette (prêle et fougère en particulier, utiles au début du printemps), ou encore quand on n'a pas le temps d'aller récolter dans la nature, face à un problème urgent.

Vincent Mazière conseille de ne surtout pas dépasser la dose d'ortie initiale : il préconise 800 g au lieu de 1kg pour 10 l d'eau.

Même avis de la part de J.-Claude Chevalard, qui a observé que si l'on augmente la dose, on n'obtient pas de toute façon un extrait ni plus concentré ni plus performant à l'arrivée.

Contrôler la fermentation

Prévoir et aménager un lieu consacré aux préparations motive beaucoup. Dans l'idéal, il est situé près d'un point d'eau, et réunit tout le matériel sur des rayonnages, ce qui fait gagner du temps.

Cette économie d'énergie rend plus disponible pour travailler posément, dans les règles de l'art.

Même si elle est spontanée, la fermentation demande un suivi d'autant plus soigneux que vous aurez peu d'expérience. Par la suite, vous en viendrez facilement à repérer les stades critiques. Une règle générale en préambule : plus la température est élevée, plus l'extrait fermente vite. Cela peut aller de 5 à 30 jours ! En moyenne, à 18-20 °C, un extrait d'ortie est prêt en moins de 15 jours.

Dehors ou dedans ?

Un cellier ou un simple garage sont parfaits. La cave est parfois trop froide et le grenier trop chaud. Il est bon de disposer un couvercle sur le récipient, mais pas étanche. À défaut, une étagine ou un vieux sac de jute font l'affaire.

Michel Barbaud préconise de réaliser les fermentations dans un local à l'abri de la lumière : si la température est élevée, il procède au soutirage au bout de 4 jours seulement, filtre et conserve l'extrait dans une cuve fermée, après avoir acidifié.

Quand ça ne démarre pas

Parfois, des cuves n'entrent pas en fermentation spontanée. Vincent Mazière l'a surtout noté quand le temps est couvert, nuageux et froid. Il produit ses extraits à l'extérieur, désirant profiter du rayonnement solaire pour réchauffer ses cuves. Il dispose ainsi d'un emplacement proche de bâtiments où il stocke ensuite les extraits filtrés.

On peut aussi travailler à partir de plantes sèches

Jean-Claude Chevalard emploie uniquement des plantes séchées par ses soins, de manière à mieux contrôler les doses et obtenir des fermentations régulières. Pour les mêmes raisons, il travaille dans un vaste hangar et non à l'air libre.

Il brasse ses cuves en fermentation chaque jour. Il observe la remontée de bulles, ce qui est bon signe. Quand il n'y a plus de bulles (il s'agit d'une fine écume à ne pas confondre avec les grosses bulles causées par le brassage), le moment est venu de soutirer et filtrer pour bloquer la fermentation. Il met en bidon immédiatement, sans laisser d'air.

Le cas des Lamiacées

La famille des Lamiacées est très riche en substances précieuses, appréciées en médecine : sauge, lavande, romarin, thym, menthe, mélisse, pour ne citer que les plus connues.

Des essais d'extraits fermentés de ces plantes sont en cours en Suisse. D'ores et déjà, la sauge apparaît efficace contre le mildiou de la pomme de terre.

Attention cependant à ne pas mélanger des Lamiacées aux autres plantes en cours de fermentation car cela pourrait bloquer le processus.

De toute façon, le mélange avant fermentation n'est pas conseillé, et les professionnels ne le pratiquent pas (cf. page 61).

Le bon stade... et les odeurs

Vous contrôlerez la fermentation en brassant chaque jour l'extrait pendant plusieurs minutes, ce qui a aussi pour effet de calmer les nerfs et de rendre la préparation plus homogène. Vérifiez au passage si un tapis de petites bulles homogènes remonte du fond. À ne pas confondre avec les bulles d'air habituelles qui résultent du simple brassage. Quand ces bulles rappelant une effervescence n'apparaissent plus au brassage, la fermentation est terminée. Vous disposez alors de deux jours au maximum avant de soutirer et d'employer, ou encore de stocker. Mais si vous êtes en pleine canicule, n'attendez pas si longtemps : traitez tout de suite avec l'extrait, sinon il va entrer en putréfaction.

L'essentiel de la fermentation doit se dérouler en présence d'oxygène, celui présent dans l'eau d'origine, et celui qui pénètre au cours des brassages.

Deux astuces pour réduire les odeurs désagréables

Certains extraits sont plus malodorants que d'autres. Une façon simple de réduire fortement cet inconvénient consiste à ajouter une poignée de feuilles d'angélique hachées pour 10 litres d'eau, au bout du quatrième ou cinquième jour de fermentation (avant, cela ne sert à rien, il n'y a pas d'odeur). La sauge officinale rend le même service, de même que la poudre de roche

basaltique (disponible chez Magellan), à raison d'une petite poignée pour 10 litres, toujours au bout de quatre ou cinq jours. Pour Michel Barbaud, l'extrait fermenté doit avoir une odeur neutre, qui ne repousse pas. Dans l'idéal, il pratique la macération en lune en phase descendante et croissante (entre nouvelle et demi-lune), de préférence. Il faut selon lui veiller tout spécialement à ce que la chlorophylle ne soit pas désagrégée. 4 à 5 jours de macération suffisent.

Il est rare de trouver un local qui convienne aussi bien au stockage qu'au séchage des plantes.

Une corde à linge pendue sous un auvent à l'abri du soleil suffit à faire sécher les plantes réunies en javelles et suspendues tête en bas.



La chimie aussi a une odeur

Même s'il n'est pas question de se parfumer à l'extrait d'ortie, on peut noter que son odeur, comparable à celle de l'urine de vache saine, n'a rien de repoussant. Toujours à condition que la fermentation ait été arrêtée au bon moment, bien entendu.

On ne peut pas dire qu'il en est de même des produits chimiques de synthèse, vraiment irrespirables.

Notre odorat est en alerte : les matières volatiles se fixent de façon électrostatique aux poussières de l'air ou aux microscopiques gouttelettes des brouillards de pulvérisation, qui les transportent au loin.

Un aérosol dont on se passerait bien !

Une filtration minutieuse



La fermentation terminée, ce qui se remarque, répétions-le, à l'absence du tapis de petites bulles lors du brassage quotidien, il faut impérativement filtrer l'extrait si l'on veut pouvoir le pulvériser sans tout boucher, ou même simplement arroser un semis avec la pomme fine. Certains superposent deux tamis plastiques, d'autres em-

ploient une passoire de cuisine. D'autres encore utilisent un vieux drap tendu sur un cadre grâce à des pinces à linge, ou bien recyclent un T shirt usagé ou une serviette éponge hors d'âge.

Évitez le filtre à café qui se colmate tout de suite.

Attention : des essais ont montré qu'un extrait trop finement filtré peut perdre de son efficacité.

Deux expériences de terrain

ANNIE-JEANNE BERTRAND : elle dispose les plantes dans des filets à pomme de terre. Cela lui permet de retirer le plus gros facilement. Pour l'emploi en arrosage, cela est bien suffisant. Si elle veut pulvériser, elle filtre à la passoire de cuisine fine. Attention à ne pas oublier ses gants sinon l'odeur est tenace sur la peau. Elle pense que l'on pourrait désodoriser avec quelques gouttes d'huile essentielle (lavande ou menthe) mais l'odeur de ses extraits ne la rebute pas vraiment.

Annie-Jeanne Bertrand reçoit des visiteurs dans son jardin tout l'été, et cela ne l'empêche pas de pulvériser le matin tôt : en quelques minutes, toute odeur disparaît au jardin. Elle a noté que les extraits de consoude, prêle et fougère étaient plus faciles à filtrer que celui d'ortie.

VINCENT MAZIÈRE : il tamise avec tout un jeu de tamis successifs de plus en plus fins, disposés les uns sur les autres et parfaitement emboîtés sur ses poubelles. Ces tamis ont été confectionnés sur mesure par un maître boisselier de sa région*. Il laisse décanter pendant un jour ou deux puis tamise à nouveau, en utilisant des tamis encore plus fins, de façon à obtenir un extrait qui ne bouche pas les buses de pulvérisateur.

*William Jallais, 28-30 route de Chauvigny,
86800 Saint Julien l'Ars, T. 05 49 56 51 28

Stockage

La filtration est utile pour stabiliser l'extrait en vue de le conserver quelque temps, car les résidus alimentent de nouveaux départs de fermentation. Les déchets solides (ou tout du moins qui l'étaient...) peuvent être jetés sur le tas de compost. Une fois filtré, l'extrait est conservé dans un récipient fermé en inox ou en plastique. Un cubitainer à vin de 5 litres est idéal. Conservez en cave, à l'abri de la lumière, aux alentours de 12 °C, comme un bon vin. Étiquetez soigneusement !

Il arrive à Annie-Jeanne Bertrand de conserver de l'extrait de plantes d'une année sur l'autre, une fois soutiré et filtré, en cubitainers. Parfois, l'un deux se remet à fermenter et gonfle : elle purge les gaz en ouvrant le bouchon, et referme. Quand l'extrait est vieux, elle met d'instinct un peu plus que la dose.

Durée de conservation

Les refermentations touchent parfois les bidons stockés qui gonflent sous la pression des gaz. Vincent Mazière le remarque même dans des extraits filtrés et sans le moindre dépôt. Il recommande de stocker les extraits fermentés dans des cubitainers rétractables. Une fois entamé, il faut employer le contenu du cubitainer dans les deux mois. La refermentation est plus fréquente en juillet-août, à cause de la chaleur, mais elle se

produit aussi par temps froid. Détectée rapidement, elle n'affecte pas la qualité de l'extrait. Malgré ce risque de refermentation, il est bon de disposer d'un stock d'extraits fermentés stockés en cubitainers, dans la cave. Il est rassurant de se dire que l'on a sous la main les stimulants, fertilisants et insectifuges les plus habituels, qui correspondent aux problèmes de début de saison. Pas la peine de guetter si l'ortie est démarée...

Une plante très minérale comme la prêle, donne des extraits qui se conservent très facilement.

Au bout de quelques mois, un simple voile se développe au-dessus du liquide, si on le conserve dans une bouteille.

Les causes d'échec

Les causes d'échecs le plus souvent détectées tiennent à la qualité de l'eau : quand on emploie par exemple une eau ferrugineuse ; trop froide (en dessous de 15 °C) ou trop chaude (au-dessus de 25 °C) ; trop calcaire, surtout avec des plantes à tendance alcalinisante (consoude, prêle). À cela s'ajoute une série de négligences :

- Oublier de brasser l'extrait chaque jour.
- Mettre du thym ou des plantes riche en thymol car cette substance va bloquer le départ de la fermentation (blocage de l'amidon en dextrine).
- Mettre de la tanaisie ou de la sauge officinale (riches en thuyone) avec d'autres plantes, ce qui aurait le même effet bloquant que le thym.
- Mélanger des plantes différentes pour la réalisation de votre

préparation. Elles n'ont pas la même vitesse de fermentation.
- Réaliser les fermentations dans un lieu où la température varie beaucoup.
- Attendre trop longtemps avant de filtrer et soutirer...
La putréfaction démarre vite, et dénature tous vos bons soins.

Les bouteilles de limonade sont très pratiques pour conserver les extraits, et même les décoctions, la rhubarbe, par exemple.

Avant tout, l'eau !

Pour Jean-Claude Chevalard, l'une des principales causes d'échec de fermentation, et ensuite de résultat défectueux à la suite des pulvérisations, réside dans la qualité de l'eau, trop froide et à pH trop élevé (au-delà de 7). Il recueille précieusement l'eau de pluie de ses bâtiments pour ses préparations, et l'emploie même pour laver ses cuves au nettoyeur haute pression.

Si vous devez utiliser de l'eau calcaire, il recommande de le corriger avec un peu de vinaigre.

Mêmes conseils, quant à la qualité de l'eau au moment de diluer pour pulvériser, sinon " au lieu de faire du bien, on bloque la plante dans sa coquille ".

Les décoctions

Les points clés de la réussite sont :

- *la qualité de l'eau*
- *le respect du temps d'ébullition, variable selon les plantes et leur caractère coriace*
- *la présence du couvercle.*

Les causes d'échecs de décoction les plus fréquentes sont un temps d'ébullition exagéré et l'absence de couvercle qui fait perdre des éléments précieux.

A la différence des extraits fermentés, les décoctions sont obtenues en faisant bouillir les plantes. On les coupe au préalable assez grossièrement avant de les laisser tremper pendant 24 heures dans l'eau à température ambiante. L'eau devra présenter les mêmes qualités que pour un extrait fermenté (eau de pluie de préférence, ou eau du robinet aérée). Les quantités respectives de plantes et d'eau varient au cas par cas (voir les fiches plantes ou les tableaux récapitulatifs).

Chauffer à petit bouillon

On emploie un faitout en inox pour mener l'ébullition, qui sera maintenue pendant 20 à 30 minutes, à petit bouillon et sous couvercle : les essences les plus volatiles contenues dans les plantes s'échappent en effet dans la vapeur, et il ne s'agit pas de les perdre. L'idéal serait même un

couvercle retourné pour que les gouttes de condensation retombent dans la décoction.

On laisse ensuite refroidir, sans enlever le couvercle. C'est seulement une fois refroidie que l'on filtre la décoction, avec un banal filtre à café, avant de l'employer. C'est d'ailleurs le grand avantage de la décoction sur l'extrait fermenté que cette rapidité d'emploi. En revanche, les décoctions ne se conservent que quelques heures, un à deux jours au maximum. Au delà, elles fermentent, s'acidifient et doivent alors être employées comme extrait fermenté.

Les plantes à qui la décoction convient le mieux sont coriaces : la racine d'ortie, la prêle, l'absinthe, la consoude et la sauge officinale.

Des remèdes puissants

La décoction est seule capable d'extraire certains composants actifs contre des maladies et ravageurs. Ainsi la thuyone provenant de l'absinthe éloigne le carpocapse, papillon dont le ver est si fréquent dans les pommes. On préférera l'infusion pour les plantes plus molles, non ligneuses.

Les décoctions sont utilisées à titre préventif ou curatif contre les maladies et ravageurs. Certaines décoctions ont aussi pour effet de renforcer les plantes : ainsi, la décoction de consoude est à la fois engrais foliaire, insecticide et légèrement fongicide.

Les organic teas

Les jardiniers Anglais et Américains expérimentent depuis quelques années les organic teas. Ce sont tout simplement des tonneaux remplis de compost et d'eau de pluie, dans lesquels on fait circuler de l'air grâce à une tubulure. Cette macération à froid se déroule donc en présence d'oxygène. Elle est arrêtée au bout d'une semaine ou deux, puis on soutire le « jus », qui est employé comme stimulant, en arrosage ou en pulvérisation foliaire.

On retrouve ce genre de recette dans des vieux traités de jardinage du XIXe siècle, qui faisaient ainsi macérer du fumier. L'apport d'air est un progrès car on limite le risque de putréfaction.

Les infusions

Chacun sait comment réaliser une infusion, puisque le thé en est une, et le café également si l'on y regarde bien. Pour un souci d'efficacité, il est recommandé de plonger les fragments de plantes dans l'eau, puis de mettre à bouillir, enfin de laisser à macérer. Par comparaison avec la décoction, on plonge ici les plantes dans l'eau froide, puis on arrête l'ébullition dès que l'eau frémira. On met alors un couvercle. On laisse infuser jusqu'à refroidissement avant de filtrer. Certains recommandent cependant de pulvériser l'infusion quand elle est à 45 °C pour lutter contre les pucerons. Les insectes meurent et pas la plante qui les accueille. Là aussi, les quantités de plantes

et d'eau varient au cas par cas (voir les fiches plantes).

L'infusion est surtout recommandée pour les préparations insecticides : l'infusion d'ortie est très efficace contre certains pucerons. Néanmoins, cette action est surtout visible dans les jardins équilibrés. Si ce n'est pas le cas, le recours aux extraits fermentés ou aux décoctions, plus fortement dosées, s'impose. C'est seulement au bout de quelques années de culture faisant jouer des apports de compost ou des paillages importants, que l'on peut se contenter d'infusions.

IMPORTANT : on ne stocke pas d'infusion. Gardez quelques jours le surplus dans une bouteille de limonade au réfrigérateur.

Les points clés sont, comme d'habitude, la qualité de l'eau et l'absence d'ébullition.

La cause d'échec se limite à l'oubli du couvercle pendant la phase d'infusion proprement dite.

Les macérations

Appelée aussi extrait à l'eau froide, cette préparation consiste tout simplement à laisser tremper les fragments de plantes dans l'eau à température ambiante pendant 24 heures seulement.

Les plantes sont soigneusement hachées à l'aide d'un couteau ou de ciseaux (adaptés au volume à traiter, à raison de 1 kg dans 10 litres d'eau, hormis la rhubarbe (500 g pour 3 litres pendant 3 jours). Ensuite, on filtre et on pulvérise pur. On ne stocke pas, sinon une fermentation se déclenche.

L'intérêt principal de la macération réside dans la grande économie de moyen : pas besoin de chauffer. Elle est rapide et se passe même de dilution. En revanche, elle ne permet pas de produire beaucoup d'extrait, et s'avère surtout valable en dépannage ou pour un petit jardin ou un balcon. Pratiquement, on réalise essentiellement des macérations de rhubarbe, ortie, capucine et raifort.

Les macérations sont essentiellement fongicides, mais offrent parfois des propriétés stimulantes pour la chlorophylle. Leur action est douce.

Les points clés sont la qualité de l'eau, encore et toujours, le soin mis à hacher les plantes et la température de l'eau, entre 16 et 20 °C.

Les échecs proviennent d'une eau trop froide et de plantes hachées trop grossièrement.

Le matériel idéal ...

Où trouver le matériel de mesure (pH mètre et binoculaire) : Catalogue Nature et mesure Ets QUINIOU 53 grand rue 67502 Haguenau T. 03 88 93 82 96

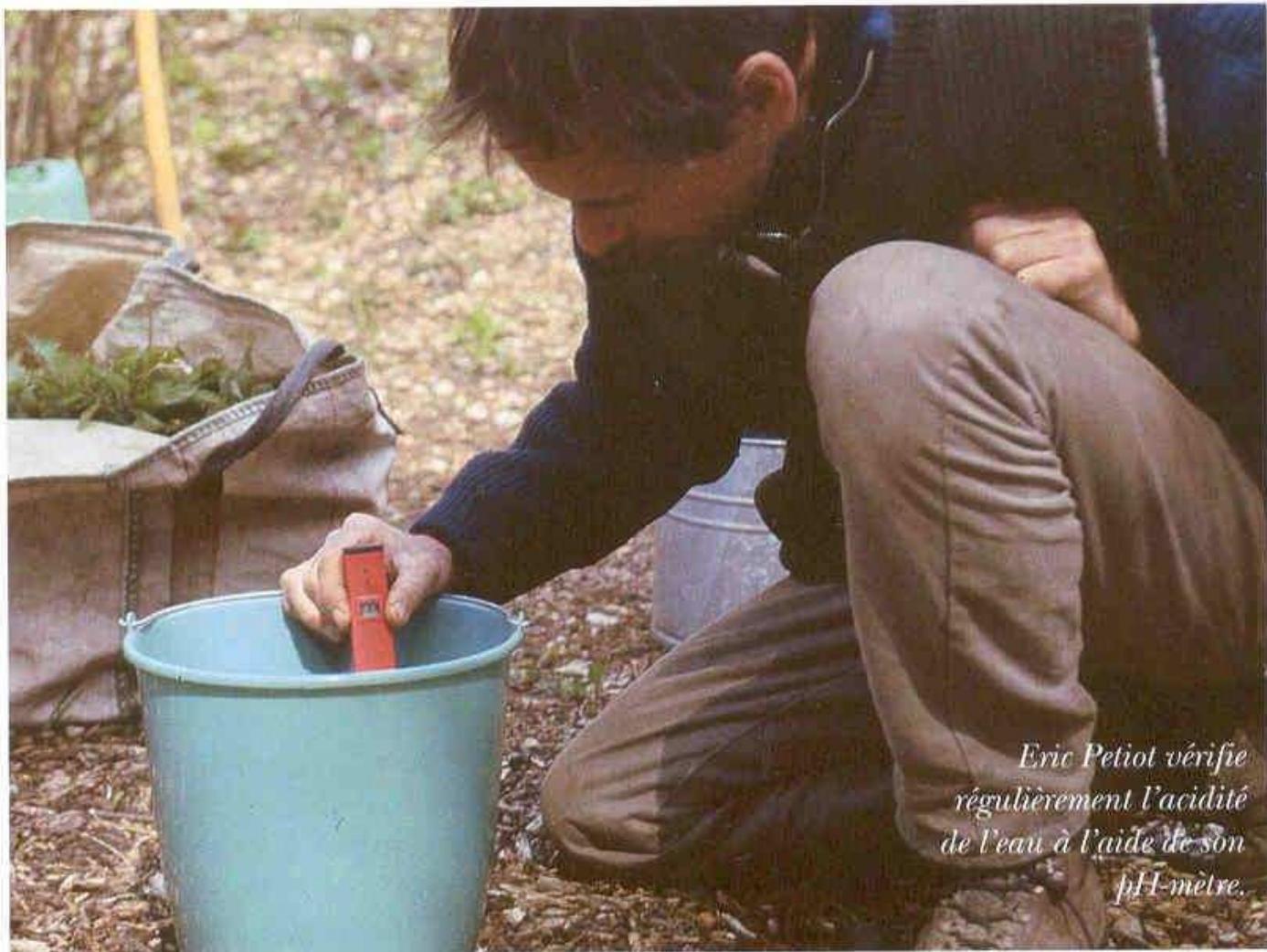
Ne soyez pas effrayé par la liste qui suit, car il n'est pas besoin de tout posséder pour démarrer. L'enthousiasme sera votre premier et plus important instrument !



Panier grillagé, léger. Son volume correspond à 1 kg d'ortie fraîche, quand il est bombé (comme sur la photo page ci-contre).

Investissez au fur et à mesure, en profitant des promotions et des hasards heureux dans les casses et les brocantes.

- Il est bon de disposer de 4 ou 5 récipients en plastique pour les extraits fermentés, de 15 à 200 litres. Les seaux en inox des apiculteurs sont parfaits à condition de ne pas vous ruiner. À dénicher d'occasion.
- Un grand faitout en inox permet de réaliser les infusions, macérations et décoctions.
- Un réchaud à gaz ou électrique évite de traverser la cuisine avec son matériel bouillant.
- Des paniers ou bassines sont précieux pour la récolte et la préparation des plantes.
- Pour couper en fragments : des ciseaux de ménage (ceux de la marque Fiskars par exemple), un couteau de boucher, une cisaille



Eric Petiot vérifie régulièrement l'acidité de l'eau à l'aide de son pH-mètre.



à haie, un sécateur et, bien entendu, une planche en bois de grande dimension.



- Pour l'extrait d'ail, un presse ail est recommandé (tout comme une bonne paire de gants !).
- Un carnet de notes vous permettra d'enregistrer vos obser-

vations et les résultats de vos essais. Croyez-nous sur parole, la mémoire ne suffit pas...

- Une table, c'est finalement pratique et ergonomique en diable.
- Des étiquettes autocollantes pour vos cubitainers, histoire de ne pas préparer par mégarde un coq à l'extrait de fougère !
- Pour filtrer, rien ne vaut un entonnoir de vigneron à grand déversoir, disponible en coopérative agricole. Une passoire fine qui s'adapte dessus est indispensable.
- Pour stocker, les cubitainers en plastique souple sont parfaits.

Peser les plantes avant de réaliser l'extrait permet d'éviter les surdosages, qui gaspillent inutilement la matière première. Une fois que vous aurez repéré les volumes nécessaires, vous pourrez vous en dispenser.



Baromètre, thermomètre et hygromètre.



Une balance de cuisine sensible à 20 g près convient très bien.



A gauche le papier pH, disponible chez le pharmacien.

A droite, beaucoup plus précis, un pHmètre de professionnel, pHEP2 : il indique le pH et la température de l'extrait.



Un verre doseur, utile pour diluer précisément les extraits au moment de préparer les traitements.

... pour mesurer ...

In'est pas question de vous équiper comme un laboratoire, mais l'expérience prouve que chacun de ces instruments a son utilité. Voici autant de cadeaux à suggérer pour les anniversaires et la saint Fiacre, patron des jardiniers.

- Une balance plate, précise de 300 g à 5 kg, est nécessaire.
- Un verre doseur est très pratique pour respecter les dilutions, exprimées en pourcentage : 5 %, cela équivaut à verser 10 cl dans 2 l ; ou encore 25 cl dans 5 l ; et 50 cl dans 10 l.

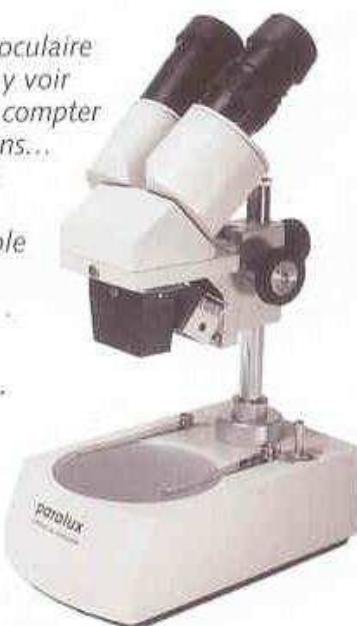


- Pour mesurer le pH, c'est-à-dire l'acidité de l'eau, vous pouvez recourir au papier pH, disponible chez le pharmacien. Pour débuter, il suffit. Mais à l'usage, il revient assez cher et s'avère peu précis.

