

Jardinage bio-écologique

Préparations naturelles:



Recettes, préconisations, modes d'emploi

Vincent MAZIERE

Je suis...

... passionné de nature et de jardinage depuis toujours; enfant déjà, j'occupais beaucoup de mon temps libre aux travaux de la ferme et à observer tout ce qui vivait autour de moi.

Cette passion, j'ai constamment cherché à la partager par la suite au sein de mes activités professionnelles: dans l'animation, la formation (notamment d'animateurs et directeurs de centre de vacances) et l'éducation spécialisée.

A 40 ans (j'ai aujourd'hui 56 printemps !), j'ai pensé qu'il était l'heure pour moi de consacrer plus de temps au jardinage et à l'agriculture. J'avais toujours jardiné, en n'employant jamais aucun pesticide. J'avais donc le désir fort de montrer et démontrer aux jardiniers amateurs mais aussi aux professionnels de l'Agriculture, toutes spécialités confondues, qu'il était en leur pouvoir de modifier leurs pratiques tout en assurant leur gagne-pain et en augmentant le plaisir d'exercer leur métier.

En 1998, avec Bénédicte, mon épouse, nous avons pris la décision de produire des préparations végétales de toutes sortes (extraits fermentés, jus de plantes, poudres...) pour les distribuer auprès de ces mêmes jardiniers et agriculteurs. Nous suivions de peu dans cette expérience J.C Chevalard installé dans le Maine-et-Loire Aujourd'hui, ils sont des dizaines à en proposer, sans compter tous les professionnels, en augmentation, qui réalisent eux-mêmes leurs potions.

Notre spécificité ? Démarcher, non pas ceux qui étaient déjà convaincus, mais, au contraire, les sceptiques « englués » dans leurs traitements chimiques, souvent malades, dans l'incapacité de s'orienter vers d'autres pratiques alternatives.

Jusqu'en 2004, nous avons récolté, transformé des tonnes de plantes, confectionné des centaines de litres de « purin d'orties » et autres préparations à partir d'une dizaine de végétaux pour en faire la promotion lors de nombreuses fêtes des plantes, de « marchés bio ». Peu à peu, nous avons été reconnus pour notre savoir-faire jusqu'à livrer nos produits dans tout l'ouest de la France ou les commercialiser par correspondance. Les commandes allaient sans cesse en augmentant Petit à petit, nous avons organisé des formations d'une journée sur notre site de production, formations ouvertes tant aux amateurs qu'aux professionnels.

En 2005, nous choisissons alors de développer notre expérience du jardinage (création et entretien) et, pendant 3 ans, nous avons travaillé pour d'autres que nous mêmes

J'ai toutefois continué à entretenir des relations avec mes « ex-clients ». Beaucoup sont devenus des amis et même mes fournisseurs quand ils étaient horticulteurs ou pépiniéristes !

En 2007, je m'interroge sur le bien fondé de commercialiser du « purin d'orties », dont la recette est accessible à tous, à des prix dépassant parfois ceux de certains pesticides qui, pour beaucoup, ont fait l'objet d'un brevet et donc de démarches coûteuses. Il m'apparaît alors plus militant de former les personnes elles-mêmes, jardiniers amateurs ou professionnels de l'agriculture, à la réalisation et à l'emploi des extraits végétaux. Un appel d'offres est lancé par l'intermédiaire d'une organisation professionnelle d'horticulteurs-pépiniéristes, « Horticulteurs et Pépiniéristes de France », auprès du CNASEA et du FAFSEA (organismes collecteurs de fonds pour la formation continue des exploitants agricoles et de leurs salariés)... Ma proposition de formations est retenue: j'anime, pendant 3 ans, des sessions dans toute la France, pour des horticulteurs-pépiniéristes mais aussi, via des chambres d'agriculture ou des CFPPA (Centres de formation agricole professionnelle pour adultes), des maraîchers, fraiculteurs, viticulteurs, producteurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Dans le même temps, j'organise de nombreuses conférences.

