

Ces amies de nos jardins que sont l'ortie, la fougère, la consoude...

Longtemps considérés comme des remèdes fantaisistes, les extraits fermentés, purins, décoctions et autres macérations de plantes, sont reconnus aujourd'hui comme pouvant être une solution pour l'avenir de nos jardins.

Utilisés en arrosage ou en pulvérisation, ils redonnent du tonus à nos plantes et aussi dissuadent les parasites, à l'inverse des traitements chimiques qui détruisent « l'ennemi » et fragilisent vos plantes. Vous serez ainsi plus respectueux de l'environnement. Cependant, il faut faire très attention car toutes les plantes ne sont pas inoffensives. Les produits naturels eux aussi présentent un certain danger, même s'ils sont moins agressifs que les produits chimiques. Il faut donc apprendre à bien les utiliser.

Les extraits végétaux font, depuis quelques années, l'objet d'une série d'études. On sait maintenant comment les préparer, leur fermentation étant mieux maîtrisée. Bien contrôlée, il est possible d'éviter les mauvaises odeurs dues à une fermentation trop prolongée qui peut aller jusqu'à la putréfaction, phase très malodorante.

Les études faites à propos de ces extraits montrent qu'il ne suffit pas de les fabriquer, il faut aussi les utiliser correctement. Les extraits de plantes ne sont pas des engrais organiques, ils ne servent pas à nourrir, ni la terre, ni les plantes. Ils stimulent la croissance, mais aussi les défenses immunitaires des plantes, ce sont **des bio-stimulants**.

Ne vous imaginez pas que vous réglerez tous les problèmes de votre jardin par l'utilisation des extraits végétaux. Ils vont renforcer les défenses du végétal, ils vous permettront d'aller vers un meilleur équilibre cultural. Vous serez alors dans une pratique de prévention. Les extraits végétaux ne vont pas éradiquer les parasites, comme le font les molécules chimiques. Ces dernières engendrent plutôt des processus de résistances aux produits de traitement. Vous devrez donc apprendre à vivre avec les parasites et les maladies des plantes. Lorsque celles-ci ont de bonnes défenses immunitaires, elles sauront se défendre.

Les extraits végétaux vont alors vous aider dans le contrôle des populations de ces parasites et ces maladies. Tous ne sont pas que des bio-stimulants, certains sont aussi insecticides ou insectifuges, d'autres ont une action fongicide, d'autres encore ont des actions anti-bactériennes ou sont des répulsifs efficaces.

Les traitements naturels à réaliser soi-même

L'un des principes de base du jardin naturel 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.



Les plantes stimulantes (la consoude) favorisent une croissance harmonieuse, la vie microbienne du sol et stimulent les capacités d'autodéfense des végétaux.

Lorsque les plantes sont agressées, par une maladie ou un insecte, elles sécrètent des éliciteurs endogènes qui déclenchent des réactions physiologiques comme le renforcement des parois cellulaires. Ce qui leur permet, dans des conditions de vie naturelle, de se défendre seules. Les extraits fermentés de certaines plantes ont la propriété de déclencher ces réactions. Ils seront alors utilisés en traitement préventif pour stimuler la résistance des végétaux contre les agressions. La consoude, la fougère aigle, l'ortie, le pissenlit, la tomate... font partie des plantes stimulantes que nous pouvons utiliser en pulvérisation foliaire ou en arrosage pour activer la vie microbienne du sol.

Les plantes à action fongicide stimulent les réactions défensives. Elles ont des propriétés anti-cryptogamiques. On les utilisera en traitement préventif.

Les extraits végétaux d'ail, de capucine, de prêle, de sauge, de tansie ont un rôle d'inhibiteur du développement des champignons responsables des principales maladies des plantes.

Les plantes répulsives, grâce à leurs odeurs très fortes, brouillent les systèmes de repérage des insectes qui ne sont plus capables de retrouver leur hôte.

L'absinthe, la capucine, la sauge, le thym, la lavande et autres plantes très odorantes sont très utiles pour éloigner les insectes piqueurs, suceurs qui pondent sur ou dans les plantes de nos jardins.



Les plantes à action insecticide ont le pouvoir de limiter les infestations, mais attention, elles tuent.

L'ail, la consoude, **l'ortie**, **la fougère**, le sureau...possèdent des molécules toxiques à certains stades du développement des insectes ou acariens, ils seront utilisés en infusion ou en extrait fermenté pour limiter les parasites.

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 il y a quelques 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.

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.
- 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 pontes de moustiques.
- 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 (d'où la forte odeur). 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.

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 déchetées, plongées dans l'eau froide que vous amenez à petite ébullition (ne pas faire bouillir). 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.

Monique Wachthausen

La suite, la semaine prochaine