Les passionnés s'offriront un pHmètre. Nous vous conseillons un modèle de poche, le récent pHEP 4, qui mesure aussi la température (68 euros).

- Une station météo est toujours précieuse pour déterminer si le moment est bon pour pulvériser. On trouve des modèles élégants et précis chez Nature et découvertes pour 60 euros.
- Une loupe binoculaire, car les pucerons vus de près sont fascinants. Nous vous conseillons le modèle TP4 pour son éclairage incorporé. Il grossit 20 et 40 fois. Utile pour faire des comptages et vérifier l'efficacité des préparations.

Loupe binoculaire TP4, pour y voir de près et compter les pucerons... Grossit 20 et 40 fois. Avec double éclairage.



... et pour traiter

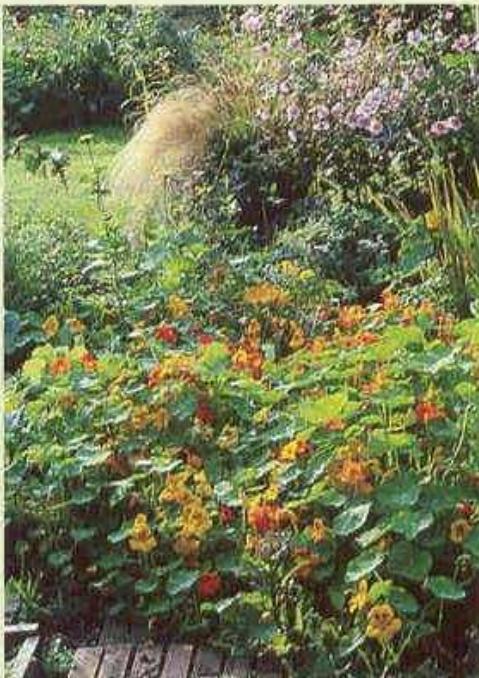
- Un pulvérisateur (le Cosmos de Berthoud a notre préférence, en 10 litres)
- ou un atomiseur, si la taille de votre jardin ou de vos arbres le requiert (le Stihl BR 320, par exemple).
- Des arrosoirs de 10 litres, en plastique ou métal galvanisé, à votre goût (Guillouard étant la marque de référence, réputée dans le monde entier). Un broc à l'ancienne complète la panoplie et s'avère toujours utile.



*Le geste auguste
du pulvérisateur...*



LES PLANTES QUI AIDENT LE JARDINIER



Maintenant que vous voilà passé maître dans l'art des extraits végétaux, lesquels choisir, en fonction de quels critères. Utilisez des plantes qui poussent autour de chez vous en abondance, des plantes communes, à la végétation dynamique. Deux exceptions à la règle, l'ortie et la prêle. Les jardiniers du Sud-Est auront des difficultés à trouver la première en abondance. Pour la seconde, c'est plutôt le hasard de la géologie qui règle sa distribution. Heureusement, l'ortie peut être mise en culture sans trop de difficultés, alors que, pour la prêle, le recours à l'herboriste bio le plus proche de chez vous semble inéluctable. Dans tous les cas, ne dispersez pas trop vos préparations. Quatre à cinq d'entre elles, bien choisies, constitueront votre trousse de premier secours pour le jardin.

Pourquoi ces plantes et pas d'autres ?

Absinthe	Pissenlit
Achillée	Prêle
Ail cultivé	Pyréthre
Bardane	Raifort
Capucine	Rhubarbe
Consoude	Rue
Euphorbe	Rumex
Fougère	Saponaire
Lavande	Sauge
Lierre	Sureau
Mélisse	Tanaisie
Menthe	Valériane
Ortie	

Apriori, toutes les plantes sauvages ou cultivées ont des propriétés qui pourraient être mises à contribution pour soulager les petits bobos du jardin. Cependant, certaines ont déjà été éprouvées, et il faut bien faire un choix. Nous avons tout d'abord été guidés par l'expérience passée. Les trois mousquetaires des plantes de premier se-

cours sont, comme par hasard, au nombre de quatre : ortie, consoude, prêle, fougère sont des valeurs sûres. Vient ensuite un peloton groupé de plantes qui, à un titre ou à un autre, méritent votre attention. Ce sont ces spécificités que vous allez découvrir dans ces fiches ; elles vous aideront à choisir celles qui conviennent le mieux à votre jardin.

ABSINTHE

Artemisia absinthium. Astéracées

Plante vivace solide à feuillage argenté au revers. Odeur aromatique quand on la frôle. Hauteur au moment de la floraison : 1,5 m. Se retrouve fréquemment près des anciennes fermes et dans les friches. Présente des actions antagonistes vis-à-vis de beaucoup de plantes, légumes et même rosiers.

CULTURE

Semis en mars-avril (graines facilement disponibles).

Repiquage au bout d'un mois et demi. Le plant est vendu en jardinerie et chez les producteurs de plantes aromatiques.

Distance de plantation : 40 cm en tous sens.

Rusticité excellente.

Exposition ensoleillée.

Terre ordinaire, voire pauvre et



sèche. N'apprécie pas l'excès d'humidité.

Soins particuliers : une taille courte au printemps régénère les touffes, qui ne durent pas plus de trois à quatre ans.

Attention, l'absinthe bloque la fermentation du compost. Ne pas y jeter les déchets après préparation.

PROPRIÉTÉS

Insectifuge (observé en particulier au moment de la ponte pour la piéride et le ver de la pomme). Fongicide (sur la rouille du groseillier)

EMPLOI

Partie utilisée : tige et feuille, en frais ou en sec.

Récolte : au début de la floraison, quand les fleurs sont bien jaunes (juin à juillet selon les régions et les années).

Extrait fermenté (1 kg de plante fraîche dans 10 l d'eau). Utiliser pur contre la rouille du groseillier.

Employer dilué à 10 % contre piéride et carpopophage (ver de la pomme). Pulvérisé pur sur le sol, cet extrait repousse les limaces.

ACHILLÉE

Achillea millefolium. Astéracées

Plante vivace d'une hauteur de 30 à 60 cm. Feuilles allongées, finement découpées, à odeur aromatique prononcée.

Les fleurs sont blanches ou roses, disposées en corymbes, du mois de mai à octobre.

CULTURE

On trouve l'achillée un peu partout. On peut aussi la cultiver en passant par un pépiniériste spécialisé. Ne pas prendre d'obtentions horticoles qui n'auraient pas les mêmes effets.



Cette plante très rustique a parfaitement sa place dans les massifs, telle qu'elle est.

Elle est toutefois facilement envahie par la carotte sauvage qui essaye de se camoufler par mimétisme.

PROPRIÉTÉS

L'achillée facilite le compostage, et renforce les préparations fongicides

Principes actifs : huile volatile (dont pro-azulène); acides isovalérianique et salicylique (messager de la résistance aux parasites).

EMPLOI

Extrait à froid : 20 g de fleurs sèches pour 1 l d'eau, mises à macérer pendant 24 h. Verser dans 10 l de préparation fongicide (prêle ou tanaisie par exemple).

AIL CULTIVÉ

Allium sativum. Liliacées

Plante potagère bien connue, à la base renflée et charnue composée d'une bonne dizaine de caïeux, autrement dit les gousses. Les feuilles de l'ail sont plates, engainantes jusque vers le milieu de la tige.

Si on traite l'ail en plante vivace, ce qu'il est, il lui arrive de fleurir, principalement au sud de notre pays. Son inflorescence est en forme d'ombelle arrondie de couleur blanc rosé ; elle est portée par une tige creuse.

CULTURE

On plante les gousses à la Toussaint, s'il s'agit d'ail blanc ; et de la mi-février à la fin mars pour l'ail rose ou violet.

Exposition ensoleillée.

Terre ordinaire, enrichie en vieux compost de préférence car l'ail



poussant dans des terrains riches en matière organique contient plus de principes actifs que l'ail poussant à la dure.

Remarque importante : mettez tout de suite de côté l'ail dont vous aurez besoin... pour éviter de l'utiliser en cuisine.

PROPRIÉTÉS

Insecticide et fongicide.

Principes actifs : sulfures

EMPLOI

Décoction : plonger 100 g de gousses hachées dans 1 l d'eau, porter à ébullition puis infuser une heure. Employer pur, en arrosage direct, pour éviter la fonte des semis. Toujours non dilué, très efficace contre la cloque du pêcher et la pourriture grise du fraisier.

Macération huileuse : broyer 100 g d'ail, mettre à macérer pendant 12 heures dans 2 cuillerées à soupe d'huile de lin ; filtrer en ajoutant un litre d'eau de pluie, attendre une semaine. Pulvériser dilué à 5 %. Contre puceron et acarien ; ainsi qu'en répulsif gibier (chevreuil).

BARDANE

Arctium lappa. Astéracées

Grande plante bisannuelle à large feuille, cendrée en dessous, pétiolée et arrondie à sa base. La première année de végétation, la bardane forme une rosette.

Elle est surtout connue de tous en raison de ses capitules de fleurs et ses fruits munis de crochets efficaces, qui s'agrippent avec une ténacité certaine aux vêtements et fourrures des animaux.

CULTURE

On se contente de récolter la bardane sauvage qui pousse en groupes plus ou moins denses, dans les terrains vagues, les



friches, les bords de chemin et autres lieux peu entretenus. À l'instar de l'ortie et du sureau, elle fait partie des nitrophiles compagnes de l'homme.

On peut répandre les feuilles sèches de bardane directement en paillage pour contrer le mildiou de la pomme de terre.

PROPRIÉTÉS

Plante structurante qui stimule la vie du sol et la végétation. Fongicide.

Principes actifs : tanin; mucilage; résines; sulfate et phosphate de potasse, de chaux et de magnésie. La racine est plus riche que le reste de la plante.

EMPLOI

Parties utilisées : plante entière, racine comprise, avant floraison.

La plante fraîche en extrait fermenté (1 kg pour 10 l). Attention, odeur vite redoutable. A surveiller ! Pulvériser dilué à 5% sur les feuilles de pomme de terre contre le mildiou.

CAPUCINE

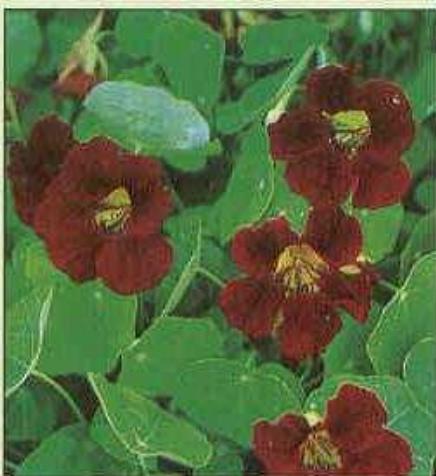
Tropaeolum majus. Tropéolacées

Cette belle et luxuriante plante tapissante ou grimpante se reconnaît à ses feuilles peltées, presque rondes, de couleur vert tendre. Floraison de juin aux premières gelées, belles fleurs rouges ou orangées en forme de casque à éperon droit.

CULTURE

Semez en avril-mai, directement en place. La capucine se ressème souvent.

La capucine fixe certaines populations de pucerons qui en sont friands. Ne pas s'en inquiéter. Son association avec les arbres fruitiers, la tomate (anti-



mildiou), le radis (saveur), la pomme de terre et la courge sont bénéfiques.

Les feuilles, boutons floraux, fleurs et jeunes fruits de la capucine sont comestibles (salades et câpres). Ne vous en privez pas, la plante est suffisamment exubérante...

PROPRIÉTÉS

Fongicide contre les chancres des arbres fruitiers.

Insectifuge sur la mouche blanche en culture associée.

Principes actifs : des métabolites secondaires soufrés.

EMPLOI

Parties utilisées : les feuilles fraîches.

En infusion : 1 kg de feuilles fraîches dans 5 litres d'eau. Utiliser non dilué sur les arbres fruitiers, pour lutter contre les chancres.

Employer dilué à 30 % sur les tomates (prévention du mildiou).

CONSOUDES

Symphytum officinale

Sympphytum. x uplandicum.

Borraginacées

Ces deux espèces sont souvent confondues tant leur identification est délicate. Toutes deux se présentent comme une grosse et dense touffe de feuilles ovales, celles-ci étant couvertes d'une importante et râche pilosité... Fleurs en clochette, rassemblées en fausse ombelle spiralée. Floraison blanche, rosée ou rouge, variable selon les jours.

La consoude officinale est sauvage, parfois cultivée (herbe à cochon des Pyrénées...). Celle dite " de Russie " (Bocking 14) est essentiellement cultivée, rarement subs spontanée.

Pour les usages agricoles, la seconde semble plus intéressante, car plus productive, mais en jardinage amateur l'une comme l'autre rendront de grands services.

CULTURE

Multiplication par boutures et éclats de racines, plantation en sol frais et profond, humifère. Besoin en azote et en matière organique (fumier et compost) importants. Souvenez-vous que les consoudes sont très envahissantes et que, dans des conditions de sols riches et profonds, il peut être difficile de s'en débarrasser une fois qu'elles sont implantées.

En compost ou en paillage, la consoude reste l'une des meilleures alliées du jardinier. En paillage frais, elle est un excellent piège à limaces, qui s'y réfugient volontiers et peuvent alors être récoltées et détruites.

Pour en savoir plus sur la consoude, différencier ses différentes espèces, la cultiver, l'utiliser au jardin, à la cuisine ou à l'herboristerie familiale, consultez "La consoude, trésor du jardin" (éd. de Terran, cf. Bibliographie p. 93).



PROPRIÉTÉS

Les consoudes stimulent la flore microbienne du sol, et la végétation en général. Elles favorisent la pousse des semis et le développement foliaire des cultures.

Les feuilles de consoude fraîches sont de bons accélérateurs de compost. Elles favorisent la multiplication et le renouvellement cellulaire : d'où leur emploi, chez le végétal comme chez l'animal, pour soulager coups et blessures diverses.

Principes actifs : l'allantoïne, dont est riche la consoude, favorise la multiplication des cellules.

EMPLOI

Parties utilisées : les feuilles fraîches.

En extrait fermenté (1 kg de feuilles fraîches dans 10 l d'eau). Distribution à l'arrosoir au sol (dilution à 20 %), en pulvérisation foliaire, diluée à 5 %, sur les semis et en engrais foliaire.

En jus concentré : la plante est mise à fermenter seule sans eau dans un récipient opaque. On presse au bout de 2 jours pour obtenir un jus concentré foncé. Passé sur les plaies de taille, ce jus pur permet de désinfecter les plaies de taille, qui restent étonnamment propres. On peut le pulvériser, dilué à 5 %, après la taille des arbres fruitiers.

EUPHORBE ÉPURGE

Euphorbia lathyris. Euphorbiacées

Plante vivace solide, produisant des tiges raides à feuillage argenté au revers. Hauteur au moment de la floraison : 1 m.

CULTURE

Mettez en place au printemps des godets achetés en jardinerie ou chez un spécialiste en plantes vivaces. Plantez de 3 à 5 pieds en groupes, espacés de 50 à 60 cm. Se ressème souvent. Sa rusticité est excellente. Exposition ensoleillée. Terre ordinaire.



Attention au contact de la sève sur la peau qui est irritant : portez impérativement des gants.

PROPRIÉTÉS

Répulsive sur campagnol terrestre et taupe.

Principe actif : l'euphorbone. Substitution : le sureau noir et la yèble, aux effets moins durables.

EMPLOI

On utilise les tiges et les feuilles, les extrémités étant les plus riches en principe actif. Récolte d'avril à octobre. Extrait fermenté (800 g de plante fraîche pour 10 litres d'eau). Pulvérisé pur autour des zones cultivées.

FOUGÈRE

Pteridium aquilinum.

Dennstaedtiacées

Plante vivace par son rhizome. La partie aérienne, solitaire, en forme de crosse lorsqu'elle est jeune, se développe en une grande palme triangulaire finement et doublement dentelée. Plante de prairie délaissée, de friches et de sous-bois clairs. Elle pousse en grande colonie, grâce à ses rhizomes traçants.

La fougère mâle (*Dryopteris filix-mas*) semble jouir de propriétés très proches de celle de la fougère aigle et peut lui être substituée sans inconvénient, sauf en utilisation fongicide. Elle présente l'intérêt d'être très décorative.

CULTURE

La fougère aigle ne se cultive pas, la récolte se fait en forêt.



Disposée fraîche sur les plants, la fougère aigle éloigne la piéride du chou. Les déchets de fermentation attirent les limaces et les intoxiquent, tout comme le métaldéhyde.

PROPRIÉTÉS

Insecticide et répulsive.

Principes actifs : acide gallique et acétique; tanin; hétéroside cyanogénétique; potassium; aldéhyde se transformant en métaldéhyde après fermentation.

EMPLOI

Extrait fermenté (1 kg pour 10 l), seul ou associé avec l'ortie et la prêle. Des essais en champ ont montré les effets insecticides contre le taupin sur pomme de terre (dilué à 10%, pulvérisé 2 fois avant plantation). Efficacité prouvée également sur de pullulation de puceron lanière (Muséum de Rouen) et sur la cicadelle de la vigne. Action renforcée par l'ajout, en début de fermentation, de marrons d'Inde.

LAVANDE

Lavandula officinalis. Lamiacées

Plante aromatique et médicinale bien connue, la lavande vraie forme un petit buisson dense de 80 cm de haut environ, surmontés d'épis mauves en été. Le lavandin est un hybride oublie mais moins intéressant.

CULTURE

Bien que capable de s'adapter à de multiples conditions, la lavande préfère un sol bien drainé (et même calcaire !), plutôt sec, en plein soleil. Taillez-la court après la floraison.



PROPRIÉTÉS

Insectifuge, insecticide.

Principes actifs : l'essence de lavande contient plus de 250 composants différents !

EMPLOI

En infusion : 100 g de plante fraîche pour 1 litre d'eau. Utiliser pur.

En extrait fermenté : 1 kg de plante fraîche pour 10 l d'eau, puis diluer à 10 %. Si on utilise la plante sèche, réduire les quantités à 20 g pour l'infusion et 200 g pour l'extrait fermenté.

LIERRE

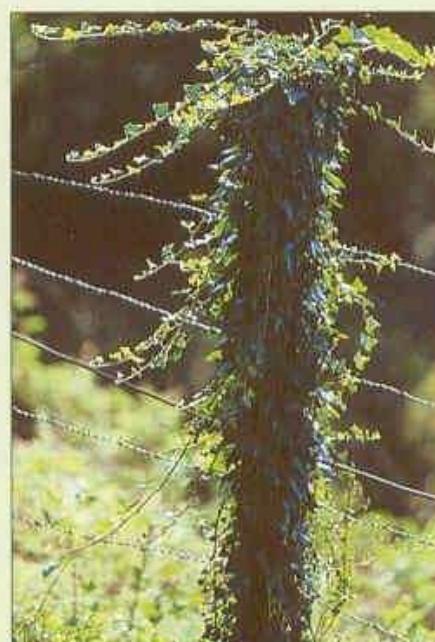
Hedera helix. Araliacées

Chacun connaît cette liane qui peut atteindre 50 mètres de long. Tige ligneuse puissante s'agrippant aux arbres et aux murs à l'aide de racines crampons. Les feuilles sont persistantes (durée de vie : 3 ans environ), de forme palmatilobées. Le feuillage du lierre adulte est de forme ovale.

Les fleurs jaune vert (septembre-octobre) sont particulièrement mellifères, ce qui est d'autant plus intéressant qu'elles s'ouvrent à un moment où il n'y a plus beaucoup de fleurs dans la végétation environnante.

CULTURE

Le lierre se ramasse en pleine nature, en faisant attention de ne pas blesser les arbres qui les portent.



PROPRIÉTÉS

Le lierre est insectifuge et insecticide contre les aleurodes, acariens et pucerons.

Principe actif : hétéroside présent dans toute la plante, qui se libère dans l'extrait. Attention, cet extrait fermenté ne doit pas être porté à la bouche (enfant).

EMPLOI

Extrait fermenté : 1 kg de feuilles hachées dans 10 l d'eau. Surveillez la fermentation car les feuilles contiennent des saponines, d'où une mousse blanche qui n'a rien à voir avec les bulles de la fermentation proprement dite. Diluer à 5%.

Les apiculteurs du XVIII^e siècle se frottaient les mains de lierre pour éviter les piqûres.

Contrairement à ce que certains jardiniers pensent, le lierre n'est pas un parasite pour l'arbre qui le supporte car il n'absorbe pas d'éléments par ses racines aériennes qui sont de simples crampons.

De nombreuses personnes sont allergiques à la sève du lierre et aux poils qui garnissent la face inférieure des feuilles.

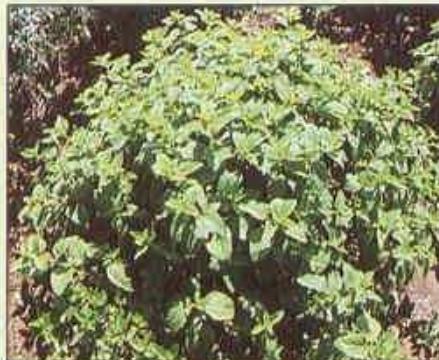
MELISSE

Melissa officinalis. Labiacées

Plante vivace herbacée de 30 à 80 cm de hauteur, naturalisée depuis longtemps dans les jardins. Toute la plante exhale un doux parfum citronné.

CULTURE

Elle demande un sol frais et humide. Se ressème souvent.



PROPRIÉTÉS

Insectifuge (pucerons, moustiques, aleurodes, fourmis)

EMPLOI

Infusion : 50 g de plantes fraîches (feuilles et fleurs) pour 1 litre d'eau. Laisser refroidir et pulvériser non diluée. Des essais sont en cours avec l'extrait fermenté.

MENTHE POIVRÉE

Mentha piperita. Labiacées

Hybride naturel entre menthe aquatique et menthe verte. Fleur pourpre. Tige rouge (bon moyen de reconnaissance).

Sa culture est à la portée tous. Attention, elle est envahissante par ses rhizomes.

L'extrait de menthe freine la germination : ne pas pulvériser sur des semis de légumes.



PROPRIÉTÉS

Insectifuge et insecticide sur puceron vert, noir, cendré.

EMPLOI

Infusion : 100 g de plante fraîche (feuilles avec ou sans fleurs) pour 1 litre d'eau. Laisser refroidir et pulvériser non diluée.

En extrait fermenté (fermentation très rapide) puis diluer à 10 %.

le cas des lamiacées

Cette famille est riche en plantes condimentaires et officinales. Pour cette simple raison, elles ont largement leur place au jardin, d'autant que nous les retrouvons aux meilleures places dans la liste des plantes remèdes : lavande, mélisse, menthe, sauge. Des études en cours font penser que le basilic, le népéta, le thym, l'hysope seront précieux dans cette pharmacie verte. Les huiles essentielles de ces plantes sont également à l'essai. Mais attention, ce sont des matières extrêmement actives, qui nécessitent des précautions à l'emploi, no-

tamment dans les dilutions. Ici, l'empirisme n'est pas de mise. De même, la fermentation des Lamiacées est déroutante à plus d'un titre : celle de la mélisse peut se dérouler pendant plusieurs mois d'affilée... A d'autres moments, l'adjonction de ces plantes à des fermentations en cours conduit à leur arrêt. Souvenez-vous de ce conseil : réalisez les extraits à part les uns des autres avant de les mélanger, et non pas l'inverse. C'est à cette condition que vous obtiendrez une vraie synergie et non une annulation des effets.