Aujourd'hui, je propose toujours des conférences et des ateliers dans le cadre de l'« Association des jardiniers de France » pour la Manche, mais aussi des formations courtes sur les différents thèmes inhérents au jardinage bio-écologique. Je m'appuie pour cela sur le travail de réhabilitation du jardin de l'Hôtel Roumy à Geffosses que nous réalisons depuis fin 2010 après un abandon quasi-total de près de 30 ans (Voir en dernière page).

SOMMAIRE

Introduction: un petit coin de Nature !	p.4
<u>1 - Des préparations à portée de tous les jardiniers</u>	-
- Les extraits fermentés	p.6
- Les infusions, les décoctions, les macérations	p.11
- Les poudres de plantes	p.12
- Les jus de plantes	p.12
<u>2 - Des plantes médicinales pour soigner le jardin</u>	
- L'ortie	p.15
- La consoude	p.20
- La prêle	p.24
- La fougère	p.27
- Quelques autres plantes alliées: le pissenlit, le yucca, la bardane, le chardon, le rumex, le sureau, la rhubarbe, la tanaïs, l'achillée millefeuille, la saponaire, les algues.	p.29
- Quelques produits adjuvants qu'il est bon d'avoir sous la main: le savon noir, le bicarbonate de sodium, le vinaigre, le lait.	p.33

Introduction...Un petit coin de Nature !

Au jardin, tout est affaire de lenteur. Avez-vous remarqué ? Alors que le jardinier, au contraire, est souvent tout en précipitation, le jardin, lui, prend son temps !

Alors, si vous le voulez bien, arrêtons-nous quelques instants et observons un petit coin de nature, un talus oublié, ou presque, par l'homme!

Force est de constater que la végétation y est dense et diversifiée: annuelles, bisannuelles et vivaces se côtoient, entretenant des relations de bon voisinage sans qu'aucune ne soit considérée indésirable ou « mauvaise herbe » ! Pas d'espace libre... Et si d'aventure un animal, lors de son passage, est pris de l'envie de gratter, quelle qu'en soit la raison, laissant un trou dans cette végétation foisonnante, il est fort à parier que, rapidement, celui-ci se trouve obturé par la germination d'une semence qui n'attendait que cela ! **La Nature a horreur du vide !**

Mais poussons un peu plus loin nos investigations ! Tout ce petit monde végétal qui semble vivre en harmonie n'a besoin de personne (de jardinier, entendons-nous !) pour croître, produire des graines et se perpétuer. Pas d'apports d'engrais sans que pour autant la terre ne paraisse s'épuiser ni souffrir d'aucune façon. Seulement la nourriture des plantes elles-mêmes, offerte par leur dégradation lorsqu'elles « meurent » à l'approche de l'hiver, avant de germer à nouveau au printemps suivant pour les annuelles ou bisannuelles, ou de renaître, comme certaines vivaces qui disparaissent avec le froid. Pas d'autres amendements que les déjections et la décomposition de cadavres d'animaux. Pas d'azote autre que celui déjà présent dans l'air ou apporté par la neige, par l'orage **Bref, le fumier est là inutile tout autant que les engrais chimiques** Ici, la nourriture est comptée et partagée. Les plantes, en s'associant (l'union fait la force dit-on !) font le reste: elles puisent chacune ce qui leur est spécifiquement nécessaire, le restituant généreusement pour le bien-être de toutes le moment venu !

Et l'eau, avez-vous noté ? Pas de jardinier pourvoyant à la soif de ce microcosme ! **L'eau du ciel suffit** Si la météo n'est pas arrangeante et que l'eau vient à manquer, il faudra faire des économies...d'énergie ! La végétation sera moins luxuriante pour limiter les besoins, la densité réduira l'évaporation et, étonnamment, tout le monde survivra à cet épisode difficile ! Si de tels avatars devaient se succéder plusieurs années de suite, la végétation saurait y remédier en s'adaptant avec l'émergence de nouvelles espèces végétales.

Maintenant, voyons l'aspect santé: si maladies il y a, elles ne déciment pas nos amies les plantes. Il n'y a pourtant personne pour pulvériser bouillies bordelaises ou autres pesticides peu recommandables. **Pas de médicament** ! Comme si cette diversité (oserais-je employer le terme de biodiversité ?) se suffisait à elle-même. Idem pour combattre ces « méchantes » petites bêtes, j'ai nommé les nuisibles voire les parasites, qu'ils soient insectes ou rongeurs: pas d'hécatombe ! Le puceron s'y établit, la coccinelle veille avant d'y installer sa progéniture. Et au bilan, pas de quoi fouetter une taupe ! **Décidément, les pesticides, ici, on ne connaît pas !** Chaque intrus a son ennemi juré ou son répulsif naturel.

