

### Les alternatives biologiques aux produits de traitement ! (2<sup>ème</sup> partie)

#### Les traitements naturels à réaliser soi-même

Tout au long de l'année écoulée nous avons beaucoup parlé du jardinage naturel dont l'un des principes de base consiste à renoncer aux produits chimiques. Certains vont laisser la nature se débrouiller toute seule et très souvent cela fonctionne bien. Un certain nombre de jardiniers ressentent le besoin d'une aide extérieure. Pour eux, il y a les traitements naturels, faciles à réaliser et biodégradables. Ils vont permettre de lutter contre certaines maladies et de contrôler les populations de ravageurs. Ils ont en plus le gros avantage de renforcer la résistance des végétaux.

#### Comment fabriquer les extraits fermentés

L'appellation « purin de plantes » n'est plus d'actualité. Depuis quelques années on sait les fabriquer sans les odeurs pestilentielles connues de ceux qui les utilisaient ces dernières décennies. C'est pourquoi aujourd'hui on parle « d'extraits fermentés ».

Les matières actives contenues dans les feuilles, les tiges, les racines passent dans la solution aqueuse lors des différents modes de préparation.



Le coin aux orties

#### Pour les préparer il faut :

- utiliser de l'eau de pluie. L'eau du robinet contient du chlore et souvent du calcaire. Le chlore destiné à désinfecter l'eau, perturbe l'action des bactéries nécessaires à la fermentation. Le calcaire bouche les stomates des feuilles et empêche la pénétration du produit. Si vous devez utiliser l'eau de ville, laissez-la dans un grand récipient sans couvercle pendant 3 jours en la remuant plusieurs fois.



pontes de moustiques.

La fougère

- employer une grande poubelle en matière plastique, jamais en métal (15 litres pour préparer 10 litres d'extrait), afin que les plantes baignent bien. N'hésitez pas à fabriquer de grandes quantités, les extraits se conservent bien.

- remplir le récipient au  $\frac{3}{4}$  avec les plantes fraîchement coupées, ce qui facilitera l'extraction des substances actives. Prévoyez, 1 kg de plantes fraîches ou 100 g à 200 g de plantes sèches pour 10 litres d'eau. Recouvrez d'un couvercle pour éviter les

- plus la température est élevée, plus la fermentation est rapide. En moyenne, à 18-20° un extrait d'ortie est prêt en moins de 15 jours. Il faut brasser quelques minutes, de préférence tous les jours. Dès qu'il n'y a plus de bulles la fermentation est terminée. Il faut filtrer rapidement, avec une passoire très fine ou la jambe d'un vieux collant, pour arrêter la fermentation qui, sinon, va évoluer vers la putréfaction. L'extrait filtré devient stable et peut se conserver en bidon ou bouteille en plastique, dans une cave, aux alentours de 12°. Il se conserve entre un et deux ans environ. Tout récipient entamé doit être utilisé dans les deux mois.

### La lavande



**Les décoctions** sont obtenues en faisant bouillir les plantes. Faire tremper les plantes grossièrement hachées, 24 h dans de l'eau de pluie. Puis faire bouillir, à petits bouillons, pendant 30 minutes, avec un couvercle (jusqu'à une heure pour la prêle). Laisser refroidir en laissant le couvercle. Filtrer et utiliser immédiatement car elles ne se conservent pas.

**Les infusions** se font avec des plantes déchiquetées, plongées dans l'eau froide que vous amenez à ébullition. Mettre un couvercle et laisser infuser jusqu'à refroidissement complet avant de filtrer. L'infusion peut se conserver quelques jours au réfrigérateur dans une bouteille bien fermée.

**Les macérations** se confectionnent avec des plantes hachées, mises à tremper dans de l'eau à température ambiante pendant 24 h maximum, à raison de 100 g de plantes pour 1 litre d'eau. Ensuite filtrer et pulvériser pur. Il ne faut pas stocker, sinon une fermentation va commencer.

### Quelques causes d'échecs :

- La qualité de l'eau, utilisez toujours de l'eau de pluie,
- Oublier de brasser chaque jour,
- Mélanger des plantes différentes, elles n'ont pas la même vitesse de fermentation,
- Attendre trop longtemps avant de filtrer. Attention dès que la fermentation est terminée commence la putréfaction.



### La prêle des champs

Monique Wachthausen