ORTIE

Urtica dioica. Urticacées

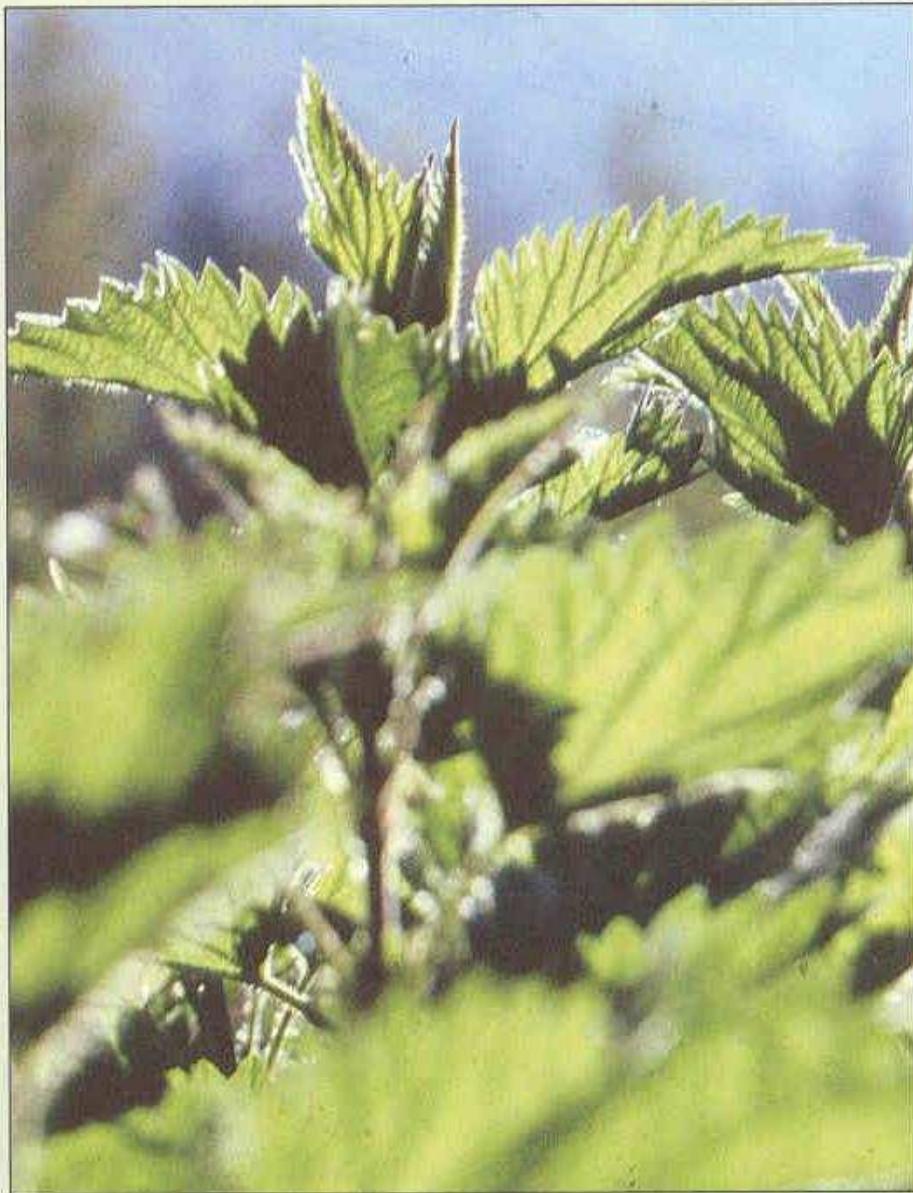
Grande plante vivace grâce à ses rhizomes charnus. Son caractère urticant reste l'un des principaux signes d'identification, évitant de la confondre avec l'ortie blanche (*Lamium album*, Lamiacées). Celle-ci ne possède pas les remarquables vertus de son urticante homonyme.

CULTURE

Reproduction par division de souche et bouturage de rhizome. Récolte dès la première année de plantation sauf en cas de semis (rare !).

Plante difficile à mettre en culture, l'ortie demande un sol frais et profond, riche en matière organique peu décomposée. La récolte de plantes sauvages reste aujourd'hui le mode de collecte le plus pratiqué, y compris par les professionnels.

La petite ortie (*Urtica urens*), surtout utilisée en médecine humaine, jouit des mêmes propriétés que la grande ortie, mais sa productivité étant nettement inférieure à sa grande sœur, elle est rarement utilisée en jardinage et en agriculture. Sa multiplication se fait uniquement par semis, car c'est une plante annuelle.



PROPRIÉTÉS

Fortifie et stimule la flore microbienne du sol et la végétation (amélioration de la fonction chlorophyllienne). Bon activateur de compost. Favorise la décomposition des matières organiques, y compris purins animaux... **Principes actifs** : un cocktail d'éléments organiques et minéraux encore mal connus mais au rang desquels figure l'acide formique.

EMPLOI

Récolte de la plante entière avant floraison. Les travaux de Rolf Peterson (Lund, Suède, 1981) ont démontré les effets fongicides des racines additionnées en cours de fermentation.

En infusion (1 kg dans 10 l, pendant 12 heures, dilué à 10 %), elle est insectifuge (puceron, acarien, carpocapse) et parfois insecticide (certains pucerons).

L'extrait fermenté (1 kg dans 10 l pendant quelques jours) favorise la germination des semences et renforce les défenses immunitaires des plantes : trempage pendant 30 minutes maxi dans de l'extrait pur, ou pendant 12 heures dans de l'extrait dilué à 20 %. Cette même dilution permet de renforcer les effets du pralinage pour la plantation d'arbres et arbustes à racine nue, et pour les légumes (poireau, chou, salade, tomate...).

PISSENLIT

Taraxacum officinalis. Astéracées

Le dent-de-lion porte bien son nom, ses feuilles en rosette ressemblent à s'y méprendre à la denture du félin. Floraison jaune, en capitule dense, spectaculaire en mars. Plante de prairie, abondante dans toute la France. Grande variabilité spécifique. Espèce très dynamique, parfois envahissante.

CULTURE

Longtemps cultivé comme salade. Ses semis sont aujourd'hui abandonnés au profit de la récolte de plantes sauvages. Sa culture est pourtant aisée et comparable à celle d'une laitue :



sol léger, humifère. Besoin en eau important, mais capable aussi d'une grande adaptabilité.

Associé à d'autres végétaux, le pissenlit peut inhiber la croissance de ses voisins, en cas de proximité excessive.

PROPRIÉTÉS

En extrait fermenté, le pissenlit est un bon stimulant du sol et de la végétation. **Principes actifs** : l'acide salicylique, le potassium, l'éthylène... Les principes actifs, présents dans le latex amer, sont plus concentrés dans la racine.

EMPLOI

On récolte la plante entière. On peut la faire sécher : dans ce cas les racines doivent être séchées séparément après avoir été coupées en fins tronçons.

En extrait fermenté. 1 kg pour 10 l. Diluer à 20 %.

PRELE

Equisetum arvense. Equisetacées

Plante vivace à rhizomes puissants et à tiges aériennes hautes de 20 à 60 cm. Des tiges rougeâtres fertiles apparaissent en mars-avril pour ensuite laisser la place à des tiges stériles, celles qui seront récoltées.

CULTURE

Aucune culture possible, seule la récolte de plantes sauvages permet de s'approvisionner. Les peuplements naturels de prêle des champs sont très dispersés.

Prêle des champs ou prêle des marais ? La polémique reste entière. Ceux qui prétendent que seule la prêle des champs serait efficace, n'hésitent pas àache-



ter de la prêle sèche en herboristerie pour leurs préparations, alors que la prêle ainsi vendue est un mélange des différentes espèces. La question reste donc ouverte...

PROPRIÉTÉS

Insectifuge, dynamiseur de croissance (tonique !).

Fongicide en préventif.

Principes actifs : divers alcaloïdes; acide nicotinique. La silice joue un rôle important.

EMPLOI

Décoction (faire bouillir 500 g de prêle sèche dans 5 l d'eau pendant 1 h, puis laisser infuser une nuit). Utiliser dilué à 20 %.

Extrait fermenté (200 g de prêle sèche dans 10 l d'eau. Diluer à 5% pour pulvériser). Vincent Mazière laisse infuser la prêle une journée avant de la faire fermenter pour exprimer le maximum de silice.

PYRETHRE

Tanacetum cinerariifolium.

Astéracées

Il ressemble à une marguerite, ou à une grande camomille.

CULTURE

Par semis en terre légère et humifère, il aime la chaleur, supporte un ombrage léger et a longtemps été cultivé en Afrique (Kenya) où sa culture fournissait des plantes particulièrement riches en principe actif.

Les pyréthrinoïdes de synthèse proposés aujourd'hui dans les



jardineries n'ont rien de biologique, et peuvent se révéler, à long terme, particulièrement nocifs pour l'environnement ; ces produits doivent être utilisés avec discernement.

PROPRIÉTÉS

Insecticide efficace contre pucerons, aleurodes, acariens, mouches du chou, de la carotte... Inoffensif pour les abeilles et pour l'homme.

EMPLOI

Récolte des fleurs épanouies, séchées sur clayette dans un local ventilé, à l'abri de la lumière. Extrait fermenté (70 g pour 10 l). Diluer à 20 %. Ou infusion de 30 g pour 2 l. Employer pur. Traiter après le coucher du soleil ou le matin tôt.

RAIFORT

Armoracia rusticana. Brassicacées

Originaire d'Asie centrale, le raifort fut utilisé comme condiment « violent » au Moyen Âge. De nos jours, il est peu utilisé en France mais toujours apprécié en Allemagne dans les sauces salades. On le rencontre souvent à l'état subsistant dans les décombres, au pied des murs, dans les lieux humides. Le raifort peut atteindre une hauteur de 1,30 m, avec des feuilles longues de 40 cm, crénelées sur leur pourtour. La racine charnue atteint 1 m de profondeur.

CULTURE

Le raifort pousse idéalement dans des terres profondes humides mais bien drainées. Dans ce cas, il pousse en plein soleil.



Le raifort se multiplie par éclats de racines (un petit morceau suffit) au printemps.

Le raifort est particulièrement sensible aux phases lunaires (comme la rhubarbe et la bardane) au moment de la plantation. Ce sont les feuilles qui nous intéressent : privilégiez la lune montante en constellations feuilles.

Planté au mauvais moment, le raifort végète pendant des années, et ses feuilles ne sont souvent pas récupérables.

PROPRIÉTÉS

Fongicide. Les feuilles du raifort sont efficaces contre la moniliose, maladie courante sur les cerisiers.

Principes actifs : hétéroside sulfuré, glucosinolate (métabolite secondaire soufré)

EMPLOI

Infusion : 300 g de feuilles et de racines dans 10 l d'eau, puis pulvériser non dilué sur l'arbre entier.

Extrait fermenté : 100 g de racine dans 10 l d'eau peu de temps. Utiliser pur contre la fonte des semis. On peut aussi planter des raiforts pas trop loin des cerisiers.

Les fleurs blanches du raifort sont très odorantes mais ne donnent pas de graines. La plante se multiplie uniquement par ses racines.

RHUBARBE

Rheum rhabonticum. Polygonacées

Plante vivace originaire de la Chine et du Tibet, haute de 1,50 m, avec de grandes feuilles aux pétioles cannelés. Fleurs blanches en grandes panicules dressées.

CULTURE

Gourmande, la rhubarbe apprécie un grand trou de plantation, et une fumure conséquente (compost maison et fumier bien décomposé). En terre calcaire, rajouter en surface quatre poignées de poudre de basalte à 10 % de magnésium. Évitez de planter la rhubarbe en plein soleil.

Par grande chaleur, un paillage



peut être judicieux, mais attention aux campagnols !

Les feuilles que nous utilisons pour réaliser les macérations en jardinage sont toxiques voire mortelles selon la concentration d'acide oxalique et d'acide citrique. Seuls les pétioles se cuisinent !

PROPRIÉTÉS

Insectifuge contre les pucerons, chenilles et larves de différents insectes. Répulsive. **Principe actif :** acide oxalique sous forme de cristaux d'oxalate de calcium (protège contre les herbivores).

EMPLOI

Macération à froid (500 g de feuilles pour 3 l d'eau ; attendre 24 heures). Pulvériser non dilué, à trois reprises sur trois jours.

Pour repousser les limaces et les insectes rongeurs, répandre des feuilles séchées passées au broyeur sur le sol, ou arroser le sol d'une macération de feuilles.

RUE

Ruta graveolens. Rutacées

Plante connue des Anciens pour ses propriétés abortives. La rue forme des petits buissons touffus de 50 à 80 cm de haut, au port dressé. Beau feuillage vert bleuté. Floraison jaune de mai à octobre. Pousse sur les terrains et coteaux arides.

CULTURE

Planter en sol sec et pauvre, en situation bien ensoleillée, pour une bonne concentration de ses principes actifs. Trois pieds suffisent aux besoins d'un jardin. On utilise indifféremment la plante fraîche ou sèche, à condition de respecter les règles élémentaires du séchage.



L'odeur prenante de la rue éloigne les chats, mais aussi les insectes (en pot, elle protège des mouches et des taons). Lorsqu'elle est en fleur, son contact peut provoquer des allergies graves sur la peau des personnes sensibles, de même que lorsqu'elle est broyée.

PROPRIÉTÉS

Répulsive et insecticide. **Principes actifs :** huile essentielle, hétéroside, tanin, acide malique, glucosides...

EMPLOI

Parties employées : feuilles et tiges fraîches avant floraison. Extrait fermenté (800 g de feuilles dans 10 l d'eau pendant 10 jours). Diluer à 20 %, comme répulsif sur limace et ravageurs divers, et comme insecticide sur les pucerons. On peut additionner la rue, la lavande, la mélisse et la menthe poivrée sous forme d'extrait fermenté, mais chaque plante sera préparée à part.

RUMEX

Rumex obtusifolius. Polygonacées

C'est la patience sauvage, une plante extrêmement envahissante qui prospère dans les prairies et cultures, au point qu'elle est la bête noire de nombreux agriculteurs... qui parfois en manquent, de patience !

Grandes et fines feuilles radicales, en forme de cœur à la base, pointues en leur sommet. Tige florale rougeâtre dépassant 1 m de hauteur, fleurs verdâtres, en étages sur la partie médiane et supérieure de la tige.

CULTURE

On se contente le plus souvent de récolter des plantes sauvages. Cela fera probablement plaisir



SAPONAIRE

Saponaria officinalis.

Caryophyllacées

Plante courante au bord des ruisseaux, des fossés, dans les friches et les talus, en touffes denses, largement étaillées. Les feuilles sont ovales et lancéolées, opposées.

Les tiges dressées, souvent teintées de rouge ou de violacé, portent des épis de fleurs rosées, parfois blanches. Relativement abondante et commune, la saponaire reste, dans certaines régions, une plante localisée parfois difficile à trouver.

CULTURE

Multiplication végétative par rhizome en sol léger et humide.



Généralement, on ne se donne pas la peine de la cultiver, et la récolte se fait sur des populations sauvages.

PROPRIÉTÉS

Fongicide, sur chancré du pommier et poirier.

EMPLOI

Infusion : 1 kg de feuilles dans 5 litres d'eau bouillante. Attendre le refroidissement, puis pulvériser, sans diluer, sur les chancres. On peut se contenter de passer une éponge sur les troncs et les grosses branches. Traiter les jeunes arbres de façon préventive s'il s'agit de variétés sensibles.

Les feuilles de rumex sont ramassées au printemps pour effectuer les traitements au même moment.

PROPRIÉTÉS

Insecticide, insectifuge. Riche en saponine.

EMPLOI

Infusion (100 g de plantes fraîches pour 1 litre d'eau). Pulvériser non dilué.

Extrait fermenté : 1 kg de plantes fleuries pour 10 litres d'eau. Diluer à 10 %.

Par sa richesse en saponine, la saponaire possède un pouvoir mouillant et fixant non négligeable... Pendant la réalisation de l'extrait fermenté, la saponaire mousse particulièrement. Cette écume n'a rien à voir avec la remontée des bulles pendant la fermentation.

SAUGE OFFICINALE

Salvia officinalis. Labiacées

Originaire du bassin méditerranéen. Arbrisseau haut de 50 cm, à floraison pourpre en été.

CULTURE

Demande une exposition ensoleillée pour élaborer les métabolites secondaires répulsifs.

Ne pas arroser les semis avec des extraits de sauge, qui freinent la germination.



PROPRIÉTÉS

Insectifuge, fongicide.

Principes actifs : monoterpénoïdes : thujone, camphre. Aldéhydes, coumarine...

EMPLOI

Infusion insectifuge (100 g de plante fraîche pour 1 l).

Extrait fermenté (1 kg de feuilles et sommités fleuris dans 10 l d'eau, dilué à 10 %) contre le mildiou de la pomme de terre.

SUREAU

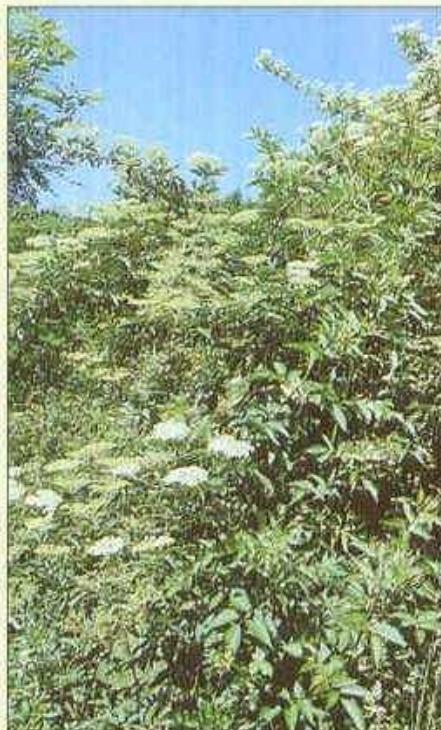
Sambucus nigra. Caprifoliacées

Arbuste à floraison printanière blanche odorante. Fructification estivale : baies noires, acidulées.

CULTURE

Le plus souvent, la récolte se fait sur des sujets sauvages présents dans toutes les campagnes.

Le sureau yèble (*S. ebulus*) est plus concentré en principe actif que le sureau noir, ses effets répulsifs semblent renforcés.



PROPRIÉTÉS

Répulsif puissant. Fongicide.

Principe actif : sambucine.

EMPLOI

Décoction (1 kg de feuilles mises à tremper 24 h dans 10 l d'eau, puis à bouillir 30 mn). Pulvériser non dilué, contre les altises, noctuelles et pucerons.

Extrait fermenté (1 kg pour 10 l). Non dilué comme répulsif, et dilué à 10 % contre les polypores du bois.

TANAISIE

Tanacetum vulgare. Astéracées

Plante vivace aux tiges garnies de feuilles subdivisées, couronnées de fleurs jaunes, des marguerites auxquelles il manque les pétales.

CULTURE

Exposition mi-ensOLEILLÉE à ensoleillée. Sa présence stimule les rosiers et framboisiers.



PROPRIÉTÉS

Insectifuge, insecticide, fongicide (rouille et mildiou).

EMPLOI

Extrait fermenté (1 kg pour 10 l d'eau). Non dilué, contre la mouche du chou.

Infusion (30 g de fleurs dans 1 l d'eau), à employer non dilué contre les pucerons et le mildiou (tomate...).

La tanaisie inhibe la fermentation des tas de compost. Ne pas y jeter les résidus d'extraits.

VALÉRIANE

Valeriana officinalis

Valérianacées

Attention à ne pas confondre la valériane officinale vraie et la valériane des jardins (*Centranthus*), appréciée pour ses fleurs roses, et surnommée localement lilas d'Espagne. Ici, il s'agit d'une plante vivace haute de 80 cm à 1,50 m. La tige est droite, creuse, cannelée et peu ramifiée. Les feuilles sont divisées en 5 à 11 folioles larges ou 11 à 23 étroites. Les fleurs blanc rosé apparaissent de mai à août.

CULTURE

La valériane peut se cultiver en terre riche avec une exposition mi-ombragée. On peut récupérer les graines dans la nature, ou la trouver chez des pépiniéristes spécialisés dans la culture de plantes spontanées.

Plante rustique quand elle est



spontanée, mais curieusement fragile une fois cultivée. En automne, la protéger du gel par ses propres déchets de coupe.

L'odeur particulière de la vraie valériane attire les chats qui vont s'y frotter ou la regarder pendant des heures !

L'ortie plantée à proximité de la valériane augmente sa teneur en essences de 20 %.

PROPRIÉTÉS

Stimulant biologique en application sur un compost ou en association avec un engrais.

Utilisé en culture biodynamique en pulvérisation fine pour protéger les fleurs du gel (préparation 507).

Principe actif : acide valérienique.

EMPLOI

Extrait à froid : 10 ml d'extrait de fleurs de valériane à mélanger dans 10 litres d'eau de pluie tiède, en tournant pendant 10 minutes. Presser les fleurs pour en extraire le suc. Une goutte suffit pour un litre d'eau.

On pulvérise la préparation (contre le gel) au printemps, l'après-midi précédent le gel. Pour favoriser la formation des fleurs, pulvériser plusieurs fois au printemps.

Quelques pistes

Otre ces plantes, qui ont fait l'objet d'essais sérieux, voici quelques plantes déjà repérées et qui semblent fort prometteuses :

- **Oignon** : contre la mouche de la carotte (extrait fermenté des pelures d'oignon).
- **Thym** : sa simple présence en bordure semble éloigner les pucerons et déranger la piéride du chou.
- **Pomme de terre** : l'eau de cuisson employée pure chasse les pucerons.
- **Tagète** : ce petit œillet d'Inde n'est pas seulement décoratif, il chasse les nématodes, des vers microscopiques qui causent la fatigue des sols. Son odeur éloigne les pucerons.

• **Tomate** : l'extrait fermenté rapidement (2 poignées de gourmands retirés lors des tailles, dans 2 litres d'eau pendant quelques jours) chasse les mouches blanches dans les serres.

• **Chou brocoli et frisé** : l'extrait fermenté (3 kg de feuilles dans 10 l d'eau ; diluer à 20 %) éloigne l'altise du chou et du radis.

• **Camomille** : son infusion (50 g de fleurs sèches dans 10 l d'eau) renforce la résistance aux maladies. On peut l'associer aux préparations fongicides.

• **Souci** : son extrait fermenté apporte vigueur et santé aux tomates et aux choux.

• **Betterave rouge** : son extrait fermenté ravive les gazons en arrosage, dilué à 10 %.

Cultiver ou récolter...

A CULTIVER

AU JARDIN

Absinthe, achillée, ail, capucine, consoude, euphorbe, lavande, mélisse, menthe, pissenlit, pyrèthre, raifort, rhubarbe, rue, sauge

A CUEILLIR

fougère-aigle, tierre, ortie, pissenlit, bardane, prêle, rumex, saponaire, sureau tanaisie, valériane

ADRESSES

pour plantes médicinales bio séchées (prêle comprise)

Phytobrenne
Serge Guza,
Le bois d'haut
36220 Mérigny
T. 02 54 37 36 52

Phytovienne
Philippe Massière
Le Pradeau
Pouzioux
86300
Chauvigny
T. 05 49 18 06 74

Les plantes évoquées plus haut représentent une sélection parmi celles dont l'activité est la mieux connue. Si certaines sont abondantes dans la nature, d'autres font partie des plantes compagnes de l'homme, comme l'ortie ou la bardane, que l'on retrouve à proximité des anciennes fermes ou étables.

À récolter dans la nature

À moins que votre jardin comporte une friche (la meilleure façon d'accueillir toute une faune utile), vous n'aurez pas de prêle, de bardane, de fougère-aigle, de saponaire, de sureau ou de valériane.

Ces plantes seront préférentiellement cueillies dans la nature, un coin de haie, un fossé ou une prairie abandonnée étant des lieux de prédilection pour elles.

Évitez les emplacements exposés aux pollutions (à moins de 20 m d'une grande route). Prélevez sans exagérer... et en demandant l'autorisation aux propriétaires, cela va de soi. L'ortie, le rumex, la tanaisie et le pissenlit sont fréquents dans les coins de jardins peu entretenus. S'ils apparaissent, ne passez pas la débroussailleuse, maintenant que vous connaissez leur valeur.

À accueillir au jardin

Toutes les autres plantes peuvent figurer dans le jardin à titre ornemental ou utilitaire. Le mieux consiste à composer avec elles une grande plate-bande en annexe du potager. N'hésitez pas à apporter du compost à la plantation et ensuite en paillage, car la richesse en principes actifs en dépend grandement.

Comment faire ses réserves

Pour simplifier la gestion de votre pharmacie verte, retenez qu'il vaut mieux disposer, pas trop loin, d'ortie et de consoude. Toutes les deux s'installent facilement à partir de rhizomes ou de bouts de racines. La fougère-aigle est très fréquente dans les bois. La plupart du temps, vous achèterez la prêle chez un herboriste : 1 kg suffit amplement. Pour les autres :

- **récoltez** quand le hasard vous met en face d'une source abondante et renouvelable.

- **mettez en fabrication** les extraits fermentés, filtrez-les et stockez en cubitainers.
- **sinon séchez les plantes**, de façon à disposer de matériel pour les infusions, décoctions et fermentations. Pour cela, il suffit de tendre un fil à linge sur le côté nord ou est de la maison, sous un auvent, et de suspendre les plantes par petites bottes attachées avec un élastique. Stockez ensuite dans des sacs en papier, à l'abri de la lumière. Étiquetez en mettant bien l'année.

Quelques bonnes adresses

SEMCIERS

BAUMAUX

BP 100, 54062 Nancy cedex

Tél. : 03 83 15 86 86

BAUMAUX.com

Toutes les graines... ou presque.

BIOSEM

CH-2002 Chambrelen NE

Tél. : 032 855 14 86.

biosem@biosem.ch

La biodiversité version suisse !

FERME DE SAINTE MARTHE

BP 10, Cour-Cherverny,

Tél. : 02 54 44 20 03.

On y trouve du purin d'ortie et une tisane de prêle, mais aussi des graines de tanaisie, sauge, mélisse, des plants de consoude...

En bio, ce qui ne gâte rien.

JARDINS DE SAUVETERRE

Laboutant

23220 Moutier-Malcard

Pour leurs graines de fleurs sauvages.

KOKOPELLI

Quartier St Martin

07200 Aubenas

Tél. : 04 75 93 53 34

Fax : 04 75 93 37 75

Le plus grand choix de graines bio du marché, associé à la volonté farouche d'être indépendant...

" ... Pour la libération de la semence et de l'humus. "

Une équipe à encourager..

PÉPINIÈRISTES

BUREAU

chemin de l'aiglerie

49170 Savennières

Tél. : 02 41 72 21 67

Absinthe, fougère mâle, valériane officinale...

FILIPPI

RN 113, 34140 Mèze

Tél. : 04 67 43 88 69

Une pépinière spécialisée dans les plantes de jardin sec, avec une belle gamme de lavandes, achilléées, armoises, pyrèthre, thym, sauges...