Alors certes, notre jardin à nous est un peu plus artificiel et un peu moins « paradisiaque » ! Pourtant, ne pourrait-on pas s'inspirer de ce petit coin de nature pour **observer plus et agir moins** ?

- Devons-nous vraiment laisser autant d'espaces de terre à nu, s'assécher au soleil ou être exposés au lessivage?
- Faut-il laisser autant d'espace entre 2 salades ou encore cultiver 4 rangs du même

légume sans y intercaler quelques autres espèces ?

- Ne pouvons-nous penser la gestion de l'eau de manière plus rationnelle sans craindre continuellement pour la survie de notre pied de tomates qui risquerait de « mourir de soif » comme nous pourrions mourir de soif si nous ne buvions pas quotidiennement ?
- Ne pouvons-nous nourrir la terre plutôt que les cultures ?
- Et si nos plantes bénéficiaient juste ce qu'il leur est nécessaire: ou nous les « gavons », ou nous les abandonnons...Le fait d'être en meilleure santé ne leur permettrait-il pas d'être... moins malade, de se défendre mieux, de « guérir » plus vite ?

En bref, ne vaut-il pas mieux repenser notre façon de jardiner: encore une fois observer plus pour agir moins ! Il faut cesser de penser « **un problème, une solution** » mais plutôt considérer « **un problème, une cause** » .

Pour conclure cette introduction, je voudrais rassurer le jardinier: il n'y a pas **une** manière mais **des** manières de jardiner. Le jardinage n'est pas une science exacte...Et c'est tant mieux car il permet l'expérimentation ...Le jardinier doit être un expérimentateur ...



1 - Des préparations à portée de tous les jardiniers

De quoi s'agit-il ?

Dans le langage courant, on les appelle « purins » bien que ce terme soit en principe réservé à des productions animales (purin: « liquide s'écoulant du fumier provenant de l'urine des animaux »). Ce sont en réalité des «extraits fermentés » ou encore des « tisanes » en Biodynamie quand il s'agit d'infusions et de décoctions. La législation leur a attribué l'appellation équivoque de PNPP ou Préparations Naturelles Peu Préoccupantes. Confectionnées avec méthode, selon des principes rigoureux, les préparations naturelles à base de plantes sont effectivement « peu préoccupantes » pour les êtres humains et leur environnement, contrairement aux pesticides et autres produits chimiques de synthèse qui empoisonnent terre, air et eau depuis des décennies. Elles sont riches en oligoéléments et en principes actifs bénéfiques qui renforcent les défenses immunitaires des plantes, activent les micro-organismes du sol, sont bio-stimulantes et s'emploient pour toutes les cultures du potager au verger, du jardin d'agrément aux plantes d'intérieur.

Maintenant, suivez-moi dans l'exposé de la confection d'un « purin de plantes », puis celle d'une infusion et d'une décoction. J'évoquerai aussi les poudres de plantes séchées et tous leurs bienfaits. Enfin, je m'attacherai à détailler les préconisations et les usages de ces préparations avec toutes leurs spécificités, plante par plante.

Le pesticide est un terme générique qui inclue les fongicides, herbicides, insecticides, nématicides... En résumé, ce sont des biocides qui « tuent la vie ». Le recours aux pesticides en matière de jardinage est assez récent. Comme les engrais chimiques, leur utilisation s'est amorcée au 19ème siècle mais s'est surtout propagée avec les deux conflits mondiaux. Sous prétexte de productivité, et au motif de subvenir aux besoins alimentaires des populations démunies d'après-guerres, on a développé l'industrie chimique, notamment celle issue de l'armement. Mais ce n'est pas tout: déjà auparavant, par expérimentation empirique, le jardinier du 19ème siècle avait découvert par lui-même que la nicotine éliminait les insectes nuisibles... et ceux qui ne l'étaient pas ! Il procédait à des fumigations dans les serres ! Par ailleurs, le « dictionnaire Vilmorin des plantes potagères » de 1947, au mot « engrais », indique au lecteur à la rubrique « XII - Engrais radio-actif: il a été question avant la dernière guerre d'engrais utilisant les radiations de corps radio-actifs (radium) pour fertiliser les terres. Il ne semble pas que les essais entrepris aient été jusqu'à présent concluants » !!!

Les extraits fermentés (autrement nommés « purins » de plantes)...

Ils sont le plus souvent réalisés à partir de plantes fraîches: ortie, consoude mais aussi bardane, rumex, fougère, prêle, pissenlit, ... La tradition populaire veut que le « purin d'orties », qui fait référence en matière d'extrait fermenté, soit préparé avec 1 kg de plantes immergées dans 10 litres d'eau froide, puis employé dilué à 10%.

Je n'ai pas trouvé, dans la littérature, de trace du « purin d'orties » qui soit antérieure au Xxème siècle. Il est probable, qu'au 19ème siècle, on ait confectionné quelque « soupe d'orties » plus proche de la décoction que de l'extrait fermenté. En toute vraisemblance, c'est la découverte empirique d'un jardinier puis l'émergence de la biodynamie qui ont donné « ses lettres de noblesse » au « purin d'orties » avec, certes, une recette simpliste mais qui avait le mérite d'être aisément retenue par tous. Si la tradition orale a une centaine d'années, ce n'est qu'à la fin du 20ème siècle (en 1998 pour être précis), quand cette fameuse préparation a commencé à faire l'objet d'un commerce, qu'on a disserté sérieusement sur le sujet. Pourtant,

je peux me vanter, sans vrai succès à l'époque il est vrai, d'avoir réalisé mon premier purin d'orties dès ... 1979 à Ste Anne d'Auray (56) pour lutter contre les altises sur navets, remède inefficace, vous le comprendrez en poursuivant cette lecture !

En réalité les choses ne sont pas aussi simples...

Quand et où récolter ?

Pour la plupart des végétaux concernés, on s'intéressera plus au stade de développement qu'à la saison. Il n'en demeure pas moins que, généralement, le printemps est le meilleur moment: on récolte les plantes quand elles sont en pleine croissance. Une plante a pour finalité de se reproduire et, va pour y parvenir, dépenser de l'énergie. Plus on approche de la montée à graines, plus la plante s'est épuisée et moins elle est intéressante pour confectionner un extrait fermenté. Il est nécessaire qu'elles soient riches en sucres, bien vertes. C'est donc jusqu'au début de leur floraison qu'on s'attache à les récolter. Pour certaines d'entre elles, comme l'ortie, on peut procéder à une récolte en début d'automne si on ne l'a pas fait au printemps. Pour cela, il est conseillé de la faucher en début d'été afin qu'elle ne « graine » pas et pour stimuler à nouveau la croissance végétative. En septembre, voire octobre, avec la baisse des températures et les premières pluies automnales, la plante est alors de bonne qualité. En procédant ainsi, vous pouvez employer votre extrait végétal de printemps durant la saison de cultures et conserver celui d'automne jusqu'au début du printemps suivant sans qu'il ne s'en trouve altéré.

Quant aux lieux de récoltes, on comprendra aisément la nécessité d'éviter la proximité des voies de circulation et toutes zones susceptibles de générer quelque pollution que ce soit. Assurez-vous par ailleurs qu'aucun herbicide ou autre pesticide n'ait été épandu avant votre passage.

Quel poids de plantes ?

Par expérience, je sais bien que la grande majorité des jardiniers qui se réfère à la recette type d'1kg d'orties pour 10 litres d'eau...ne pèse pas l'ortie ! Elle saurait qu'il est compliqué d'immerger un tel volume d'ortie dans l'eau, à moins de sauter à pieds joints dessus ! Il reste au jardinier la possibilité de réduire la quantité de plantes en la coupant, aux ciseaux ou à l'aide d'un sécateur, ou encore en recourant à un broyeur à végétaux. Pourtant, vous constaterez avec moi que le volume de plantes n'est pas le même selon qu'elles soient coupées grossièrement ou hachées finement. Si j'attache autant d'importance à ce qui peut paraître un détail, c'est bien que notre « purin de plantes » n'est rien d'autre qu'un produit issu d'une fermentation comme, par exemple, le vin. Or, la proportion de plantes et d'eau (ou de liquide) est essentielle dans ce processus de fermentation.