Consoude de Russie 'Bocking 14'

JARDIN D'EN FACE

La ville au Monnier

35730 Pleurtuit

Tél. : 02 99 46 43 31

Un repaire de plantes vivaces pour les jardiniers de Bretagne et d'ailleurs. Belle collection de consoudes décoratives.

LE JARDIN DU MORVAN

58370 Larochemillay

Tél. : 03 86 30 47 20

Il propose la consoude B 14.

LEPAGE

rue des perrins

49130 Les Ponts de cé

Tél. : 02 41 44 93 55

L'un des plus riches catalogues français en plantes vivaces, dont de nombreuses plantes citées dans cet ouvrage (tanaisie, absinthe, achillée, euphorbe, menthe, saponaire...).

LUMEN

Les Coutets, Creysse

24100 Bergerac

Tél. : 05 53 57 62 15.

Des plantes adaptées au Causse, à la sécheresse et au calcaire.

NICOLAS

8, sentier du clos Madame

92190 Meudon

Tél. : 01 45 34 09 27

A deux pas de Paris, une pépinière biodynamique, la seule peut-être en France.

PLANBESSIN

Castillon 14490 Balleroy

Tél. : 02 31 92 56 03

Excellent choix de plantes vivaces, dont la consoude.

TEMPE DENIS

16, rue de la Grande Armée - 68240 Sigolsheim.

Spécialistes des consoudes hybrides. Vend la consoude de Russie en racines nues à prix très raisonnable.

Tél. : 03 89 47 19 46.

Plantes stimulantes Elles favorisent une croissance harmonieuse des autres plantes, la vie microbienne du sol, et stimulent les capacités d'autodéfense des plantes aux attaques parasitaires. Des vrais remontants !

ACHILLÉE	Améliore le compostage. Mobilise contre les agressions. Renforce les fongicides.	Extrait à froid réalisé en plongeant 20 g de fleurs sèches dans 1 litre d'eau pendant 24 h. Puis ajouter aux préparations fongicides à raison de 10% (1 litre pour 9 litres). Brasser pendant 10 minutes.
BARDANE	La chouchou d'Eric Pétiot. À employer sur toutes les plantes manquant de tonus.	Extrait fermenté réalisé avec 1 kg de plante fraîche pour 10 litres, puis macération pendant quelques jours, à utiliser après dilution à 1/20. Riche en potasse (extra sur les betteraves par exemple)
CAMOMILLE VRAIE	Calme l'excès de vigueur des plantes. Renforce leur résistance.	Infusion réalisée avec 50 g de fleurs sèches dans 10 litres d'eau chaude. Puis diluer à 5 %. Arroser les sillons de graines. Mélanger aussi aux préparations fongicides.
CONSOUDE	Favorise les germinations, la maturation des tomates, céleri et choux. Stimule le compostage.	Extrait fermenté réalisé avec 1 kg de plante fraîche pour 10 litres, puis macération pendant quelques jours. Diluer à 10% en engrais soluble au pied, et 5% en pulvérisation foliaire.
FOUGÈRE AIGLE	Excellent en couverture du tas de compost et en paillage au pied des tomates.	Utiliser les feuilles fraîches et les hacher grossièrement au sécateur (efficace contre les limaces). Après quelques mois de paillage, elles peuvent être intégrées au tas de compost.
ORTIE	Accélère le compostage. Renforce les plantes, lutte contre la chlorose. Favorise la photosynthèse.	Extrait fermenté réalisé avec 1 kg de plante fraîche pour 10 litres, pendant quelques jours, à utiliser avant la putréfaction. Diluer à 5 % en pulvérisation foliaire, et à 10 % en arrosage des plantes et du tas de compost.
PISSENLIT	Améliore la structure du sol et régularise la croissance des plantes. Très employé en biodynamie.	Extrait fermenté réalisé avec 1 kg de plante fraîche (rosettes de feuilles et racines, le maximum de fleurs) pour 10 litres, puis macération pendant quelques jours, à utiliser avant la putréfaction. Diluer à 20 %. On peut récolter et faire sécher le pissenlit, en juin.
SOUCI	Renforce et donne de la vigueur aux plantes, surtout les choux et les tomates.	Extrait fermenté 1 kg de feuilles fraîches pour 10 litres, puis macération pendant quelques jours, à utiliser avant la putréfaction. Diluer à 10 % en arrosage, de préférence après une pluie.
TOMATE	Stimule la croissance des haricots, choux, persil, oignons... et tomate !	Extrait fermenté 1 kg de gourmands, jeunes tiges et feuilles, pour 10 litres, puis macération pendant quelques jours. Diluer à 20 % pour des arrosages.
VALÉRIANE VRAIE	Stimule la croissance des légumes et des rosiers.	Extrait fermenté 1 kg de plante pour 10 l. Diluer à 5 % en pulvérisation foliaire, une fois par mois. A 10 % pour arroser le compost.

Plantes à action fongicide Grâce aux extraits de ces plantes, on peut stimuler les réactions défensives des autres plantes. On les utilisera de façon préventive, en insistant sur les espèces sensibles.

AIL	Atténue cloque du pêcher, pourriture grise du fraisier, rouille et fonte des semis.	Décoction de 100 g de gousses hachées dans 1 l d'eau, porter à ébullition puis laisser infuser 1 h. Employer pur.
ABSINTHE	Lutte contre la rouille du groseillier.	Extrait fermenté 1 kg de plante fraîche pour 10 litres, puis macération pendant quelques jours. Diluer à 5 % en pulvérisation foliaire.
BARDANE	Contre le mildiou de la pomme de terre	Extrait fermenté de feuilles et racines (1 kg pour 10 l d'eau), employé dilué à 5 % en pulvérisation sur les pommes de terre.
CAPUCINE	Contre chancre des fruitiers et mildiou de la tomate.	Infusion : 500 g de feuilles dans 5 litres d'eau bouillante pendant 10 mn. Employé pur contre le chancre, dilué à 30% sur la tomate.
PRÊLE	Efficace contre moniliose, rouille, tavelure, cloque du pêcher et certaines viroses	Décoction de 500 g de prêle sèche mise à bouillir dans 5 litres d'eau chaude pendant 1 heure. Diluer à 20 %. Pulvériser préventivement dès le printemps puis en été, mais par temps plutôt frais.
RAIFORT	Moniliose du cerisier et du prunier	Infusion (300 g de feuilles et racines dans 10 l d'eau). A pulvériser pur sur l'arbre entier.
RUMEX	Chancre du pommier et poirier	Infusion (1 kg de feuilles dans 5 l d'eau bouillante). Pulvériser pur sur les chancres.
SAUGE	Mildiou de la pomme de terre	Extrait fermenté (1 kg de feuilles et fleurs dans 10 l d'eau). Diluer à 10 % avant de pulvériser.
TANASIE	Contre la rouille de la tomate et le mildiou des pommes de terre	Extrait fermenté à base de 300 g de plante sèche dans 10 litres, puis macération pendant trois jours. Diluer à 5 % en vue d'une pulvérisation foliaire.

L'extrait à froid d'achillée (20 g de fleurs sèches dans 1 l d'eau, laissé à macérer pendant 24 h) renforce l'action des préparations fongicides.

On l'ajoute à raison de 1 l d'extrait pour 9 l de préparation.

Brasser ensuite pendant 10 minutes pour dynamiser.

Plantes répulsives

Beaucoup d'insectes et parasites se repèrent à l'odeur émise par leurs plantes préférées. Celles citées ici ont le don de brouiller les pistes et de tromper l'ennemi. Allez donc voir ailleurs...

ABSINTHE	Éloigne la piéride du chou, les limaces, pucerons et vers des fruits	Infusion réalisée avec une poignée de feuilles fraîches dans 1 litre d'eau pendant un quart d'heure, puis diluer à 20 %. L'absinthe en fleurs est la plus riche.
CAPUCINE	Écarte les mouches blanches et les pucerons.	Agit par sa seule présence : à planter à proximité des rosiers et arbres fruitiers, et en bordure du potager.
EUPHORBE ÉPURGE	Éloigne les limaces, taupes et campagnols	Employer l'extrait fermenté réalisé avec 800 g de pousses tendres mises à macérer pendant quelques jours dans 10 litres d'eau. Pulvériser pur, en périphérie du potager et des massifs.
LAVANDE	Éloigne une foule d'insectes.	Infusion (100 g dans 1 l d'eau). Pulvériser pur.
LIERRE	Contre aleurodes, acariens et pucerons.	Extrait fermenté (1 kg de feuilles fraîches dans 10 l d'eau). Employer dilué à 5 %. Ou décoction pure (100g/l).
MÉLISSE	Pucerons, moustiques, aleurodes et fourmis.	Infusion de 50 g de plante fraîche dans 1 litre d'eau. Pulvériser pur.
MENTHE	Puceron vert, noir et cendré	Infusion de 100 g de plante fraîche dans 1 l d'eau. Pulvériser pur.
ORTIE	Repousse les pucerons, acariens et vers des pommes	Macération pendant 12 heures dans l'eau froide (1 kg pour 10 litres), puis pulvériser l'extrait pur, une fois filtré.
PRÊLE	Éloigne le ver du poireau et l'araignée rouge	Extrait fermenté (200 g de prêle sèche dans 10 l d'eau). Diluer à 5 %. Pulvériser le matin de préférence.
RHUBARBE	Écarte les pucerons, Chenilles et limaces.	Macération à froid à base de 500 g de feuilles fraîches dans 3 litres d'eau pendant 24 heures. Pulvériser pur à 3 reprises.
RUE	Contre les limaces, campagnols, mulots, chats et mouches.	Macération de 800 g de feuilles fraîches dans 10 litres d'eau pendant 10 jours. Diluer à 20 %. Attention, plante allergisante : prendre des gants à la cueillette.
SUREAU	Écarte les taupes, campagnols et mulots.	Extrait fermenté à base de 1 kg de feuilles fraîches dans 10 litres d'eau, puis macération pendant 3 jours. Employer pur en arrosage.

Plantes à action insecticide

Même si vous employez des plantes répulsives, il y aura toujours des risques de pullulation. Ces plantes ont le pouvoir de limiter les infestations.

AIL	Efficace contre les acariens, les pucerons, la mouche de l'oignon	Macération de 100 g d'ail épluché et haché mis à macérer à froid dans 2 cuillerées à soupe d'huile de lin. Le lendemain, ajouter 1 litre d'eau de pluie, brasser et filtrer. Diluer à 5 %.
CONSOUDE	Lutte contre les mouches blanches et les pucerons.	Faire infuser 8 feuilles hachées pendant 20 minutes dans un litre d'eau. Laisser reposer 1/2 journée et pulvériser sans diluer.
FOUGÈRE mâle & aigle	Contre le puceron lanigère, la cicadelle de la vigne et les larves de taupins.	Extrait fermenté réalisé avec 1 kg de feuilles dans 10 litres d'eau pendant 4 à 5 jours. Diluer à 10 % avant de pulvériser (2 applications sur le sol avant plantation pour contrer les larves de taupins).
ORTIE	Lutte contre les acariens jaunes et rouges	Infusion à froid de feuilles fraîches et racines hachées, à raison de 800 g dans 10 litres d'eau pendant deux jours. Pulvériser dilué à 10 %.
PYRÉTHRE	Lutte contre les pucerons, mouches blanches et acariens	Utiliser une préparation du commerce. Pulvériser le soir de préférence, ou le matin tôt, jamais pendant la floraison (abeilles).
SAPONAIRE	Lutte contre les pucerons.	Infusion (100 g de plante fraîche pour 1 l d'eau). Pulvériser non dilué.
SUREAU	Lutte contre les altises, les pucerons et les thrips.	Décoction (1 kg de feuilles fraîches dans 10 l d'eau. On laisse tremper 24 h, puis bouillir pendant 30 mn). Pulvériser non dilué. Les jeunes feuilles sont les plus intéressantes, ne pas hésiter à tailler souvent.

TABLEAU DES DILUTIONS

5 % = 5 cl dans 1 l ou 50 cl dans 10 l	1 volume d'extrait + 19 volumes d'eau	1/2 verre à vin + 10 l d'eau
10 % 10 cl dans 1 l ou 1 l dans 10 l	1 volume + 9 volumes d'eau	1 litre d'extrait + 9 l d'eau
20 % 20 cl dans 1 l ou 2 l dans 10 l	1 volume + 4 volumes d'eau	2 l d'extrait + 8 l d'eau

Le savon noir est un excellent mouillant qui renforce aussi l'activité des insecticides en décapant la cuticule des insectes.



COMMENT UTILISER LES EXTRAITS



Si vous avez mis tout votre cœur à préparer des extraits de qualité, en surveillant la fermentation ou en filtrant soigneusement les décoctions, pas question de tout gâcher en dispersant ces précieux extraits n'importe comment. L'application est un moment clé, une occasion supplémentaire de faire le tour du jardin et d'observer de près les plantes qui le composent et leurs troubles éventuels. Il y a des traitements du soir et d'autres du matin. Les conditions météo sont au moins aussi importantes que la lune. Témoignages à l'appui.

Arrosage ou pulvérisation ...

POUR STIMULER on pulvérise le feuillage le matin ou on arrose au pied le soir
POUR TRAITER contre des insectes, on pulvérise le feuillage le soir.
POUR TRAITER des maladies, on pulvérise le feuillage quand on veut.

Pour aller vite en besogne, beaucoup de jardiniers se contentent d'arroser avec leur purin d'ortie dilué approximativement. Les doses apportées sont alors souvent exagérées : on gâche ainsi une matière précieuse. L'arrosage se conçoit surtout dans les petits jardins ou pour une action ponctuelle (plante en pot par exemple). Même si elle paraît plus contraignante, la pulvérisation constitue une technique finalement plus rapide. L'action stimulante par le feuillage est spectaculaire.

Les moments importants

L'arrosage ou les pulvérisations foliaires se font à des dosages et des moments particuliers.

- on arrose au pied le soir en diluant généralement à raison de 20 % (2 litres pour 8 litres d'eau).
- on pulvérise le feuillage à 10 % (1 litre pour 9 litres d'eau), soit le matin, si l'on recherche l'effet engrais, soit le soir pour un effet insectifuge ou insecticide : le soir, les insectes sont plus réceptifs aux traitements. Si l'effet fongicide est le but, on traite quand on veut (sauf en plein soleil par temps de canicule).

Dans tous les cas, on ne traite pas des plantes souffrant de la sécheresse : le mieux consiste à traiter par temps couvert ou après une pluie.

Si les plantes ont soif (en jardiniers ou en pot), on arrose copieusement la veille.

Les conditions météo idéales

Si une forte gelée est prévue, on s'abstient de traiter.
Notez cependant que les extraits de valériane ou de prêle permettent d'atténuer ces dégâts, ce qui peut s'avérer utile au printemps pour le pêcher ou l'abricotier, en début de floraison.

Une règle de base : on traite quand les plantes sont réceptives :

- **La pluie est une chance** : traitez juste après, quand le feuillage est juste ressuyé. En revanche, on ne pulvérise pas si on annonce une vague de pluie ou un orage : même l'argile a besoin de 6 heures pour s'accrocher.
- **En cas de grande sécheresse**, arrosez la veille copieusement, sinon la sève ne circule pas. L'hygrométrie idéale est comprise entre 45 % et 60 %. En deçà, il y a risque de brûlure car la plante est en sous tension. Au delà, il y a risque de non assimilation,

car la plante étant en surpression, le produit ne pénètre pas. L'hygrométrie est fournie par la petite station météo.

- **Une température inférieure à 12-14 °C** n'est pas favorable aux traitements parce que l'assimilation foliaire est faible et le système racinaire peu actif. S'il s'agit d'un petit matin d'été, on peut tabler sur un relèvement rapide et donc traiter. Au-delà de 26 °C, évitez les extraits contenant des produits soufrés, l'ail par exemple, mais aussi la rhubarbe, la capucine ou le rumex. Par canicule, traitez tôt le matin, avant 7 heures, ou tard le soir.

Les mélanges de plantes

Jusqu'ici, nous n'avons parlé que d'extraits d'une plante à la fois. Certains expérimentateurs se lancent sur la voie des mélanges d'extraits, avec des résultats encourageants. Tous s'accordent actuellement sur un point : il n'est pas bon de laisser fermenter des plantes différentes dans le même tonneau, car leur fermentation requiert plus ou moins de temps. Ainsi, le chardon à la particularité d'entrer très vite en fermentation, tout comme la bardane (attention odeur redoutable !). La mélisse mousse pendant des mois parfois.

Des formules expérimentées

Mélanger les extraits, une fois fermentés et filtrés, permet d'en décupler l'efficacité.

Ainsi, Vincent Mazière mélange l'extrait d'ortie et celui de consoude (50/50), et ajoute d'autres extraits pour les préparations d'automne, qui doivent reconstituer les réserves des plantes avant le grand repos apparent de l'hiver.

Ortie/consoude/prêle : déjà un grand classique. Il permet de redynamiser et de reminéraliser. Recommandé entre autres par Michel Barbaud, et il n'est pas douteux que d'autres recettes aient un bel avenir, une fois que les expérimentations auront abouti.

Ortie/consoude/fougère : cet autre mélange semble avantageux, car à la fois revitalisant, insecticide et reminéralisant.

Une fois que vous aurez fait vos gammes, et expérimenté les extraits simples, n'hésitez pas à vous lancer dans des cocktails innovants, en procédant avec prudence (deux par deux au début), en notant bien les résultats, et surtout si l'enjeu en vaut la chandelle par rapport à un traitement plus simple.

Un dernier avis : Jean-Claude Chevalard déconseille fortement le mélange d'extrait de prêle et de bouillie bordelaise ou de soufre, mais approuve le mélange d'extrait d'ortie et de bouillie bordelaise très diluée, qui manifeste une bonne synergie.

On retiendra qu'il faut toujours faire fermenter les plantes à part, les soutirer, les filtrer avant de procéder aux mélanges. Un peu comme procède le vigneron avec ses différentes pièces issues de vignes et cépages séparés.

Deux formules de Michel Barbaud

FORMULE MICROSOL

Stimulante pour le sol (un véritable levain bactérien). 6 l d'extrait d'ortie + 2 l d'extrait de consoude + 2 l d'extrait de prêle. Rajouter 10 l d'eau de qualité.

Arroser au printemps, au premier réchauffement en lune descendante. Si le sol est acide, diminuez la dose d'ortie de 3 l, et ajoutez 3 l d'extrait de pissenlit, riche en calcium. Si le sol est alcalin, remplacer 1 l d'ortie par 1 l de vinaigre de cidre.

FORMULE IMMUNO-FEUILLE

Pour renforcer les défenses immunitaires des plantes. 4,5 l d'extrait de consoude + 2 l d'extrait de prêle + 2 l de lactosérum (petit lait) + 1 l de sulfate de magnésie + 0,5 l de vinaigre de cidre.

Rajouter 10 l d'eau de qualité, dynamiser pendant un quart d'heure en tournant avec un manche à balai, tantôt à droite, tantôt à gauche, créant ainsi un tourbillon. Pulvérisez tel quel sur les feuilles, le matin tôt ou tard le soir. Pour ces deux formules, employez des extraits issus de macérations de courte durée (4 jours). Ne pas stocker au soleil.

Toute utilisation commerciale de ces formules est interdite.

Comment pulvériser

Au début, on préfère arroser. Avec l'expérience, on en vient à préférer la pulvérisation, plus méticuleuse, mais moins gaspilleuse.

Les extraits sont toujours dilués, sauf dans le cas des macérations à froid et de l'extrait fermenté de fougère employé dans un but insecticide. Diluez juste avant de pulvériser, toujours avec de l'eau de qualité : remplissez à moitié le pulvérisateur, versez l'extrait, complétez avec de l'eau pure et brassez, si possible pendant quelques minutes. Le déplacement du pulvérisateur sur le dos facilite également le brassage.

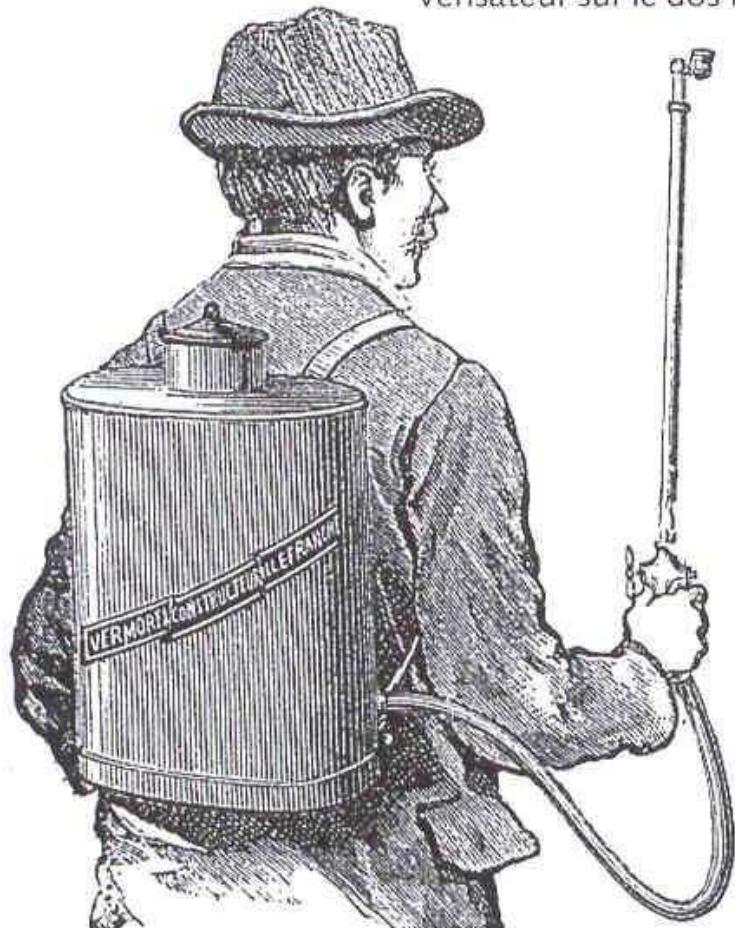
Dans le cas d'un arbre ou d'un grand arbuste, commencez par le bas, en tournant autour de la couronne, la buse à l'extrémité de la lance étant dirigée vers le haut. Au fur et à mesure que vous montez, tournez la buse vers le bas. Les grands arbres ne peuvent être traités efficacement qu'avec des atomiseurs.

Quand ça bouche

Les buses des pulvérisateurs posent parfois des problèmes quand des fragments échappés du filtre viennent les boucher. Généralement, cela se remarque en premier à des gouttelettes plus grosses. Arrêtez et nettoyez à l'eau pure, puis soufflez dessus très fort avant de revisser. Nettoyez également le pas de vis, et vérifiez si le petit filtre généralement situé au bout de la lance est bien dégagé.

Juste assez mais pas trop

Pulvérisez en priorité le dessous des feuilles en cas de préparation fongicide et insecticide. Prenez votre temps, n'ayez pas peur d'asperger le cœur de l'arbre, sans rester longtemps au même emplacement. Le feuillage doit être humide, sans plus. Il ne faut pas mettre du produit au point qu'il dégouline des feuilles : c'est du gâchis. D'où l'importance des mouillants, rajoutés juste avant de brasser : ils permettent à la préparation de mieux tenir sur les feuilles, sans glisser sur la cuticule cireuse.



Sur le sol comme sur les feuilles

Vincent Mazière recommande le pulvérisateur dans tous les cas, qu'il s'agisse de traiter les feuilles ou de stimuler le sol, car cela évite les surdosages. Il pulvérise le sol tous les 15 jours, en réglant le pulvérisateur pour obtenir des grosses gouttes. Il recommande l'extrait d'ortie au printemps (février-mars) sur tout ce qui démarre. La consoude favorise la mise à fleur et la fructification.

Intérêt des mouillants

Grâce aux mouillants, on évite de perdre un tiers de la préparation. Après de nombreux essais, trois matières sortent du lot :

Le terpène de menthe (disponible chez Phytinov), est très efficace car il permet une adhérence totale sur la surface foliaire. Il suffit d'observer à la loupe, après une pulvérisation, la répartition du produit de traitement sur la feuille, et l'on pourra voir un film totalement homogène. Il offre de plus une légère action insecticide. Odeur agréable appréciée pour certains extraits aux relents redoutables.

Dose : diluer à raison d'un verre à liqueur pour 10 l d'eau.

L'argile verte en poudre (par exemple Argiletz, disponible en magasin diététique, coop bio ou chez Magellan). Pour éviter les grumeaux, délayez-la soigneusement dans un bol avant de verser dans le pulvérisateur et de bien brasser.

Dose : on emploie l'argile à raison de 2 à 3 cuillerées à soupe pour 10 litres d'eau.

Le savon noir (une formule pure disponible par exemple chez Magellan) est surtout utile dans les traitements contre les cochenilles, dont la carapace ne résiste pas au savon.

Dose : on emploie 100 g de savon noir pour 10 litres.

Astuce : laissez l'argile tremper dans l'eau la veille, dans un bol, et ne prenez que la partie en suspension.

MAGELLAN
ZA Les Landes,
24290
La Chapelle
Aubaneil,
T. 05 53 51 22 25.