Il existe plusieurs types de fermentations: la fermentation alcoolique qui intervient dans la fabrication du vin ou de la bière,, la fermentation lactique incontournable dans la réalisation de bon nombre de produits laitiers ainsi que de recettes lactofermentées comme, par exemple, la choucroute. On sait que le processus de fermentation du « purin d'orties » participe simultanément de la fermentation alcoolique (on a mesuré jusqu'à 1° d'alcool dans le produit fini), de la fermentation lactique et, sans doute, d'autres encore moins connues du grand public.

Afin de respecter la qualité de la fermentation et donc le rapport plantes / eau, procédons de la manière suivante: remplissons de plantes jusqu'à la moitié du contenant puis complétons avec de l'eau. Hachées finement ou coupées grossièrement, vous n'aurez probablement pas le même poids de plantes dans un cas ou dans l'autre mais, néanmoins, une fermentation de qualité dans les deux cas et c'est bien ce que nous voulons mettre en avant. En effet, en privilégiant la quantité de plantes, la fermentation laisse place à une putréfaction accrue et un produit fini plus propice à

rejoindre le compost qu'à stimuler la croissance des plantes.

L'Arrêté du 18 avril 2011 autorisant la mise sur le marché du purin d'ortie en tant que préparation naturelle peu préoccupante à usage phytopharmaceutique (voir chapitre législation) indique la recette qu'il faudrait respecter pour donner droit, entre autres conditions, à commercialiser le « purin d'orties ». Cette recette a vraisemblablement été rédigée par un haut fonctionnaire qui n'a jamais jardiné ! :

1. Faire macérer les feuilles d'orties (choisir des pousses jeunes et non montées en graines) dans de l'eau (eau de pluie ou de source de préférence) à raison de 1 kg pour 10 litres d'eau, sans aucun autre ajout. La fermentation peut être facilitée si l'ortie est préalablement hachée.
2. Brasser le mélange tous les jours.
3. Laisser macérer 3 à 4 jours à 18° C pour obtenir un effet insecticide et fongicide.
4. Filtrer la macération et diluer le filtrat dans environ 5 fois son volume d'eau (eau de pluie ou de source de préférence) dans un récipient fermé et identifié.

S'assurer que le pH du purin obtenu sera de l'ordre de 6 à 6,5, gage d'une fabrication et d'une conservation dans de bonnes conditions.

Vous constaterez, dans la suite de nos propos, aboutissement de quelques 30 années d'expérience, que cette recette standard est inapplicable !

Quel récipient ?

Les contenants en métal sont à exclure (sauf toutefois l'inox mais au coût élevé). Ils génèrent une oxydation néfaste au processus de fermentation. Pour ma part, je recours au bac poubelle de 80l, classique, le plus souvent noir (c'est un détail qui a son importance). En fait, plus le récipient est petit et mal proportionné, moins il est aisé de confectionner « un bon » extrait fermenté. L'idéal serait même de recourir à un contenant sphérique équipé d'une manivelle pour le brassage!

Un producteur de Beaujolais s'est lancé, il y a quelques années, dans la production d'extraits fermentés de plantes. Il utilise, dans le chai où il produit toujours son vin, les mêmes cuves et le même procédé pour réaliser son « purin » d'orties !

Quelle eau?

L'eau de pluie est, sans aucun doute, la plus recommandable. Difficile de dire si elle est de qualité égale d'un endroit à un autre mais elle ne contient ni calcaire ni chlore. L'eau qui ruisselle des toits en fibrociment (recelant de l'amiante) est à proscrire. Celle qui stagne dans une cuve depuis trop longtemps, exposée à la lumière, n'est pas la meilleure. Cependant, entre le « meilleur » et le « pire », il y a moyen de confectionner un « extrait fermenté de plantes » qui soit convenable. De préférence, l'eau aura un ph inférieur à 7 même si ce critère ne me paraît pas être le plus important à retenir car un extrait fermenté réalisé avec une eau de ph 7,5 ou 8 donnera, en toute vraisemblance, une préparation d'un ph entre 6 et 6,5. Si elle provient du réseau de distribution d'eau potable, contenant vraisemblablement du chlore, vous serez bien inspirés de la prélever la veille afin de le laisser s'évaporer car il est volatile. L'eau d'un puits peut faire l'affaire si sa provenance est connue (source, nappe) et reconnue pour être saine. Dans le doute, faites procéder à une analyse de l'eau (renseignez-vous auprès de votre mairie ou de la pharmacie la plus proche).