PHYTINOV
N°72 Bas du
village, CH 2904
Bressaucourt

Quelques points pratiques

Les extraits étant inoffensifs, pas la peine de vous glisser dans une combinaison ou de porter un casque et des gants. Néanmoins, des vieux habits sont recommandés. Évitez de toucher l'extrait d'ail, à la senteur très tenace !

L'atomiseur : pratique dans les grands jardins

Un atomiseur est un pulvérisateur à moteur permettant de traiter rapidement de grandes surfaces. Généralement, on l'emploie en brouillard fin quand il s'agit de fertiliser ou de lutter contre les champignons, et en jet plus fort quand on veut mal-

mener les insectes. Mais attention de ne pas trop insister car on peut risquer d'abîmer le feuillage. Un jet fin monte moins haut, ce qui peut avoir son importance quand on traite de grands arbres.

Quand on traite avec un atomiseur, on opère globalement, sans y regarder de près, alors qu'un pulvérisateur porté permet de travailler en finesse, d'observer. On peut rincer le pulvérisateur tout de suite, ou laisser un fond de cuve prêt à l'emploi quelques jours plus tard, à moins que vous n'ayez employé de l'argile comme mouillant : dans ce cas, rincez tout de suite.

Rares sont les femmes qui aiment se servir d'un vrai atomiseur. En revanche, il existe des pulvérisateurs à pompe électrique qui sont de bons compromis.

Arrosages aux extraits

Dans le cas où l'on souhaite arroser les plantes pour les fortifier, les extraits sont dilués également mais un peu moins que pour une pulvérisation (1 litre d'extrait pour 8 volumes d'eau au lieu de 18, en moyenne). On dilue directement dans l'arrosoir, en versant tout d'abord de l'eau, puis l'extrait avant de finir de remplir. Toujours de l'eau de qualité, vous vous en seriez douté : eau de pluie ou du robinet dégourdie depuis un moment. Brassez longuement, le temps de votre chanson préférée.

Arrivé près des plantes à traiter, versez au goulot, lentement. On ne cherche pas à mouiller le feuillage. Pour obtenir un jet plus précis, adaptez un embout de vieil aspirateur sur le goulot. Un arrosoir de 10 litres convient parfaitement, qu'il soit en plastique ou en métal galvanisé : de toute façon le produit ne va pas stagner dedans. Les jardiniers soucieux de la beauté de leur jardin ont tendance à préférer les arrosoirs galvanisés qui font partie du décor, alors qu'un arrosoir en plastique oublié fait tout de suite outil abandonné.

Quoi arroser

Les légumes gourmands, en visant bien le collet ou la base, et ceci dès les premiers stades, quand la reprise est constatée (feuillage redressé, nouvelles feuilles en vue) : c'est le meilleur moment pour favoriser l'enracinement. Certains jardiniers pratiquent leurs plants en les trempant dans des extraits dilués, quand il s'agit de repiquer en pleine canicule. On peut également arroser entre deux rangs de poireaux. Un arrosoir de 10 litres convient pour 10 mètres linéaires.

Les arbres, en versant l'extrait dilué à l'aplomb des branches, sur une couronne large de deux mètres. Il faut un à deux arrosoirs de 10 litres selon la taille de l'arbre ou de l'arbuste.



Traitements selon les saisons

Voici comment se répartissent les différents traitements au cours de l'année. Il est évident qu'il s'agit de préconisations et non d'obligations :

- **En fin d'hiver** (février), un arrosage ou une pulvérisation au sol d'extrait fermenté d'ortie dilué à 20 % favorise la montée de sève et relance la microflore du sol. Avancez au pas, avec le pulvériseur réglé en brouillard fin. Comptez lentement pour modérer votre marche : 1 pas par seconde.

Michel Barbaud recommande d'augmenter la dose à 50% s'il s'agit d'un sol bouleversé par les travaux ou de remblai.

- Au printemps, apportez les extraits stimulants (un mélange d'extraits d'ortie et de consoude par exemple) une fois tous les

15 jours, jusqu'en juillet, par pulvérisation foliaire, le matin de préférence.

- **En été**, diminuez la cadence des stimulants (1 fois par mois, toujours sur des plantes ne souffrant pas de la sécheresse, sinon on arrose la veille). C'est l'époque où apparaissent beaucoup de maladies et d'insectes auxquels on applique les remèdes spécifiques, souvent à base de décoction ou d'infusion (cf. tableaux récapitulatifs, pages 76 à 79).

- **En automne**, il ne sert plus à rien de pulvériser les feuilles qui ne sont plus guère fonctionnelles. On se contente donc d'arroser au pied.

- **En hiver**, on n'arrose pas au pied. Les pulvérisations contre les cochenilles sont effectuées sur le tronc et les grandes branches.

Pour disposer d'extrait d'ortie tôt en saison, deux solutions :

- *conserver l'extrait de l'année précédente dans un cubitainer bien fermé.*

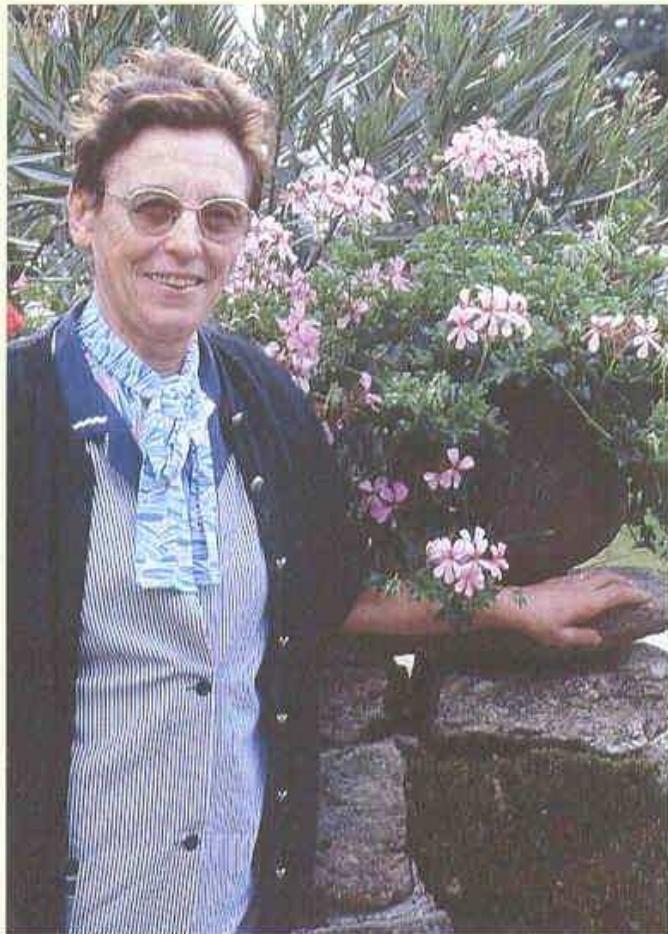
- *fabriquer de l'extrait fermenté à base d'ortie séchée. Il faut alors impérativement disposer d'un local tempéré.*

Éviter l'accoutumance

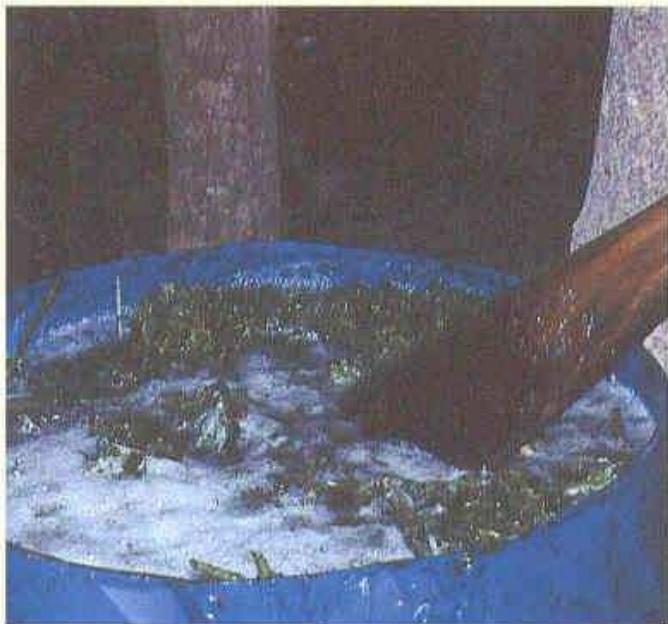
Utiliser trop régulièrement des plantes comme l'ail, la tanaisie, l'absinthe, le pyrèthre... qui ont une action relativement spécifique sur une catégorie d'insectes (pucerons, cochenilles) peut, après quelques années, entraîner des phénomènes d'accoutumance. Il est facile de "briser" ce phénomène par l'utilisation d'une autre plante (pas nécessairement plus virulente), ou d'un mélange de plantes qui n'a pas ces inconvénients.

Le choix du moment est important : ainsi, la macération d'ail sur pucerons noirs doit être utilisée lors des premières générations, donc au début de saison selon les régions, car s'il y a trop de pucerons, tous ne vont pas être touchés. Les survivants poseront bien des problèmes.

Parfois aussi, l'extrait d'ortie chasse les ravageurs, mais enrichit aussi la plante en matière azotée, et d'autres générations de pucerons peuvent s'installer.



Raymonde Gal confectionne son extrait d'ortie dans une ancienne étable ressemblant beaucoup à un cellier : murs épais, inertie thermique et obscurité.



Raymonde Gal emploie deux fûts en plastique, l'un de 100 l l'autre de 200 l. Elle les remplit d'ortie fraîche (à raison d'un kilo pour 10 l d'eau), puis verse l'eau.

Tous les deux jours, elle brasse avec une grande pelle en bois, de façon à ce que l'ortie située au-dessus finisse au fond. Elle observe au passage l'écume blanche qui se développe.

Quand il n'y a plus ce tapis de fines bulles, elle soutire en filtrant à travers une serviette éponge pour aller plus vite, puis un collant tendu sur un grand entonnoir à lait. Mais ce dernier filtrage fin demande beaucoup de temps. Elle stocke l'extrait filtré dans des bidons plastiques de 20 l, et en distribue beaucoup autour d'elle.

Raymonde Gal ambassadrice de l'ortie

S'il est quelqu'un qui mérite le titre de pionnière en matière de renouveau et de reconnaissance des vertus de l'ortie, c'est bien cette agricultrice de l'Aveyron. L'ortie lui doit beaucoup, mais la réciproque est vraie aussi, car Raymonde aime à le rappeler, l'ortie n'est pas une ingrate, et comme pour la remercier de son soutien, elle a mis du piquant dans sa vie !

Si elle est devenue une inconditionnelle de l'ortie, c'est que, concours de circonstance aidant, la plante lui a permis de sauver son petit cheptel de vaches laitières, à une époque où, au pays du Roquefort, le bovidé n'avait pas le vent en poupe.

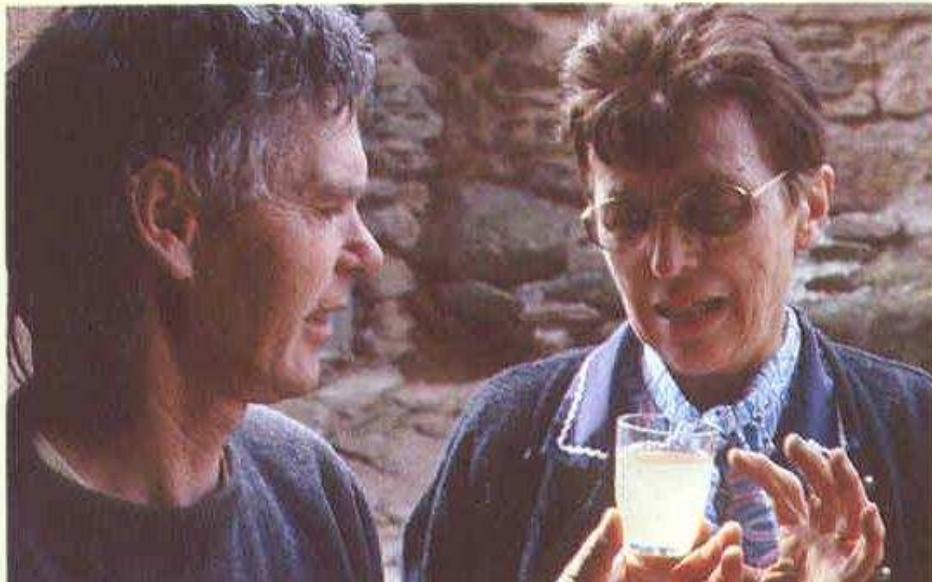
Surprise par ses propres résultats, elle a alors déployé une énergie peu commune pour que la plante retrouve un statut digne des services qu'elle pouvait rendre à la communauté agricole. Dire qu'elle a prêché dans le désert serait excessif, mais la pertinence et la crédibilité des dossiers (analyses scientifiques à l'appui) qu'elle montait n'ont eu raison ni du poids des traditions, ni des lourdeurs administratives...

Elle ne se décourage pas pour autant, et sa force de conviction est telle qu'elle poursuit son chemin, ouvrant au passage de nouvelles voies à sa protégée.

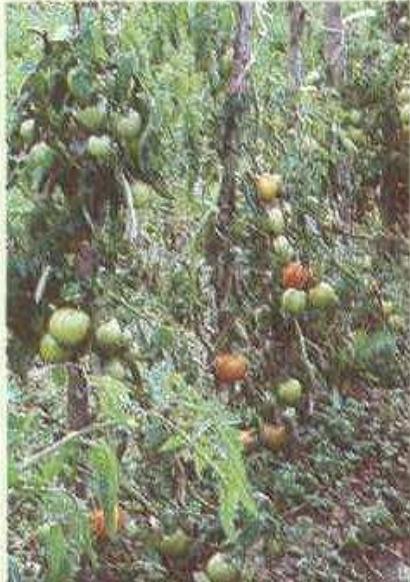
C'est à elle en effet que l'on doit les premières utilisations des extraits végétaux fermentés comme additif à l'eau de boisson des animaux d'élevage, avec des résultats qui sont aujourd'hui particulièrement prometteurs.

Vous comprenez pourquoi, au titre de pionnière décernée plus haut, il convient également d'ajouter celui, bien mérité, d'ambassadrice de l'ortie !

Pour la contacter : Raymonde Gal,
Au Cammas - 12290 Prades-de-Salars.
Tél. : 05 65 46 82 84.



Comme Bernard Bertrand a pu le constater, l'extrait d'ortie réalisé par Raymonde Gal n'est pas du tout malodorant : il sent l'urine de vache fraîche. Le contrôle de la fermentation est essentiel pour ce résultat.



Des tomates sans une tache de mildiou en début septembre, qui dit mieux ?



Raymonde Gal emploie l'extrait d'ortie sur tout, y compris les lauriers-roses, qui fleurissent tout l'été.



Raymonde Gal pulvérise l'extrait fermenté d'ortie dilué sur les pommes de terre, dès la plantation, puis quand elles sortent de terre et tous les 15 jours. Elle fait tremper les graines de carotte dans l'extrait d'ortie pendant une nuit : cela ne les fait pas germer plus vite, mais elles sont plus saines et savoureuses, plus riches en caroténoïde aussi.



Le jardin d'Annie-Jeanne ou l'éloge de la biodiversité.



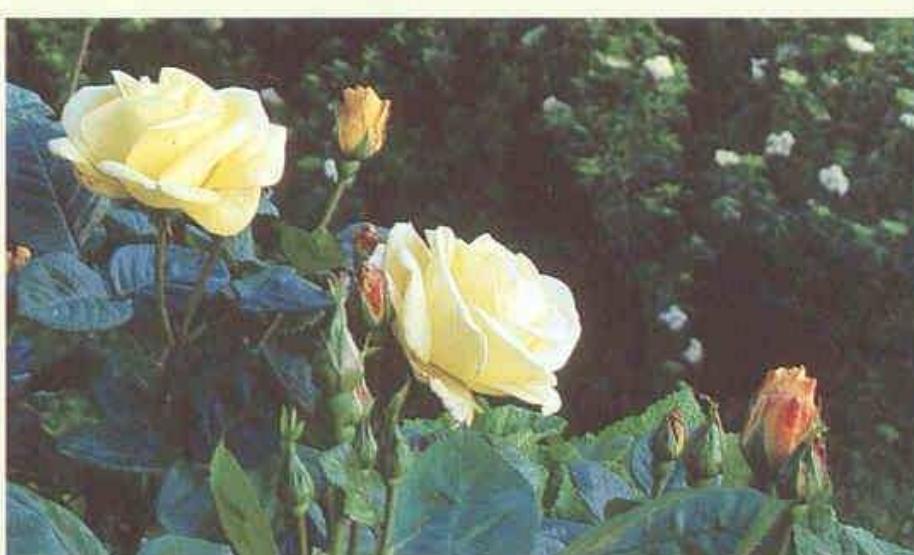
Annie-Jeanne Bertrand mélange les quatre mousquetaires : ortie, prêle, fougère, consoude. A raison de 50 cl de chaque extrait pour un pulvérisateur à dos de 15 litres.

On pourrait, pour elle, plagier la maxime populaire et dire que plus elle fréquente la société des hommes, plus elle aime son jardin. Après 25 ans de pratique agricole dans les Pyrénées, sa passion des plantes n'a jamais été aussi forte, au point qu'elle leur consacre désormais une grande partie de son temps. L'aboutissement de cette passion se retrouve dans son "jardin de sortilèges", un jardin ethnobotanique où elle initie le visiteur aux secrets du monde végétal. Ce jardin est aussi un formidable terrain d'expérimentation où elle met en pratique ses idées. Les purins de plantes, elle en fait comme tout le monde depuis des lustres.

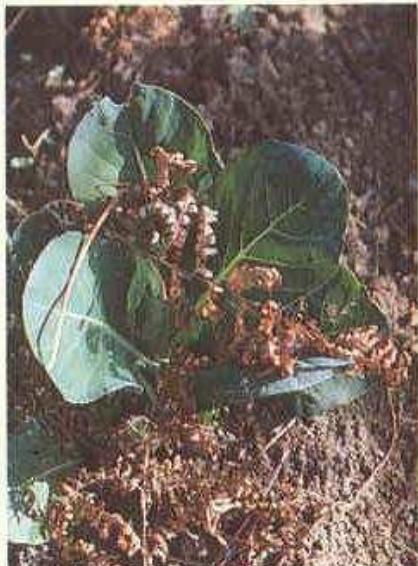
Annie-Jeanne Bertrand la main verte

Comme tout le monde, suivant les conseils d'une presse spécialisée un peu obstinée, elle a fait le meilleur et le pire. Aujourd'hui, encouragée par la rencontre avec d'autres praticiens, elle sait que pour aller de l'avant il faut faire table rase des erreurs du passé. Depuis moins de 10 ans, elle soigne ses extraits végétaux fermentés avec beaucoup plus de soins, les résultats sont là même si, faute de temps, elle ne s'y consacre pas autant qu'elle le souhaiterait.

Pour la contacter : voir page 93.



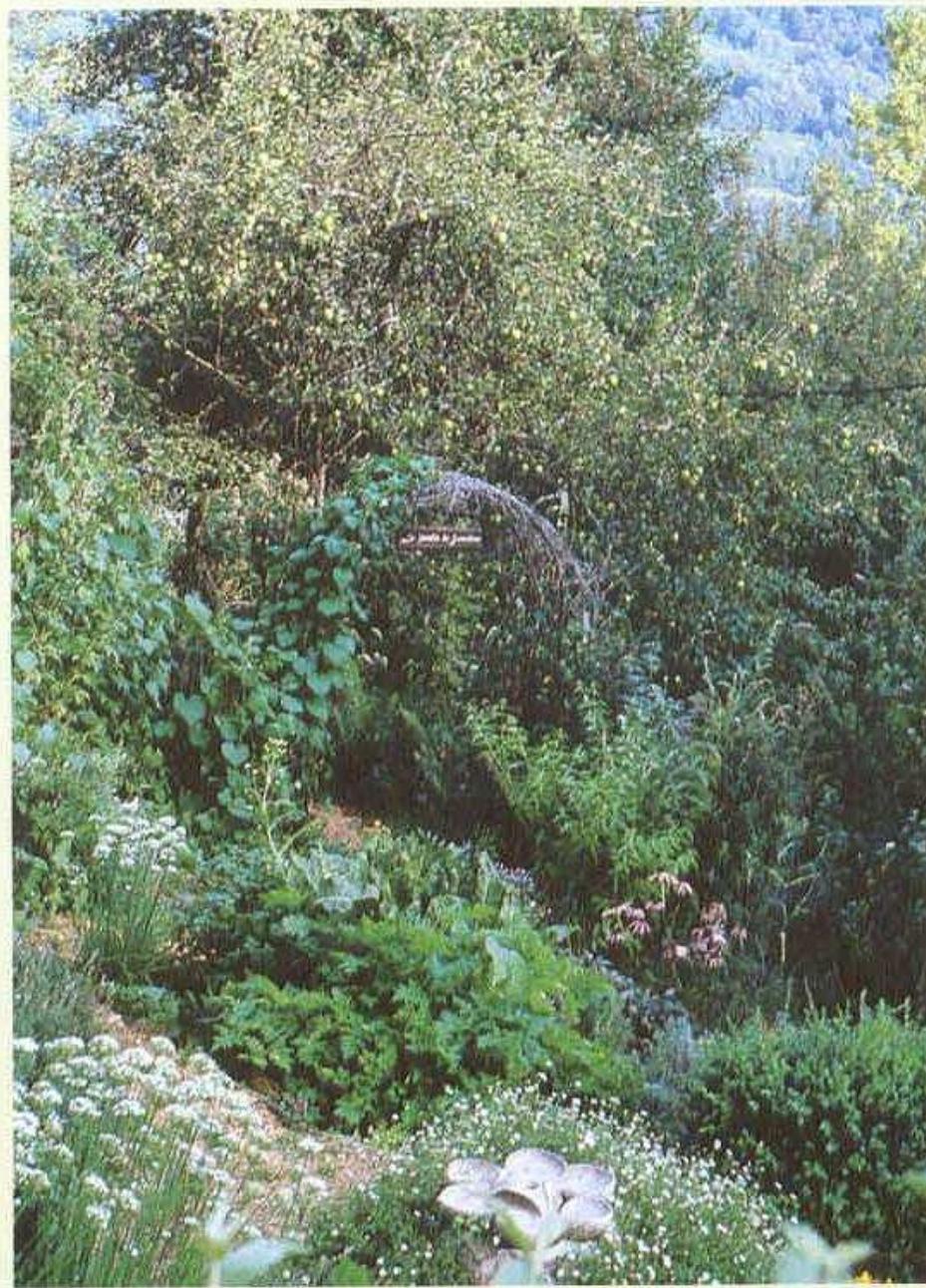
Ce mélange garantit à ses yeux une action stimulante mais aussi insectifuge, par la présence de la fougère, et fongicide, par la prêle. Elle ajoute un peu de savon noir si elle a noté des proliférations de pucerons, et de la bouillie bordelaise si elle s'inquiète des maladies, mais au 1/10 e de la dose normale.



Un truc qui marche bien : quelques feuilles de fougères suffisent pour éloigner la piéride du chou pendant quelques semaines.



Annie-Jeanne pulvérise tout le jardin une fois par semaine, en insistant sur les plantes qui lui paraissent en difficulté. Son intention n'est pas de nourrir mais de tonifier, d'aider les plantes. Elle emploie également les extraits en arrosage au sol. Elle dilue alors l'extrait à 10 %.



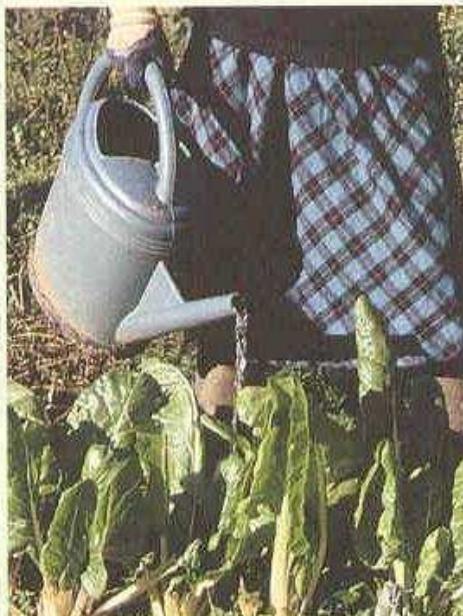
Annie-Jeanne arrose ses semis avec de l'extrait d'ortie, qui stimule en particulier la germination de la mâche, souvent capricieuse.



Annie-Jeanne commence la saison avec l'extrait d'ortie qui stimule le développement des feuilles. Puis elle rajoute de la consoude, en particulier pour les tomates plantées depuis un mois, car elle a noté que la consoude favorisait la formation des fleurs et la nouaison. Pour ses essais, elle a décidé de planter de la petite ortie.