Quelle température?

Les « purins de plantes » sont confectionnés pour l'essentiel au printemps. Cependant, selon les

régions, la météo est parfois capricieuse et les températures assez fraîches. Le processus de fermentation est alors difficile à mettre en oeuvre si ces températures sont, de manière constante, inférieures à 15°C et que le soleil boude, ce qui est fréquemment le cas en mars voire en avril. (Notez que si les contenants sont noirs et qu'ils sont exposés au soleil, la chaleur est bien absorbée par le mélange plantes-eau). Si nécessaire, il sera judicieux d'ajouter de l'eau chaude à l'eau froide pour obtenir une température comprise entre 20 et 25°C. Ainsi, la fermentation démarrera promptement et ne cessera plus jusqu'à son terme.

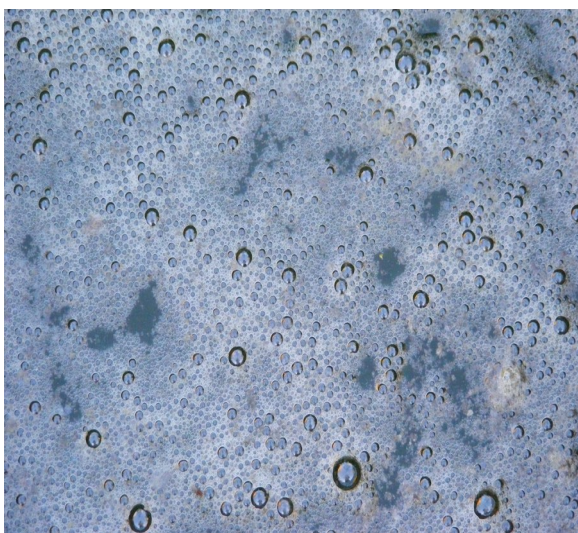
On peut également ensemer le mélange avec un purin de plantes (à condition qu'il s'agisse de la même plante, soit du purin d'orties pour de l'ortie par exemple) à raison d'un ou deux bols par contenant de 60 à 80 l. Cela équivaut à un ferment, un levain en quelque sorte.

Que se passe-t-il ? Combien de temps ?

La durée de la fermentation varie en fonction de plusieurs paramètres. La météo en est un. Mais pour qu'une fermentation soit de bonne qualité, il est indispensable d'apporter de l'oxygène au mélange tout en l'homogénéisant. Pour cela, brassez (« dynamisez ») le mélange au moins une fois par jour (deux fois c'est mieux !) pendant environ deux minutes en faisant des « 8 ».

*Nous avons là une fermentation **aérobie** contrairement à ce que certains ont pu laisser entendre. Si vous remplissiez votre contenant d'eau et de plantes, que vous posiez le couvercle approprié mais à l'envers sur ce contenant avec un poids dessus (une pierre par exemple) et que vous laissiez ce mélange sans aucune intervention de votre part, vous seriez surpris de constater, qu'au bout de plusieurs jours, la plante est quasiment restée dans son état initial, non dégradée. L'absence d'air est un obstacle à la fermentation et à la décomposition.*

Au bout de 24 à 48 h, vous observez, lors du « brassage », l'apparition de bulles puis, un peu plus tard, d'une mousse blanche épaisse qui fait penser à la mousse de la bière, signe d'une fermentation intense et réussie. Le mélange est alors au plus fort de son « travail ». Durant les premiers jours, avant chaque brassage, les végétaux occupent toute la partie supérieure du contenant comme s'ils voulaient en sortir ! Puis, peu à peu, ils vont accaparer tout l'espace jusqu'à ce qu'en fin de fermentation, les résidus décomposés tombent et stagnent au fond du bac. Au brassage, il n'y a plus de mousse et si vous attendez une heure ou deux, un voile se crée à la surface: la fermentation est terminée. Il s'est passé entre 6 jours et 2 semaines au plus entre le début et la fin du processus.