EN FAISANT LE TOUR DU JARDIN

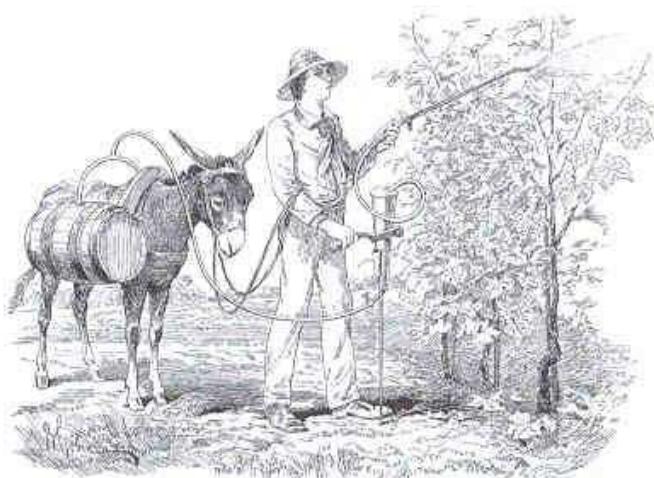


Que diriez-vous de faire une petite promenade au jardin. Nous allons traverser chaque partie, regarder de près les plantes qui le composent. Et voir au passage en quoi les extraits de plantes amoureusement préparés, qui attendent dans leurs cubitaners, peuvent rendre service. Comme vous le constaterez, leur emploi n'est qu'une pratique, parmi bien d'autres, comme le paillage, qui concourent à la bonne santé du tout. Ne soyez pas effrayé par les grands tableaux. On peut très bien se contenter de deux ou trois remèdes, mais parfois les situations obligent à rechercher une solution particulière. Pour lutter contre la cloque du pêcher par exemple, rien ne vaut la prêle...

Du côté des fruitiers

En hiver, l'extrait de consoude, auquel on ajoute de la paraffine (20 à 25 ml/l) et de l'argile verte (les deux sont importants), permet de détruire les œufs de pucerons et d'acariens, et de lutter préventivement contre les champignons. Ce traitement s'applique avant que les bourgeons s'entrouvrent.

Tout commence, au printemps, par un examen attentif de chaque arbre. Tournez autour, regardez l'état du sol, si l'herbe s'y est installée ou si la terre est nue. Parfois, les racines affleurantes ont été abîmées par la tondeuse. Puis passez au système aérien : regardez les extrémités et le haut de l'arbre en premier. Si les derniers rameaux dépérissent, ne vous affolez pas, car ce genre de descente de ramure est parfois naturel. N'oubliez pas que l'arbre réduit sa ramure à ses capacités. Beaucoup de problèmes disparaissent si l'on supprime l'herbe au pied des arbres fruitiers : sa concurrence est redoutable vis-à-vis des oligo-éléments.



Témoignage

Pour les arbres fruitiers, Vincent Mazière recommande de pulvériser un mélange d'extraits fermentés (ortie et consoude), juste après la récolte, pour aider l'arbre à reconstituer des réserves, puis de l'extrait d'ortie au printemps, au redémarrage. L'extrait fermenté de fougère (dilué à 10 %) additionné de savon noir (2 à 3 cuillerées à café pour 10 litres) permet de lutter contre les pullulations de pucerons.

Des apports de compost complètent le régime revitalisant. Le jus de feuille de consoude simplement pressé à froid désinfecte les plaies de taille, grâce à la présence d'un alcaloïde, la consolidine : Vincent Mazière s'en est aperçu notamment sur un pampre moussier qu'il a dû rabattre tellement il était envahi de cochenilles.

La plaie est parfaitement nette au bout de plusieurs mois. Les repousses, très saines, ont reconstruit l'arbuste grâce à des arrosages réguliers à base d'extrait d'ortie.

S'il n'y a pas de maladie en perspective

Si l'arbre a l'air de bien se porter, on se contente de le renforcer globalement. Intervenez surtout par des apports stimulants destinés à permettre à l'arbre de mieux se défendre par la suite. Les extraits de consoude, bardane et pissenlit sont parfaits à cet égard. Le dernier surtout, que vous préparerez avec des feuilles et des fleurs, en le diluant un peu moins que les deux autres.

S'il y a des maladies ou des ravageurs visibles

Ayez l'œil à partir de juin-juillet. Intervenez en utilisant les recettes mentionnées en fin d'ouvrage. Pensez à diversifier les extraits pour tromper l'ennemi. Utilisez en priorité ce dont vous disposez, et n'oubliez pas de laisser la faune locale finir le travail.

Du côté des légumes

Votre principe de base consiste à fortifier à l'aide d'extrait stimulants, une fois tous les 15 jours, à partir de mars. Pulvérisez de préférence, pour mieux répartir et ne pas surdoser, ce qui est souvent le cas avec un arrosoir, même muni d'une rampe fine.

À chaque repiquage

Après chaque repiquage, attendez une semaine, que de fines radicelles soient apparues, pour apporter le premier extrait, un mélange d'ortie et de consoude, à l'arrosoir, le soir. Le but : favoriser la reprise du système racinaire et l'entraîner à pousser en profondeur pour être tranquille ensuite. Si vous avez peur d'oublier, arrosez tout de suite après le repiquage.

Spécial fin d'été

Le retour des pluies et la fraîcheur nocturne favorisent les maladies dues aux champignons. Traitez à la bouillie bordelaise, en particulier les tomates, mais en abaissant la dose au 1/10e de ce qui est mentionné sur l'emballage, à condition d'ajouter de l'extrait d'ortie, dilué à 10 %.

Gibier, taupe, limaces...

Pour repousser les insectes, mais aussi le gibier qui fait parfois de fréquents ravages, pulvérisez de l'extrait d'ail partout, à la mi-mai et à nouveau début juillet.

Si les taupes en prennent à leurs aises, utilisez de l'extrait d'euf-

phorbe épurge comme répulsif, surtout au grand moment des semis en mars et avril. Il faut le pulvériser tout autour des grands carrés et entre les rangs.

Appelée aussi Herbe aux taupes, la plante par elle-même n'a aucune action répulsive. Seul l'extrait fermenté agit.

Contre les limaces, il n'existe jusqu'à maintenant pas de répulsif véritable. On peut cependant les capturer en grand nombre au pied de la menthe-coq et de l'hysope. Ou la piéger avec des feuilles de consoude posée entre les rangs de salades, que l'on ramasse régulièrement.

La sécheresse menace

Si la sécheresse frappe régulièrement votre région, pulvérisez à partir de la mi-juin (mais plus tard selon les situations et les années) un extrait de bardane, qui redonne sa turgescence aux feuilles, et fournit du soutien aux tiges, et un extrait de pissenlit, qui limite le stress hydrique.

Témoignage

Sur une culture de salades, Michel Barbaud emploie l'extrait d'ortie en arrosage au départ. Sur tomate, il emploie les extraits de consoude et prêle, uniquement par pulvérisation du feuillage, et l'extrait d'ortie uniquement au sol, car le passage de l'ortie par les racines est alors essentiel à ses yeux.

Annie-Jeanne Bertrand fait tremper ses graines de mâche une après-midi dans l'extrait d'ortie, puis les sèche dans du papier absorbant avant de semer le soir. Ce traitement la fait germer plus vite, et densifie nettement le semis. A tester sur épinard et persil...

Les fraisiers sont exigeants : une pulvérisation d'extrait de consoude dilué à 5 %, appliquée au stade jeune feuille nourrit durablement ces voraces. On peut renouveler lors de la plantation estivale, mais alors en arrosage.

La classique poignée de feuilles d'ortie au fond du trou de plantation des tomates est toujours recommandée pour son action nutritive et stimulante.

Du côté des rosiers

Annie-Jeanne Bertrand emploie en pulvérisation le mélange des extraits des 4 mousquetaires (consoude, ortie, prêle, fougère) sur les fleurs du jardin, y compris les rosiers. Pour ces derniers, elle ajoute un arrosage à l'extrait de consoude. Depuis quelques années, leur état général s'est bien amélioré.

En pulvérisant le tas de compost avec le fond de votre pulvérisateur rempli d'un mélange d'ortie et de consoude, vous activez la décomposition.

Pour renforcer les rosiers malingres, lutter préventivement contre les maladies et repousser beaucoup d'insectes, on peut pulvériser fin mars un mélange d'extrait d'ortie (à 5 %) et de consoude (à 10 %). Si les pucerons sont vraiment un problème, réglez-le avec une pulvérisation d'extrait de plantes aromatiques. Mettez pour cela à fermenter séparément de la lavande, du pyrèthre, de la saponaire, de la rue, puis mélangez les extraits terminés et pulvérisez une fois dilué à 5 %, dès que les pucerons sont installés sur les jeunes pousses, vers la mi-avril (époque variable selon les régions et les années). Répéter si les pullulations persistent.

L'extrait d'ail est un très bon fongicide efficace contre le marsonia (maladie des taches noires). Il repousse également les insectes, entre autres les chenilles qui enroulent les feuilles ou dévorent les bords. On pulvérise dès que l'on voit la chaleur s'installer, en juin.

Pour Vincent Mazière, le rosier est fatigué en septembre, c'est donc normal qu'il cède devant les assauts du marsonia.

Nourrissez-le avec des arrosages au pied d'extrait d'ortie.

En fin de saison, par exemple en novembre, et à nouveau au cœur de l'hiver, un traitement au Cuivrol (au tiers de la dose normale) va nettoyer les rosiers durablement.

Du côté du gazon

Amateurs de gazon bien vert, faites appel aux extraits de plantes pour corriger des petits défauts et de renforcer la vigueur de l'herbe, en faisant l'économie d'engrais et de produits de traitement de syn-

thèse. Le traitement de base consiste à brumiser lentement avec un pulvérisateur muni d'une rampe à trois buses un extrait fermenté de pissenlit ou de consoude, le premier limitant le stress hydrique estival, le second agissant comme fongicide préventif contre la fusariose.

Idéalement, on pulvérise ainsi une fois par mois, en alternant les extraits, le matin de préférence, quand la rosée est bue, sur du gazon tondu la veille. L'extrait fermenté de consoude est très riche en potassium. Il active le métabolisme de l'herbe et lui confère une coloration superbe.

Témoignage

Annie-Jeanne Bertrand adore faire tremper ses plantes d'intérieur : dans une bassine remplie d'extrait d'ortie dilué à 15 %, elle immerge ses potées pendant 24 heures. Elle renouvelle l'opération régulièrement, 3 à 4 fois par an pour une plante verte ordinaire. Elle applique le même trempage à ses tomates avant le repiquage en pleine terre, mais seulement pendant 3 ou 4 heures pour éviter d'asphyxier les racines.

Du côté des arbustes et des haies

Intervenez dès la plantation, en arrosant au pied avec la préparation suivante : extrait fermenté de consoude dilué à 5 %, auquel vous ajoutez deux poignées de lombricompost et une poignée d'argile par arrosoir de 10 litres. Vous pouvez tremper les arbustes et plantes à racines nues dans ce mélange pendant dix minutes, ne les secouez pas et plantez-les telles quelles. Les rosiers s'en trouvent également fort bien. Les conifères apprécieront une pulvérisation de macération d'ortie, ainsi que de l'extrait fermenté de

consoude juste après la taille d'avril et celle d'août. En juin, le mélange des extraits fermentés d'ortie (à 5 %) et de consoude (à 10 %) donne du tonus aux charmillés, aux lilas et arbustes variés.

Il atténue la chlorose des hortensias.

Faire tremper sa motte dans un extrait d'ortie dilué à 20 % est une excellente façon de doper un arbuste.



Un paysagiste en action

Hervé Fonteneau, paysagiste à Vertou, en Loire-Atlantique, n'utilise plus désormais que des extraits de plantes, en particulier pour soigner les haies de conifères, souvent malades. Il pulvérise le feuillage et le sol avec ce mélange (pour 10 litres) : 50 cl d'extrait d'ortie, 20 cl de prêle et 10 cl de fougère, auquel il ajoute 20 g d'argile pour assurer l'adhésion sur le feuillage. Ce dernier doit être bien recouvert, sans dégouliner. Il pulvérise aussi le sol, en diminuant la pression pour obtenir des grosses gouttes. Ce traitement est répété tous les 15 à 20 jours pendant la période de végétation active, ce qui représente entre 5 et 6 traitements. Il recommande d'arroser à l'aide de goutte-à-goutte, ce qui renforce l'action du produit au sol.

Pour se simplifier la tâche, Hervé Fonteneau traite l'ensemble des jardins où il travaille à l'aide d'un mélange ortie/prêle/fougère. Ainsi, il note que les rosiers sont toujours aussi florifères au bout de quinze ans, que les camélias n'ont plus de fumagine, et traite même des plantes d'intérieur mises en pension dehors en été, les ficus par exemple, qui en sont tout ragaillardi.

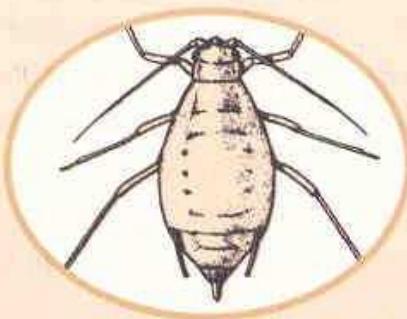
Hervé Fonteneau, 34 rue de la Basse Cantrie
44120 Vertou, T. 02 40 06 10 24

Du côté des jardinières

Le meilleur conseil, à appliquer également à toutes les plantes d'intérieur : des apports réguliers d'extraits fermentés d'ortie et de consoude mélangés (à 5 %). C'est meilleur que les extraits d'algues, qui sont de formidables revitalisants foliaires mais ont tendance à rendre les plantes attractives pour les insectes piqueurs. Raymonde Gal emploie l'extrait d'ortie sur tout, y compris les lauriers-roses, qui fleurissent tout l'été, et un citronnier en pot qui a produit plus de 40 fruits en 2002 : ses feuilles larges et d'un beau vert foncé étaient spectaculaires, alors qu'il végétait depuis plusieurs années.

Remèdes répulsifs

Puceron vert ou noir (cerisier...)	Absinthe	Infusion (100 g/l dilué ensuite à 20 %). Si la pullulation persiste, faire un traitement à l'ail ensuite.
Puceron vert, noir, lanigère et cendré	rhubarbe	Macération (500 g de feuilles, sans les tiges, dans 3 l; attendre 24 heures). Employer pur. Faire 3 traitements en 3 jours.
Puceron vert	Lierre commun	Décoction pure (100 g/l). Marche bien sur rosier.
	Sureau noir	Décoction. Faire tremper 1 kg de feuilles tendres dans 10 l d'eau pendant 24 heures, puis faire bouillir 30 minutes. Employer pur.
Puceron lanigère des fruitiers	Fougère aigle ou mâle	Extrait fermenté (1 kg de feuilles fraîches dans 10 l). Employer pur. A utiliser en début de saison, moins efficace ensuite.
Piéride du chou et altise	Absinthe	Infusion (100 g/l), à employer pure, le soir.
Chenille défoliatrice	Rhubarbe	Macération (500 g de feuilles, sans les tiges, dans 3 l). Attendre 24 heures. Employer pur. Faire 3 traitements en 3 jours. On peut rajouter du terpène du menthe pour la faire mieux accrocher.
Cicadelle verte de la vigne	Fougère aigle	Extrait fermenté (1 kg pour 10 l), diluer ensuite à 10 %, en pulvérisation. Traiter tôt, à la mi-avril jusqu'à la fin juin.
Acariens	Ortie	Macération (100 g de feuilles fraîches dans 1 l pendant 24 heures dans une eau à 18-20 °C). Employer pur. 3 traitements sur 1 mois
	Prêle	Décoction (100 g/l), laisser bouillir une heure, puis refroidir, filtrer, diluer à 20 %, traiter le soir. 3 traitements à une semaine d'écart
Taupes	Euphorbe épurée	Extrait fermenté (800 g/10 l), à employer pur en arrosage le long des galeries ou autour des cultures à protéger. Action pendant 15 j.
	Sureau noir	Extrait fermenté (1 kg/10 l), à employer pur sur les galeries. Moins efficace que l'euphorbe : s'il pleut, c'est foutu. Le côté laiteux de l'euphorbe lui permet de s'accrocher mieux : même au bout de plusieurs semaines, on détecte encore son odeur si on renifle une motte de terre.



Remèdes insecticides

Pucerons	Ail	Passer au presse-ail 100 g de gousses d'ail décortiquées, puis laisser macérer dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive* pendant 12 heures. Verser 1 l d'eau puis passer en pressant dans une passoire fine. Laisser reposer une semaine. Diluer ensuite à 5 %.
Puceron vert, noir	Consoude	Décoction (faire bouillir 8 feuilles hachées dans 1 l d'eau pendant 20 minutes). Laisser reposer 12 heures. Employer pur après filtrage.
	Ortie	Recette de Christian Paluanzella, biodynamiste en Haute-Savoie : infusion pure de feuilles fraîches (100 g/l) ou sèches (10 g/l).
Carpocapse (ver de la pomme)	Ortie	Macération (100 g de feuilles fraîches dans 1 l pendant 24 heures dans une eau à 18-20 °C. Employer pur). 2 traitements début avril (à partir de 3 carpocapses piégés sur un piège spécial à phéromones) et 1 traitement ensuite en mai. Décoction (100 g de feuilles fraîches dans 1 l, dilué à 20 %).
	Absinthe	Macération (500 g de feuilles sans les tiges dans 3 l ; attendre 24 heures). 3 traitements en 3 jours. On peut mélanger absinthe et rhubarbe.
	Rhubarbe	
Acarien	Ail	Décoction (70 g/l d'eau, à diluer à 30 %, traiter 3 fois à 3 jours d'intervalle).
Mouche blanche (aleurode)	Rue	Macération de feuilles fraîches (80 g/l puis diluer à 20 %).
(aleurode)	Consoude	Recette de Claude Aubert : décoction (faire bouillir 8 feuilles hachées dans 1 l d'eau pendant 20 minutes). Laisser reposer 12 h Employer pur après filtrage.
	Tanaisie	Extrait fermenté (plante entière au moment de la floraison, 13 kg/10 l d'eau, employer pur). Agirait surtout en bloquant la ponte.
Mouche du chou et aleurode	Pyrèthre et rue	Extraits fermentés, préparés chacun de son côté, dilué à 10 %. Effet choc garanti. Attention aux dermites causées par la rue.
Mouche de la carotte	Oignon	Extrait fermenté de pelures d'oignon rouge ou jaune (20 g par litre d'eau, soit une poignée de pelures). À diluer à 5 %. Traiter fin juin, deux fois à une semaine.
Mouche de l'oignon	Ail	Passer au presse-ail 100 g de gousses d'ail décortiquées, puis laisser macérer dans 2 cuillerées à soupe d'huile (olive de préférence) pendant 12 heures. Verser 1 l d'eau puis passer en pressant dans une passoire fine. Laisser reposer une semaine. Diluer ensuite à 5 %.
Altise	Sureau noir	Décoction. Faire tremper 24 heures dans de l'eau (1 kg de feuilles tendres dans 10 l), puis faire bouillir 30 minutes. Employer pur, le soir de préférence.

* on peut aussi prendre de l'huile de lin ou de paraffine, mais l'olive contient des acides gras polyinsaturés qui enferment les molécules actives de l'ail pour mieux les restituer ensuite. Huile bio de préférence !

Remèdes contre les maladies

Monilia (fruitiers à noyau)	Prèle	Décoction 500 g de plante séchée/5 l d'eau. Faire bouillir une heure. Diluer à 20 %. Traiter 3 fois : un en début avril, puis en mai et un en juillet-août.
	Ortie	Décoction de racine seule (100 g de racines mises à tremper au préalable pendant 24 heures/1 l pendant 30 minutes à eau frémisseante). Employer pur. On peut éventuellement rajouter à une décoction de prèle (voir ci-dessus).
	Raifort	Infusion (300 g de feuilles et racines mélangées à parts égales/10 l d'eau). Employer pur en pulvérisation. Mêmes dates.
Rouille (rosier et fruitier, rose trémière)	Fougère aigle ou mâle	Recette Jean-Claude Chevalard : extrait fermenté employé pur. Traiter dès le mois de mai sur les variétés sensibles. Répéter.
	Prèle	Décoction (500 g de plante séchée/5 l d'eau. Faire bouillir une heure. Diluer à 10 %). Traiter 3 à 5 fois, à intervalle d'une semaine entre chaque traitement.
Rouille du groseillier	Absinthe	Extrait fermenté de la plante entière, non dilué.
	Ail	Passer au presse-ail 100 g de gousses d'ail décortiquées, puis laisser macérer dans 2 cuillerées à soupe d'huile (lin ou paraffine) pendant 12 heures. Verser 1 l d'eau puis passer en pressant dans une passoire fine. Laisser reposer une semaine. Diluer ensuite à 5 %. La même préparation sert à chasser la mouche de l'oignon.
Tavelure (pommier et poirier)	Prèle	Décoction (500 g de plante séchée/5 l d'eau. Faire bouillir une heure. Diluer à 20 %). Traiter 3 à 5 fois à intervalle d'une semaine entre chaque traitement, à partir d'avril, puis mai et juillet-août..
Cloque du pêcher	Prèle	Décoction (500 g de plante séchée/5 l d'eau. Faire bouillir une heure. Diluer à 10 %). Traiter 3 à 5 fois à intervalle d'une semaine entre chaque traitement, dès le débourrement, puis en mai.
	Ail	Pratique en curatif, dès le mois d'avril. Passer au presse-ail 100 g de gousses d'ail décortiquées, puis laisser macérer dans 2 cuillerées à soupe d'huile (olive ou paraffine) pendant 12 heures. Verser 1 l d'eau puis passer en pressant dans une passoire fine. Laisser reposer une semaine. Diluer ensuite à 5 %. Ne pas s'inquiéter si les feuilles tombent massivement. Efficace aussi contre la mouche de l'oignon et le marsonia du rosier.
Bactériose (sur framboisier en particulier)	Prèle	Décoction (500 g de plante séchée/5 l d'eau. Faire bouillir une heure. Diluer à 10 %). Traiter 3 à 5 fois à intervalle d'une semaine entre chaque traitement. Démarrer dès le mois d'avril, renouveler une dizaine de jours plus tard, puis dans la foulée.

Remèdes contre les maladies (suite)

Chancre des arbres fruitiers	Capucine et Rumex	Infusion (500 g de chaque plante dans 5 l d'eau). Employer directement sur les chancres, par pulvérisation de l'extrait pur.
Oïdium du pommier	Rumex	Extrait fermenté (150 g de racine hachée dans 10 l d'eau). Employer pur, par arrosage au sol sous la couronne de l'arbre.
	Ortie	Décoction de racine seule (100 g de racines mises à tremper au préalable pendant 24 heures/1 l, pendant 30 minutes à eau frémissante). Employer pur après avoir rajouté la même quantité d'extrait fermenté de feuille de sureau noir (1 kg/10 l, dilué à 10 %). Cette recette est préventive mais aussi curative. Effet spectaculaire.
Pourriture grise du fraisier	Ail	Passer au presse-ail 100 g de gousses d'ail décortiquées, puis laisser macérer dans 2 cuillerées à soupe d'huile (olive ou paraffine) pendant 12 heures. Verser 1 l d'eau puis passer en pressant dans une passoire fine. Laisser reposer une semaine. Diluer ensuite à 5 %. Rassurez-vous, les fraises ne prennent pas le goût d'ail ! La même préparation sert déjà à chasser la mouche de l'oignon et la cloque du pêcher.
	Ortie	Décoction de racine seule (100 g de racines mises à tremper au préalable pendant 24 heures/1 l pendant 30 minutes à eau frémissante). Employer pur.
Mildiou (pomme de terre, tomate)	Bardane	Extrait fermenté (1 kg/10 l, dilué à 20 % en pulvérisation), 3 traitements à 10 jours d'intervalle. On peut associer avec l'extrait fermenté de sauge (même dilution, chaque extract ayant fermenté à part). Le plus efficace (la feuille sèche de la bardane suffit à résoudre bien des problèmes de mildiou).
	Tanaïsie	Macération (30 g de fleurs séchées/1 l d'eau, laisser pendant 3 jours). Employer pur. Traiter 3 à 5 fois pendant l'été, à partir de mi-juin, toutes les 3 semaines.
Fonte des semis	Ail	Décoction (100 g de bulbes hachés dans 1 l d'eau), porter à ébullition pendant 5 minutes. Laisser reposer une heure. Employer pur.
	Ortie	Recette de Christian Paluanzella, biodynamiste en Haute-Savoie : infusion pure de feuilles fraîches (100 g/l) ou sèches (10 g/l).

L'achillée est excellente avec toutes les autres plantes fongicides. A employer en infusion (20 g de fleurs séchées dans 1 l d'eau), rajouter aux autres préparations, à raison de 1 l pour 10 l de préparation.



QUEL AVENIR POUR LES EXTRAITS



L'emploi des extraits de plantes au jardin ne fait que commencer. Ne croyez surtout pas que tout a été dit, ni écrit. Il reste encore beaucoup à découvrir. Pour cela, nous ne serons jamais de trop : rejoignez le clan des expérimentateurs. Il suffit d'un peu de curiosité, de minutie et de patience, des qualités hautement jardinières. En ajoutant un peu de méthode, vous permettrez que d'autres jardiniers puissent profiter de vos avancées. En rejoignant le mouvement, vous rendrez aussi plus crédible l'emploi des extraits de plantes. Or, vous le découvrirez dans ces pages, une menace réglementaire subsiste. Pour qu'elle s'estompe, rien de tel qu'une mobilisation des bonnes volontés.

Expérimenez vous-mêmes !

EXEMPLE DE PROTOCOLE

On cherche à tester l'impact de l'extrait fermenté d'ortie sur des tomates.

Le lot de tomates est divisé en deux, une moitié servant de témoin.

Le traitement est appliqué à la plantation, puis une fois tous les 15 jours.