...Le début de la fermentation



Le tamis, pratique pour filtrer la préparation

Lorsque le mélange fermente, le PH du liquide baisse et l'électroconductivité (EC) augmente (la conductivité électrique est l'aptitude d'un matériau à laisser les charges électriques se déplacer librement, autrement dit à permettre le passage du courant électrique (Source:Wikipédia) - L'Ec représente la quantité d'éléments dissous dans la solution, mesurée indirectement par la charge électrique des ions. Sa mesure en millisiemens/cm s'effectue avec un conductimètre parfois associé, sur le même appareil, à un ph-mètre). Quand la fermentation cesse, le PH remonte et l'électroconductivité descend.

J'ai pu remarquer par ailleurs que, plus le temps de fermentation et donc, de la réalisation de l'extrait, est court, meilleure est la fermentation et moindre la putréfaction des plantes. Météo, brassages et rapport eau-plantes garantissent cette qualité.

Comment conditionner ? ...Conserver un extrait fermenté ?

Ainsi que vous pouvez le constater, aucune étape n'est banale ou superflue dans la confection d'une telle préparation. Il en est de même pour le conditionnement. Un extrait de plantes fermenté, contrairement au vin, ne vieillit pas bien. Je conseille, le plus souvent, de « faire » son « purin » au printemps pour en faire usage durant la saison des cultures puis d'en produire à nouveau en automne afin de le conserver et faire la jonction avec la nouvelle cuvée printanière. Cependant, il est possible de garder l'extrait fermenté pendant un an, voire deux, dans de bonnes conditions de conservation.

Dans tous les cas, ne laissez jamais votre mélange eau-plantes dans son contenant quand il a terminé sa fermentation. Si vous l'employez dans les 3 mois, un jerrycan en plastique opaque fera l'affaire (à l'abri de la lumière). Plus il sera rempli, moins il contiendra d'air et plus le liquide se maintiendra dans la durée. Entamé, ne le gardez pas plus de deux semaines, il se dégraderait rapidement. Pour le conserver plus longtemps, recourez aux bonnes vieilles bouteilles en verre de 75 cl qui sont hermétiques contrairement au plastique. En effet, cette matière présente l'inconvénient de ne pas empêcher les échanges gazeux de l'intérieur vers l'extérieur du contenant et réciproquement. En bouteilles, vous le conserverez à la cave....comme le vin ! Autre avantage, on le verra dans les modalités d'emploi plus après, une bouteille correspond à une bonne dose moyenne par arrosoir de 10 l.

Un extrait fermenté actif est odorant et coloré. S'il s'est changé en un liquide translucide et sans odeur, il n'a plus d'autre valeur que pour le compost.

Enfin, le conditionnement doit se faire avec délicatesse ! On filtre le mélange obtenu puis on remplit les contenants à filet et non à gros jet. Cette précaution a pour but d'éviter l'introduction d'air dans les bidons ou bouteilles, sans quoi l'extrait fermenté pourrait connaître une deuxième fermentation indésirable. Non pas que celle-ci nuirait au produit mais elle provoquerait le gonflement intempestif des contenants, s'ils sont en plastique. Laissez reposer votre mélange une fois conditionné avant de le fermer afin d'éliminer un maximum d'air. Les ennemis de l'extrait fermenté sont l'air, la température et la lumière: le stockage se fera dans une pièce sombre et fraîche.

J'ai tenté, en 2003, l'expérience suivante: je pensais possible de réaliser un « purin d'orties » concentré en mettant de l'ortie, non pas dans de l'eau mais.....dans du « purin d'orties » ! Les résultats de l'expérience s'avérèrent intéressants, quoique inattendus ! Le mélange obtenu semblait ne jamais vouloir cesser de fermenter. Conditionné, il m'a été impossible d'en stocker plus d'une ou deux semaines tant le produit fermentait à nouveau, indéfiniment ! Si je n'ai jamais eu la preuve irréfutable d'un bénéfice supplémentaire pour les cultures, en revanche, j'ai systématiquement eu recours à ce levain, notamment en cas de problèmes lors de démarrages laborieux de la fermentation et toujours avec succès. Il me suffisait de restituer le même volume de purin d'orties que celui prélevé pour maintenir en permanence la même quantité de levain !