Noter la date de la première fleur, de la première tomate mûre.

Peser chaque récolte, si possible une fois par semaine. Reporter sur un tableau et comparer en fin de saison le lot témoin et le lot traité.

Noter l'éventuelle apparition du mildiou et sa gravité.

Envoyer les résultats aux Amis de l'ortie...

Les extraits de plantes sont un domaine neuf où chaque jardinier peut apporter sa contribution. Si vous aimez les essais et bidouiller les recettes de cuisine, pourquoi ne pas vous joindre au club des testeurs d'extraits. Pour aider à sortir de l'empirisme, adoptez des protocoles. Cela peut paraître contraignant, en vérité cela ne l'est pas : on rajoute un peu de méthode. C'est la seule façon de permettre la transmission d'une information la plus claire possible, et la comparaison d'une région ou d'un pays à un autre.

Un peu de méthode ne nuit pas

Nous vous proposons la procédure suivante, par étapes successives :

- commencez par émettre une hypothèse : par exemple, vous pensez que tel extrait va résoudre ce problème de puceron sur telle plante. Ou encore que tel autre va stimuler ces géraniums en pot qui végétent.
- Divisez en deux le lot de plantes sur lequel vous travaillez : il faut impérativement conserver un lot témoin intact. Sinon, comment comparer ?
- Étiquetez soigneusement chaque lot, tout de suite et de façon explicite : 3X2P ne voudra plus rien dire dans un mois...
- Tenez un carnet sur lequel vous notez l'objet de l'expérimentation, la date, les conditions météo et les observations au jour le jour. Chiffrez ces dernières : pesez les récoltes, comptez les pucerons ou les chenilles à la binoulaire, en séparant les morts des vivants. Prenez des photos.
- Faites un bilan de vos observations : est-ce significatif par rapport au témoin.
- Répétez l'expérimentation au moins deux fois, sans rien changer à votre façon de faire. Les observations sont-elles les mêmes ? Si c'est le cas, on a une bonne base. Si ce n'est pas le cas, rien de grave, à condition de comprendre. Les variations sont-elles liées à l'état des plantes (plus ou moins jeunes), à la météo, à la lune (pour ceux qui en tiennent compte), au moment choisi pour traiter (matin ou soir...). Des « non résultats » ne doivent pas être considérés comme des échecs. Ils renseignent autant que les expérimentations abouties : c'est en travaillant sur des échecs que Jean-Claude Chevalard a mis en évidence l'importance d'une eau non calcaire pour les extraits fermentés.
- Quand une observation se répète régulièrement sur une plante, vérifiez-la sur d'autres plantes, sans changer de mode d'emploi au début, puis en l'adaptant selon les observations. Continuez de tout noter.
- Quand vous pensez avoir fait le tour de la question, faites une synthèse et envoyez-la aux Amis de l'ortie qui la transmettront aux autres expérimentateurs du réseau.

Adépend des extraits végétaux fermentés, Michel Barbaud a compris depuis longtemps que l'empirisme des premières recettes a fait long feu. Il fait partie de ceux qui remettent sans cesse leur ouvrage sur la table de travail, à la recherche de nouvelles formules.

Conscient que ces produits ne peuvent tout résoudre, il associe pour plus d'efficacité les différentes techniques de l'agro-biologie, parmi lesquelles le calendrier lunaire tient une place de choix. Il met en garde contre un emploi « mécanique » des extraits, qui, peut-être plus encore que les traitements de synthèse traditionnels, requièrent un ajustement aux conditions du moment et à l'état des plantes.

Ainsi, à ses yeux, le pH conditionne toute la vie cellulaire. Rappelons que ce chiffre détermine l'acidité. S'il est inférieur à 6, le sol est acide ; supérieur à 7, il est basique ou alcalin ; entre les deux, il est neutre. Cette zone est la plus favorable à l'expression des forces vitales. Tout l'art du jardinage consiste à être dans ce juste milieu, permettant l'harmonie et la santé de la plupart des plantes.

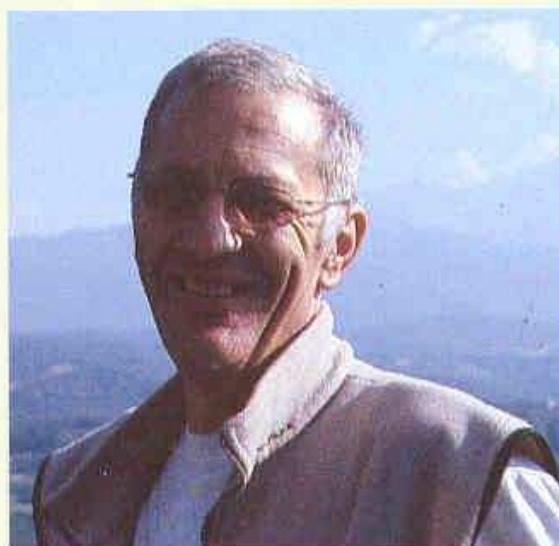
En fonction des saisons, des fertilisants, des pollutions et des cultures imposées au sol, le pH varie de 0,5 à 1 point sur une année. Comment le maintenir dans la bonne zone ? Sur sol basique, on tire le pH

vers la neutralité grâce au sulfate de magnésie hydraté naturel, que l'on appelle aussi kiésérite. Sur sol acide, on relève le pH avec de la dolomie. Ces deux parades présentent l'intérêt d'apporter de la magnésie, qui manque cruellement dans nos sols surchargés de potassium. Comme d'autres chercheurs (Quinton, Delbet, Jean Boucher, Jeanne Rousseau ou Raoul Lemaire), Michel Barbaud attribue au manque de magnésium de nos aliments de nombreuses pathologies. Chez les plantes, ce serait la cause de maladies à champignons ou à virus. Le magnésium, associé à une vie microbienne intense dans le sol, est la clef des forces vitales pour les plantes.

Inutile de dire que Michel Barbaud attache une grande importance aux conditions qui prévalent,

avant d'appliquer un remède. Il en corrige d'ailleurs la formule selon les cas, ajoutant au besoin du vinaigre de cidre ou du lactosérum (voir page 65). Son activité professionnelle de conseiller auprès des agriculteurs fait qu'il est sans cesse en contact avec la terre. Il jouit ainsi d'un extraordinaire terrain d'expérimentation où ses idées novatrices peuvent s'exprimer.

Pour plus de renseignements sur ses techniques, écrivez à : Michel Barbaud, 3 rue Mgr Fourquet, 66 500 Eus (prière de joindre 10 timbres pour la réponse).



Michel Barbaud

L'un des premiers à s'intéresser de près aux extraits de plantes, Michel Barbaud a la verve et l'aisance de celui qui a la connaissance. Interrogez-le sur un phénomène complexe, il le décryptera en termes clairs et concis, qui le rendront compréhensible par tous.



Quelques pistes à explorer

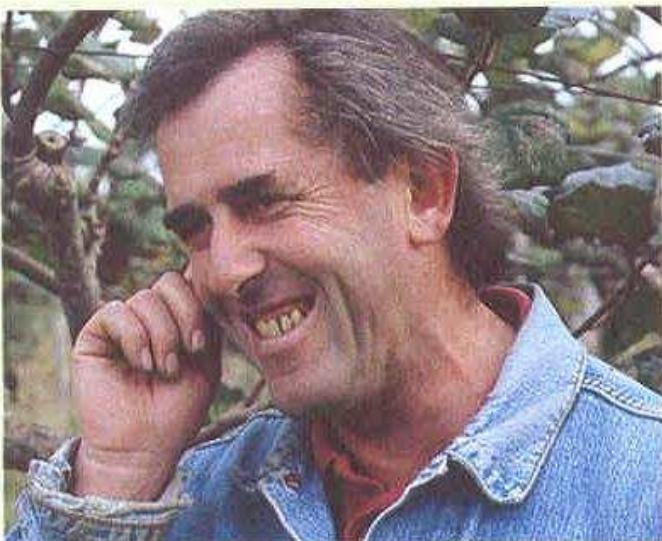
Au début de sa carrière d'expérimentateur, on a souvent envie de tout tester, un peu dans le désordre. Il est bien plus profitable de se consacrer en priorité à une plante que l'on aime bien, avec laquelle on se sent en phase. Attention cependant à ne pas gonfler les chiffres pour vouloir démontrer ce qui n'a pas lieu d'être. Rappelez-vous que d'autres feront les mêmes tests après vous...



Voici quelques pistes d'expérimentations qui aideront au développement des extraits de plantes, pour le bien de tous :

- Vérifier le bien fondé des recettes données dans cet ouvrage. Notez vos remarques et envoyez-les à Bernard Bertrand pour que la prochaine édition soit annotée.
- Testez en comparatif votre extrait fermenté et l'un de ceux proposés dans le commerce.
- Testez vos intuitions sur d'autres emplois des plantes citées : tel extrait serait-il fongicide et insectifuge ? Sur quels insectes, à quelle dose, sur quelle plante, à quel moment de l'année. Telle plante apprécie-t-elle tel stimulant plutôt que tel autre ?
- Testez d'autres plantes du jardin. Voici quelques suggestions de plantes susceptibles de montrer des propriétés : chou brocoli, pélargonium, moutarde, thym, népéta, bourrache, angélique, épinard...
- Testez des plantes sauvages courantes. Pas question de nuire à la biodiversité par des arrachages intempestifs de plantes rares ! Que diriez-vous de préparer des extraits à base de ronce, frêne, aubépine, aspérule, bouillon blanc, bruyère, chardon, noyer... Les essais prennent du temps, ne vous dispersez pas. Une ou deux plantes par an, c'est déjà très bien !
- Testez des mélanges d'extraits, en n'oubliant pas qu'il vaut mieux préparer chaque extrait à part. Et notez bien les doses !

Lorsque l'on évoque les mots de purin d'ortie, son nom vient aussitôt à l'esprit. À force de silloner l'Hexagone (et bien au-delà !) pour porter la bonne parole, il est devenu une référence en la matière.



Jean-Claude Chevalard

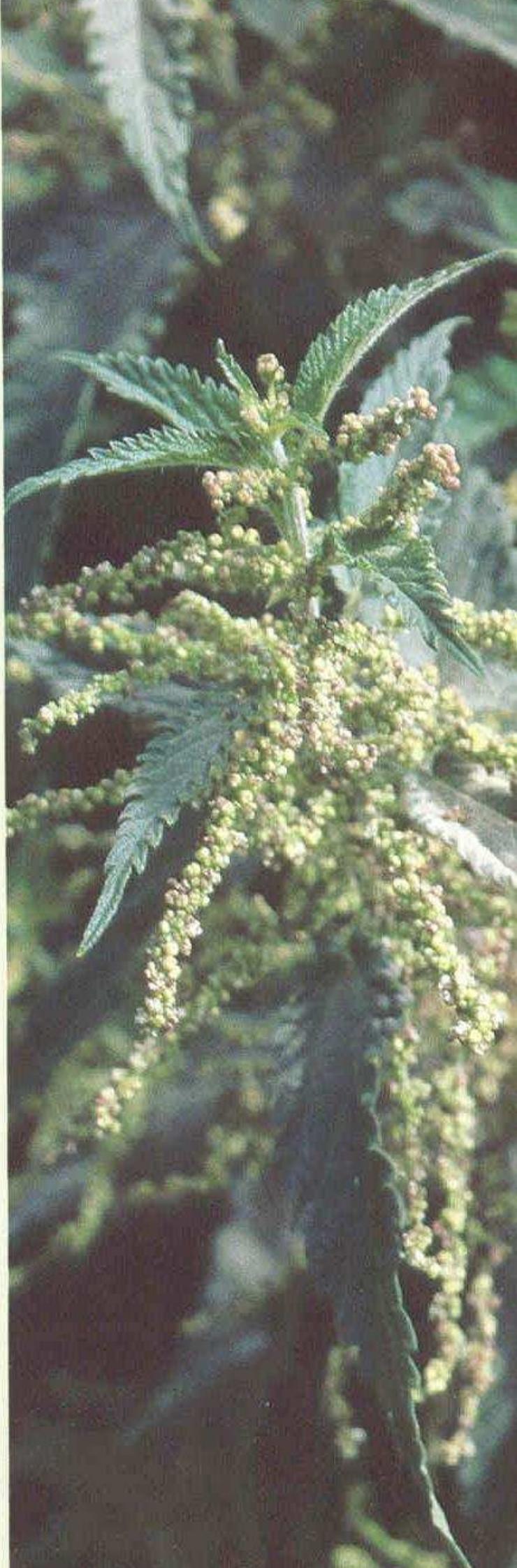
Le premier orticien

Autodidacte convaincu, sa grande force réside dans son appréhension intuitive et juste des situations, qui fait de lui l'un des techniciens les plus pertinents du moment. Le premier, il s'est intéressé par le détail au processus de fabrication des extraits végétaux fermentés, tirant du coup un trait sur des années d'approximation qui ont bien failli coûter sa crédibilité au purin d'ortie, tant les résultats étaient aléatoires.

C'est aussi à lui que revient le mérite d'avoir lancé la filière, à une époque où personne n'y croyait. Aujourd'hui, il est à la tête de la plus grosse unité de production française d'extraits végétaux fermentés.

Inlassable, il collabore à la préparation de produits nouveaux (mélanges, études de nouvelles plantes, etc.) et poursuit son travail sur le terrain avec les professionnels de la terre (agriculteurs, paysagistes, pépiniéristes, etc.) auxquels il apporte produits de qualité et conseils.

Pour le contacter : Tél./Fax : 02 40 83 77 31
J.-Cl. Chevalard, J3C Agri, 267, rue de Venise
49270 St-Christophe-la-Couperie.



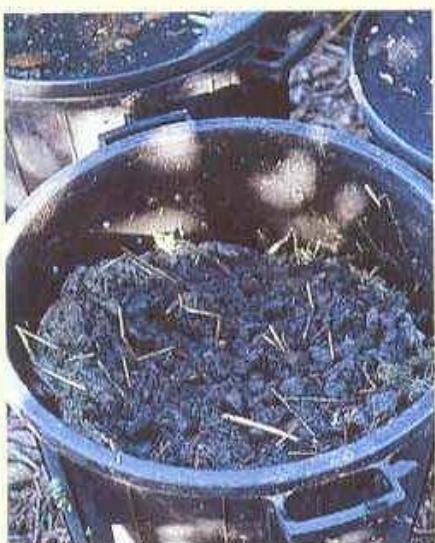


De grands expérimentateurs

C'est le goût pour la nature et l'environnement qui a poussé Bénédicte et Vincent Mazière à se reconvertir dans la production d'extraits végétaux fermentés. Un choix qui peut se résumer à une formule : la recherche d'une certaine qualité de vie. Installés dans la Vienne, ils souhaitent mettre sur le marché amateur ou professionnel des produits propres, inoffensifs pour l'environnement et pour l'utilisateur. L'entreprise fabrique artisanalement des extraits de fougère, ortie, pissenlit, prêle mais aussi du jus de consoude et des mélanges complexes dans lesquels on retrouve le sureau, la bardane, les chardons ou le pissenlit... Bénédicte et Vincent consacrent une large part de leur temps à la recherche pour l'amélioration des procédés de fabrication mais aussi à celle de nouveaux produits et mélanges toujours plus efficaces. Les conseils aux utilisateurs vont de paire avec la vente des produits qui se fait en direct ou par le biais de revendeurs.

Pour les contacter : B. et V. Mazière
Rillé - 86500 Jouhet.
Tél./Fax : 05 49 83 01 07.

Bénédicte et Vincent Mazière

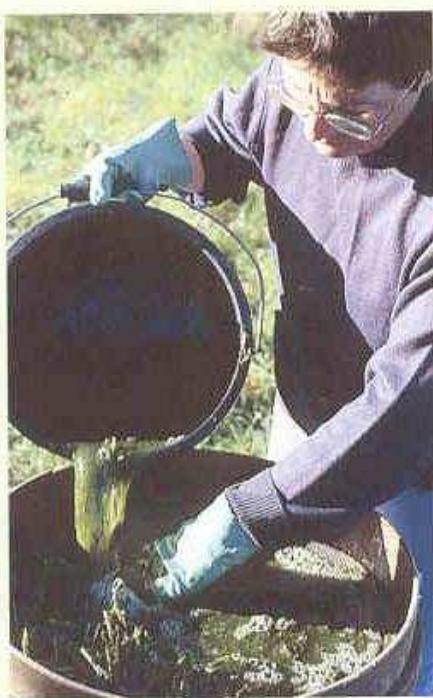
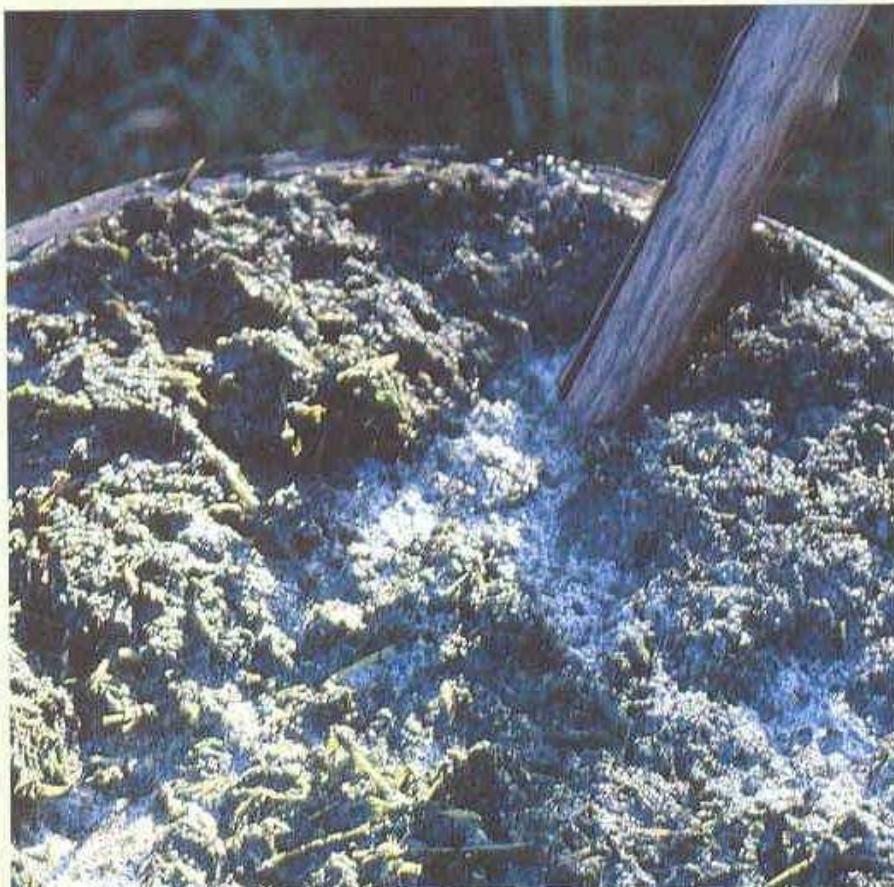


Vincent et Bénédicte Mazière emploient des poubelles du commerce de 80 litres de contenance, noires de préférence car ils travaillent dehors. Le soleil élève la température des jus en fermentation au printemps et en automne.

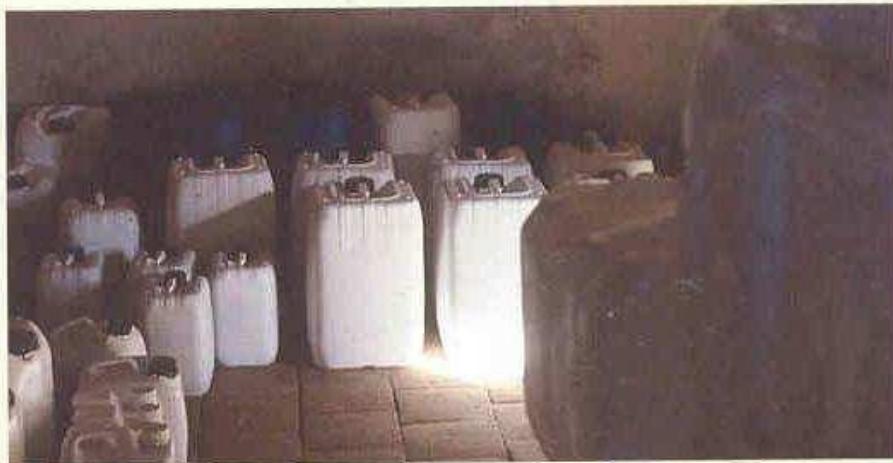


Tous les jours, Bénédicte vient observer la fermentation, et brasse trois fois dans un sens, puis dans l'autre et ainsi de suite, avec un gros bâton.

Ils remplissent les poubelles avec 6,5 kg d'ortie fraîche broyée sur laquelle ils versent 65 litres d'eau. Le récipient est alors plein. Ils emploient de l'eau du puits. Ils replacent le couvercle sur la poubelle, considérant que l'air enfermé suffit à la fermentation. D'où peu d'odeur et pas de mouches.

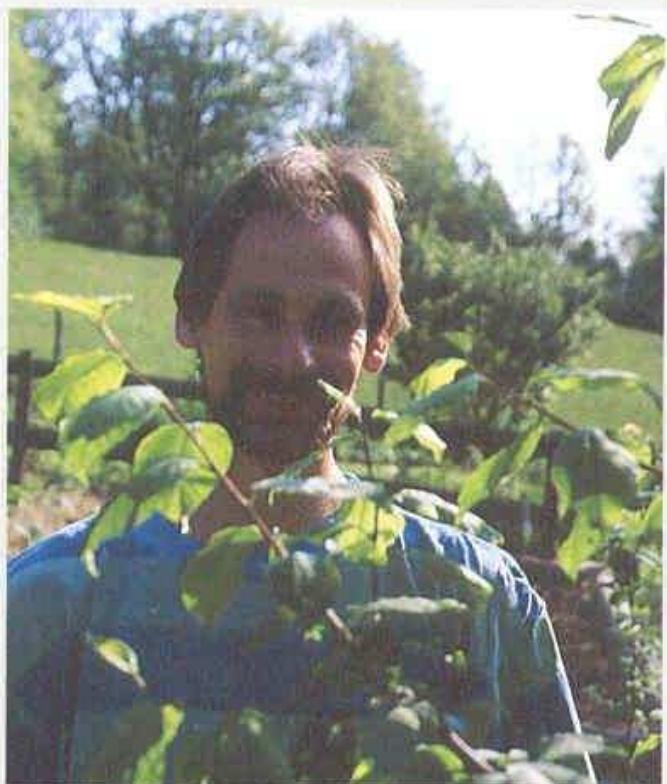


Il est alors temps de soutirer et filtrer, à l'aide de magnifiques tamis confectionnés par un artisan local. Les produits sont ensuite stockés dans un cellier.





Au pied du Jura, le jardin d'Eric et Claudine.



Eric ne raterait pour rien au monde la première promenade du matin. Une occasion d'inspecter les feuilles, de repérer les petits bobos.

Eric réunit des qualités rares : le souci du détail, le goût de l'observation et une grande sensibilité vis-à-vis des plantes. Utile quand on pratique l'élagage, qui devient chez lui une véritable chirurgie. Il a commencé les expérimentations il y a treize ans chez un client qui avait un verger. Jus d'algue et macération d'ortie en perfusion : cela faisait rire tout le monde... Les extraits fermentés sont venus dans la foulée, toujours avec l'ortie en vedette. Aujourd'hui, il travaille avec une trentaine de plantes différentes.

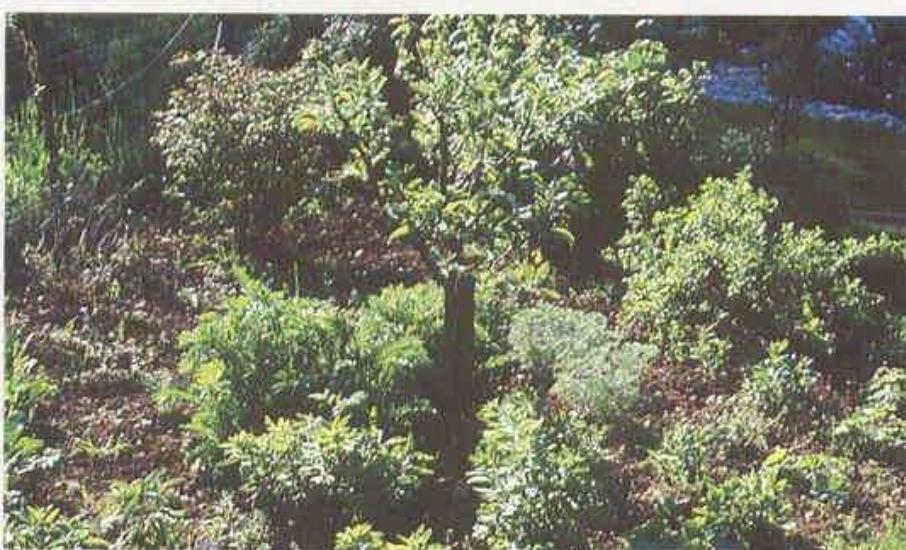
Eric Petiot la passion des essais

Il prend des notes surtout depuis six ans. Il avait fait beaucoup de travail de terrain et s'apercevait qu'il était limité pour passer un cran au-dessus. Des protocoles, cela sert à mieux comprendre et analyser.

Pour 2003, son programme est bien rempli : il met la dernière main à un anti-germinatif, traduisez un désherbant pour allées. Il s'intéresse aux différents états de l'eau dans les plantes, au niveau énergétique. Il fait des extraits fermentés avec des plantes sèches, les compare avec les plantes fraîches...

Sans oublier l'organisation de stages, son adresse : Eric Petiot, route du Col, 01170 Crozet.

Tél. : 04 50 42 43 48 - Fax : 04 50 42 44 29.



L'emploi des extraits de plantes ne représente qu'une partie des pratiques d'Eric : il expérimente depuis des années les effets positifs du compagnonnage des plantes. Ainsi, il ne laisse pas isolés les arbres fruitiers, mais les intègre dans des grands massifs, une occasion toute trouvée de glisser à leur pied des plantes aromatiques.

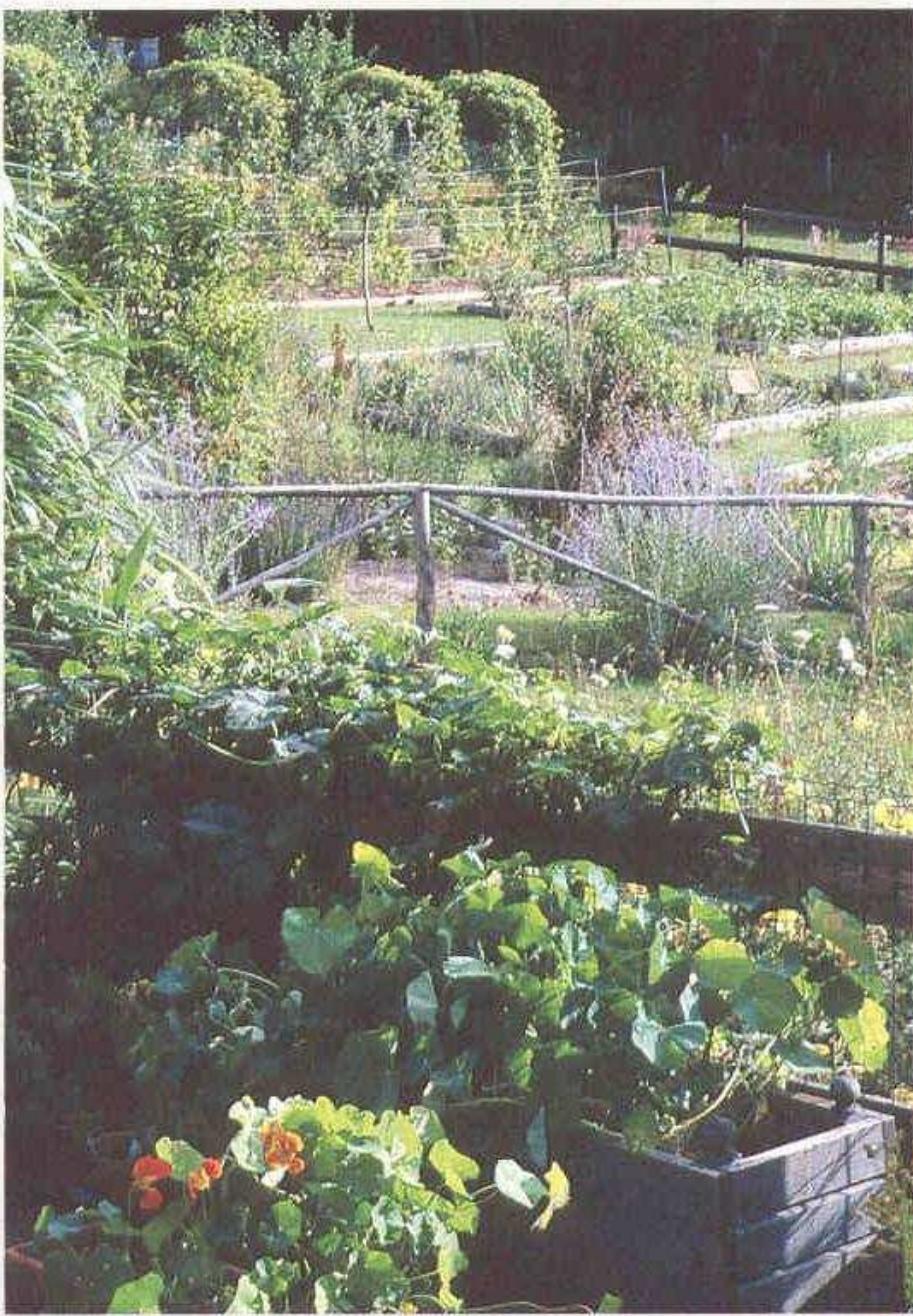




Eric est toujours à la recherche de légumes vivaces : oignon perpétuel ou chou Daubenton.



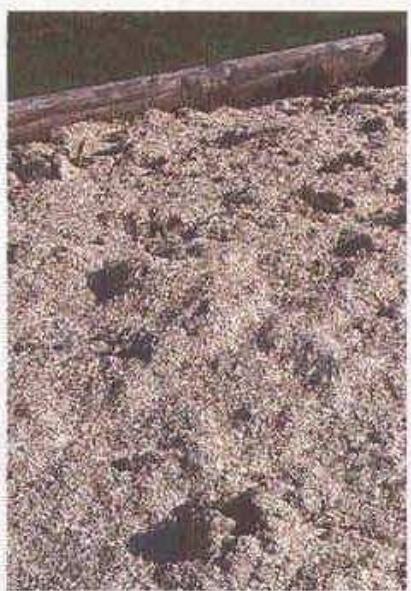
Pas question de dire " chenille " : Eric cherche toujours à savoir son nom. Ce qu'elle deviendra une fois adulte, les plantes qu'elle préfère. Même minutie vis-à-vis des pucerons ou des acariens.



Le jardin d'Eric et Claudine vu depuis leur maison en bois : des grands carrés bordés de troncs équarris, séparés par des allées de gazon. Eric est paysagiste et la beauté du jardin compte beaucoup pour lui. D'où la présence de nombreuses fleurs, qui se ressèment souvent spontanément. Pas de terre nue en hiver : il paille avec du chanvre.



Eric cale les grandes plantes utiles dans les angles de ses carrés. Elles y prolifèrent allégrement.



Qui a peur du purin d'ortie ?

Les extraits de plantes devraient avoir un bel avenir devant eux, au jardin mais aussi en agriculture. En voulez-vous une preuve ? Depuis quelques années, des recherches sont menées très officiellement par la chambre d'agriculture du Gard. Le problème rencontré : la recrudescence des larves de taupins (le ver fil de fer) dans les cultures de pomme de terre primeur, au point que les tubercules sont quasiment tous percés, donc invendables. Aucune parade chimique n'en venait à bout. L'emploi combiné du tourteau de ricin et de l'extrait fermenté de fougère aigle (pulvérisé à deux reprises, à raison de 200 litres par hectare d'une bouillie diluée au 1/10°) a permis d'obtenir 83 % de tubercules indemnes, alors que la lutte chimique plafonne à 55 %, ce qui n'était économiquement pas supportable.

Comment comprendre alors que l'on puisse interdire les extraits de plantes

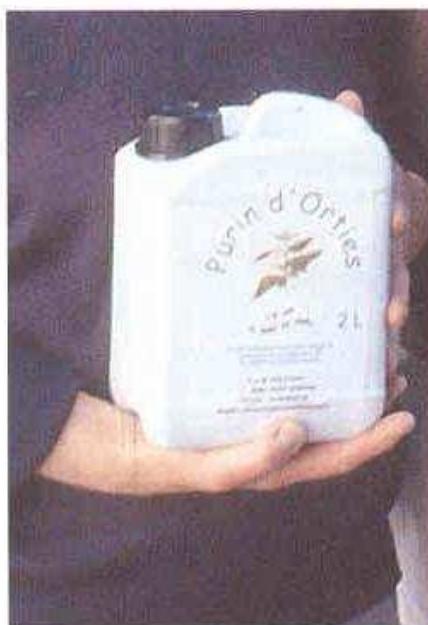
Les faits : en septembre 2002, un courrier émanant de la D.G.C.C.R.F (direction générale de la consommation et de la répression des fraudes) du département du Maine-et-Loire est adressé à un dépôt/vente. Il se termine par :

" Je vous prie de bien vouloir prendre connaissance des conclusions du laboratoire concernant le prélèvement effectué le 19 juin 2002 par mon service dans votre établissement.

Produit : purin d'orties

Conclusion du laboratoire : non conforme - produit non normalisé ni homologué.

En conséquence, ce produit ne peut être commercialisé sur le territoire national."



Immédiatement renseignés, nous avons été quelques-uns à réagir rapidement contre ce type de menace on ne peut plus concrète. Ne rien faire aboutirait inéluctablement à la mise au ban des extraits de plantes, confondus avec des poudres de perlimpinpin.

Notre point de vue serait alors beaucoup plus difficile à défendre, et on sait que les instances officielles n'aiment pas revenir en arrière, de peur d'être traitées d'inconscience et d'incompétence. On pourrait toujours nous reprocher : "mais pourquoi n'avoir rien dit quand il en était temps !". D'où notre volonté d'ouvrir le débat dans cet ouvrage.

Pour comprendre les enjeux de cette affaire, démontons ses rouages...

Ce n'est bien sûr pas un hasard si un organisme officiel intervient de la sorte auprès de revendeurs. La loi dit qu'aucun produit phytosanitaire, engrais ou amendement ne peut être commercialisé sans homologation.

L'homologation contrôle l'efficacité d'un produit, sa conformité avec les normes en vigueur et son innocuité sur l'environnement et la santé publique. Elle résulte d'une longue procédure de tests et d'essais. Du coup, cette démarche a un coût élevé, de 20 000 à 100 000 euros selon les produits. Seuls les industriels peuvent s'y retrouver. Avec la caution de l'État, qui touche son dividende au passage, l'homologation étant sujette à taxation, les grandes firmes ont trouvé là une façon comme une autre de contrôler la concurrence : à la loyale !

De fait, nos petits producteurs d'extraits végétaux (à ce jour, ils sont moins de dix) sont

exclus, d'autant plus qu'aucune catégorie ne correspond vraiment à leurs produits. Qu'un produit comme l'extrait d'ortie, dont la reconnaissance repose sur plusieurs siècles de bons et loyaux services, soit soumis aux mêmes règlements que des produits de synthèse dits "à tête de mort", ne correspond à aucune réalité, fut-elle sécuritaire et de précaution !

Éliminons tout de suite la question du danger potentiel

Personne ne peut accuser en aucune façon cet extrait, ni les produits qui lui sont proches, d'avoir, à une occasion ou à une autre, porté atteinte à la santé publique, bien au contraire. Même mal préparé, ce "*purin*" a un impact positif sur l'environnement...

Certes, il n'est pas inoffensif, sinon il serait aussi inactif. Pur, il peut même polluer, mais de façon passagère : rappelons qu'il est biodégradable à 100 %, au bout de quelques jours à peine.

Nous connaissons des personnes qui prennent de l'extrait d'ortie comme fortifiant, et s'en portent très bien ; des expérimentations montrent qu'à dose homéopathique, c'est un remède à de nombreux troubles dus aux conditions d'élevage. Voir à ce propos le portrait de Raymonde Gal p. 66...

Ce sont des produits bien à part, vivants et complexes

Ensuite, comment comparer des cocktails naturels avec les produits de synthèse habituels résumés à quelques molécules. Cette richesse est la garantie de leur action : c'est bien parce qu'ils résultent d'un processus de fermentation que les extraits sont capables de stimuler les défenses des plantes ou les

amènent à mieux utiliser les ressources minérales à leur portée. Ne doser que l'azote, qu'il soit organique ou minéral, revient à passer à côté de l'essentiel. On n'a rien compris aux extraits de plantes si l'on y voit des engrangements dilués. Cette attitude réductrice condamne à court terme l'avenir économique de ces préparations pourtant innovantes, et de leurs filières alternatives. Comparons ce qui est comparable ! Aujourd'hui, ces productions n'intéressent pas les filières conventionnelles, elles ne laissent pas espérer des marges suffisantes. Les industriels sont tout de suite plus excités quand ils peuvent extraire la molécule miracle et la commercialiser à prix d'or dans une préparation magistralement homologuée ! Mais on aura perdu au passage tous les autres bienfaits que seul l'extrait fermenté assure en raison de sa complexité. À elle seule, cette caractéristique mérite une catégorie à part.

L'autoproduction, une solution à la portée de tous, mais elle a ses limites

Pour rassurer tout le monde, il faut préciser que si les extraits végétaux sont ou risquent d'être interdits à la vente, ils ne sont pas interdits à l'utilisation !

Alors, il n'y a qu'à les faire soi-même ? Bien sûr, et nous vous y encourageons vivement tout au long de cet ouvrage. Mais ce serait une grave erreur de croire solutionner ainsi tout le problème. Plusieurs raisons à cela. Tout d'abord, la technique et le temps manquent à certains, les professionnels de l'agriculture par exemple, mais aussi l'amateur trop pris par sa vie professionnelle, et qui n'a que peu de temps à consacrer à son jardin... D'où l'achat en jardinerie de produits phytosanitaires pas toujours employés à bon escient (le conseil manque cruellement) : quand



on sait qu'un mètre carré de jardin amateur travaillé avec des produits de synthèse est trois à quatre fois plus souillé par des polluants que le même mètre carré de terre agricole, on imagine les progrès à faire !

Il faut donc penser à ceux dont le temps manque, et qui seront soulagés de trouver l'extrait d'ortie ou de consoude prêts à être dilués, pour cultiver proprement leur jardin...

Les producteurs doivent être encouragés car ils font avancer les connaissances

Ensuite, comme il est dit dès l'introduction de cet ouvrage, nous n'en sommes sans doute qu'à la préhistoire en matière d'utilisation d'extraits végétaux au secours des plantes, ce qui signifie que des progrès importants peuvent être espérés en la matière.

Or pour que ceux-ci puissent être réalisés, il faut développer les recherches publiques (elles commencent mais sont encore embryonnaires) et surtout privées.

En ce domaine, et quels que soient les griefs que l'on puisse avoir envers l'économie de marché, force est de reconnaître que, sans elle, point d'évolution rapide possible...

Il a en effet fallu qu'une poignée d'entrepreneurs s'intéresse de près aux extraits de plantes pour que les erreurs du passé et l'immobilisme de la tradition soient balayés. Et vous l'aurez compris à la lecture de ce livre, il était grand temps. C'est parce que le "purin d'ortie" s'est retrouvé sur les étals des jardineries, que nous en sommes arrivés au niveau de connaissances rassemblées dans cet ouvrage. Motivés, les producteurs se sont donnés les moyens de développer leurs recherches, même si celles-ci restent parfois intuitives.

Ainsi, sans cette démarche commerciale, nous en serions encore à nous demander pourquoi le purin d'ortie, ça marche un coup sur deux !

Il faut donc remercier cette poignée de "farfelus" qui ont osé aller de l'avant à une époque où vendre du purin d'ortie faisait sourire. Il faut aussi les encourager à persévérer : c'est de leur dynamisme concurrentiel que de nouveaux progrès sont à attendre, au moins partiellement.

Il faut les accompagner, les aider à communiquer, à collaborer sur les bases qui feront la crédibilité de la filière.

Répertorier les bonnes pratiques

Après une première étape qui serait l'homologation dans une catégorie particulière à créer, celle des bio-stimulants, il faudra en effet songer à regrouper les bonnes pratiques de production pour aboutir à une normalisation. La publication de ce livre va en ce sens. Il devrait au moins permettre à tous les producteurs et

candidats producteurs potentiels de ne pas faire n'importe quoi... C'était aussi la principale raison d'être de la première journée professionnelle "des plantes au secours des plantes" organisée par l'association des Amis de l'Ortie lors d'Orties'folies 2002... Une initiative qui sera renouvelée en 2003, et trouvera sûrement des prolongements dans l'avenir.

Preuve en est que ce problème nous préoccupe de longue date, et que nous n'avons pas attendu les interdictions pour agir...

L'association des Amis de l'Ortie propose de créer un groupe de travail autour de cette problématique, et de coordonner la résistance face aux menaces aujourd'hui clairement identifiées.



Pour cela, elle a lancé une pétition qui demande la reconnaissance officielle des extraits végétaux, et la mise en place d'une homologation conforme à la nature de ces produits. Si vous vous sentez concerné par ce problème, demandez-nous (en joignant une enveloppe timbrée pour la réponse SVP)

des pétitions que vous reproduirez à loisir avant de les faire signer à vos amis. Vous pouvez aussi adhérer à l'association comme membre de soutien, actif ou bienfaiteur. Du nombre de nos adhérents dépendra aussi notre capacité à être un interlocuteur privilégié pour les pouvoirs publics.

Association

L'association des Amis de l'Ortie diffuse plusieurs fois dans l'année une lettre de liaison intitulée Potin d'Ortie, chaque membre la recevra régulièrement.

Bilan des actions menées, état des événements à venir, calendrier des manifestations,

recettes, carnet d'adresses, etc. sont au sommaire de chaque Potin !

Adhésions (par chèque, à l'ordre de l'Association des Amis de l'Ortie) : sympathisant, 10 € ; membre actif, 15 € ; bienfaiteur, 100 € et plus.

Association des Amis de l'Ortie
31160 Sengouagnet
Tél. : 05 61 88 81 08
Fax. 05 61 88 80 36
Site internet :
<http://ortiesfolies.free.fr>
Adresse électronique :
orfol@aol.com

Jardins et stages

Le jardin d'A.-J. Bertrand est ouvert au public : les W.E. en juin et septembre et tous les jours sauf les lundis, du 10 juillet au 10 septembre, de 10 h à 12 h, et de 15 à 18 h. Visites guidées en juillet et août, chaque après-midi. Entrée : 4,5 € (adultes)

et 3,50 € (de 5 à 12 ans). Renseignements, visites et stages : **Jardin des Sortilèges, Terran, 31160 Sengouagnet.**

Tél. : 05 61 88 81 08
Fax. : 05 61 88 80 36

Eric Petiot organise aussi visites, stages et formations ;

à la fois pratiques et théoriques, ils se déroulent sur plusieurs jours.

Pour tous renseignements : Eric Petiot, route du col 01170 Crozet,
Tél. 04 50 42 43 48
Fax. : 04 50 42 44 29.

Adresse électronique :

Bibliographie

LES SECRETS DE L'ORTIE
Bernard Bertrand,
éd. de Terran, 1995.

LA CONSOUDE TRÉSOR DU JARDIN, Bernard Bertrand,
éd. de Terran, 1998.

SOIGNER LES PLANTES PAR LES PLANTES, traduction de Pflanzensalz gibt Pflanzen Kraft, in 4 saisons du Jardinage, n° 57, 1989.

PESTICIDES, LE PIÈGE SE REFERME, François Veillerette, éd. Terre Vivante, 2002

LES PLANTES AU SECOURS DES PLANTES, actes de la journée professionnelle organisée à Sadirac, 2002.

SOIGNER LE JARDIN PAR LES PLANTES, Philippe Delwiche, 2001, Nature et progrès Belgique. Excellente compilation

très complète, écrite par un vrai jardinier. Bon complément de Purin d'ortie et Cie.

BIOPESTICIDES D'ORIGINE VÉGÉTALE, Catherine Regnault-Roger, Bernard JR Philogène, Charles Vincent. Editions Tec et Doc. Fait le point sur les connaissances actuelles. Scientifique, un peu ardu mais passionnant.

Index général

Absinthe ...38 55 56 76 7778	Fourmi44 56	Mouche carotte47 77
Acarien 39 43 45 47 56 5772 76 77	Gal (Raymonde)66 75	Mouche chou47 50 77
Achillée39 54	Gel51	Mouche de l'oignon77
Adresses de fournisseurs 63 (matériel) Tamis (28)	Gibier39 73	Mouillants63
Ail 39 55 57 77 78 79	Hysope44	Moustique44 56
Altise50 77	Infusion31	Mulot56
Angélique27	Lamium45	Népéta44
Argile verte63	Lavande43	Oïdium79
Bactériose78	Lierre43 56 76	Oignon51 77
Barbaud (Michel) .24 26 27 61 65 73 83	Limace38 48 56 73	Organic tea30
Bardane40 54 55 79	Macération31	Ortie45 54 56 57 76 7778 79
Basilic44		Phmêtre34
Bertrand (Annie-Jeanne) 28 67 73 74		Piéride38 76 56
Betterave51		Pissenlit46 54
Bouillie bordelaise19		Pomme de terre51
Camomille51 54		Pourriture grise ...39 55 79
Campagnol42 56		Prêle46 55 56 76 78
Capucine40 55 79		Puceron39 43 44 45 4748 50 57 72 76 77
Carpocapse38 45 77		Pyréthre47 57 77
Cerisier47		Raifort47 55 78
Chancré40 49 55 79		Rhubarbe48 56 76 77
Chat56		Rouille38 55 78
Chenille48 56 76		Rue48 56 77
Chevalard (J.-Claude) ...2526 29 61 82 85		Rumex49 55 79
Chevreuil39		Saponaire49 57
Chou brocoli51		Sauge27 29 50 55
Cicadelle42 57 76		Savon noir63 72
Cloque39 55 78		Souci51 54
Compostage ..39 41 50 54		Sureau50 56 57 76 77
Consoude41 54 57 77		Tagète51
Décoction30		Tanaisie29 50 55 77 79
Eau24		Taupe42 56 73 76
Euphorbe42 56 76		Taupin42
Fonte des semis79		Tavelure55 78
Fonteneau (Hervé)75		Terpène de menthe63
Fougère42 54 57 72 7678 90		Thrips57
		Thym29
		Thym44 51
		Tomate51 54 73
		Valériane51 54
		Virose55

Problèmes

Insectes et acariens	
Acarien	39 43 45 47 56 57 72 76 77
Altise	50 77
Carpocapse	38 45 77
Chenille	48 56 76
Cicadelle	42 57 76
Fourmi	44 56
Mouche blanche (aleurode)	40 43 47 56 77
Mouche carotte	47 77
Mouche chou	47 50 77
Mouche de l'oignon	77
Moustique	44 56
Piéride	38 76 56
Puceron	39 43 44 45 47 48 50 57 72 76 77
Taupin	42
Thrips	57

Maladies

Tavelure	55 78
Rouille	38 55 78
Cloque	39 55 78
Pourriture grise	39 55 79
Moniliose	47 55 78
Mildiou	41 50 55 79
Chancre	40 49 55 79
Oïdium	79

Divers

Bactériose	78
Campagnol	42 56
Chat	56
Chevreuil	39
Compostage	39 41 50 54
Fonte des semis	79
Gel	51
Gibier	39 73
Limace	38 48 56 73
Mulot	56
Taupe	42 56 73 76
Virose	55

Témoins

Barbaud (Michel)	24 26 27 61 65 73 83
Bertrand (Annie-Jeanne)	28 67 73 74
Chevalard (J.-Claude)	25 26 29 61 82 85
Fonteneau (Hervé)	75
Gal (Raymonde)	66 75
Mazière (B. et V.)	25 26 28 .. 29 46 61 62 72 74 86



Plantes

Absinthe	38 55 56 76 77 78
Achillée	39 54
Ail	39 55 57 77 78 79
Angélique	27
Bardane	40 54 55 79
Basilic	44
Betterave	51
Camomille	51 54
Capucine	40 55 79
Cerisier	47
Chou brocoli	51
Consoude	41 54 57 77
Euphorbe	42 56 76
Fougère	42 54 57 72 76 78 90
Hysope	44
Lamium	45
Lavande	43
Lierre	43 56 76
Marron d'Inde	42
Mélisse	44 56
Menthe	44 56 63
Népeta	44
Oignon	51 77
Ortie	45 54 56 57 76 77 78 79
Pissenlit	46 54
Pomme de terre	51
Prêle	46 55 56 76 78
Pyréthre	47 57 77
Raifort	47 55 78
Rhubarbe	48 56 76 77
Rue	48 56 77
Rumex	49 55 79
Saponaire	49 57
Sauge	27 29 50 55
Souci	51 54
Sureau	50 56 57 76 77
Tagète	51
Tanaisie	29 50 55 77 79
Thym	29 44 51
Tomate	51 54 73
Valériane	51

Fournitures

Adresses des fournisseurs	28 32 52 53 63
Argile verte	63
Bouillie bordelaise	19
Décoction	30
Eau	24
Infusion	31
Macération	31
Matériel de mesure	32
Mouillants	63
Organic tea	30
Phmêtre	34
Savon noir	63 72
Terpène de menthe	63



PURIN D'ORTIE & C^{ie}

Les plantes au secours des plantes

Cela vous dirait de traiter la plupart de vos problèmes au jardin sans employer le moindre produit chimique ?

Avec *Purin d'ortie & compagnie*, c'est tout à fait possible !

Vous y découvrez l'art et la manière de préparer de nombreux extraits végétaux, celui d'ortie, mais également ceux de 23 autres plantes indispensables, comme la prêle, la fougère, la consoude, le pissenlit, etc. Une véritable trousse de secours pour votre jardin, vos jardinières et vos plantes d'intérieur...

À l'expérience des auteurs, s'ajoutent les témoignages de spécialistes qui vous livrent leurs propres secrets et tours de main...

"C'est vos plantes qui vont être heureuses ! "

15 €

EDITIONS DE TERRAN

ISBN 2-913288-32-4

9 782913 288324