Les extraits fermentés s'emploient essentiellement en arrosage. Ils stimulent la croissance des végétaux et la vie du sol (voir plus loin les modalités d'emploi).

Les infusions, les décoctions, les macérations... (autrement appelées tisanes)

Ces préparations, surtout destinées à être pulvérisées, sont utilisées le plus souvent pour prévenir des maladies et repousser nuisibles et/ou parasites. De plus, elles apportent certains éléments essentiels à la croissance du végétal. C'est le cas, par exemple, de la silice que l'on trouve notamment dans la prêle. Curieusement (est-ce un hasard ?), ces mêmes plantes sont mises à profit en phytothérapie pour la santé humaine avec des préconisations assez semblables aux motifs pour lesquels le jardinier y a recours.

Récolter, conserver

Comme le dicte le bon sens, les plantes destinées à ces usages sont récoltées dans des zones à l'abri de toute pollution.

D'une manière générale, je suggère de cueillir les parties aériennes de la plante, et ce jusqu'au début de la floraison. Certaines d'entre elles peuvent l'être dans leur intégralité (fleurs-tiges-racines) si cette opération ne met pas le végétal en danger de disparition et sont destinées, dans ce cas, à être préparées en décoctions. On privilégie, quand la période y est propice, l'emploi des plantes fraîches. Cependant, ce n'est pas toujours possible et il faut procéder au séchage des végétaux pour bénéficier de leurs propriétés à tous moments, ce qui exige un certain nombre de précautions. Les plantes ne sèchent pas toutes avec la même facilité car elles ne contiennent pas la même proportion d'eau et elles n'ont pas la même composition, ce qui par ailleurs fait leur intérêt. De plus, il est nécessaire que cette opération soit menée à l'abri de la lumière et du soleil, dans un lieu ventilé, par une température modérée, ni trop fraîche ni trop chaude. Les anciens greniers, destinés à la conservation, faisaient très bien l'affaire. Pour que le séchage s'effectue dans des conditions optimales, il faut donc consulter les prévisions météorologiques afin d'anticiper et de bénéficier d'une « fenêtre météo » suffisamment clémente sur une durée de 48h à 72h. Les plantes doivent sécher le plus rapidement possible et ne pas souffrir d'une hygrométrie excessive pour conserver leurs propriétés et leur belle apparence originelle.

L'infusion, élaborée avec des plantes herbacées, fraîches ou sèches, se prépare en couvrant ces plantes d'eau (sans chlore dans la mesure du possible) et en chauffant le tout jusqu'à frémissement. On considère que le poids de plantes fraîches doit être divisé par 4 pour obtenir une équivalence approximative en poids sec: en général, 100 g de plantes fraîches ou 25 g de plantes sèches pour un litre. On laisse infuser ensuite jusqu'à refroidissement en prenant soin de tenir la tisane couverte. L'infusion, filtrée, conserve ses propriétés au frais dans la limite de 24 h au risque, sinon, de perdre de sa valeur. En fonction de l'usage et des préconisations, on emploie la « tisane » pure ou diluée. (Voir chapitres suivants).

Selon les sources, l'infusion se préparerait soit faisant chauffer eau et plantes jusqu'à frémissement soit en versant sur ces plantes de l'eau frémissante. J'ai, pendant longtemps, opté pour cette seconde méthode. Jusqu'à ce que, animant une formation auprès de producteurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales, ces derniers m'aient convaincu du bien-fondé de la première recette, les propriétés des plantes étant ainsi optimisées.

La macération est aussi la première étape de la décoction. C'est, en quelque sorte, une infusion à froid, ou plutôt à température ambiante, et ce, durant 24 h. En effet, certains végétaux souffriraient d'être portés à une température trop élevée et ne présenteraient ainsi que trop peu d'intérêt; ou bien l'usage que l'on veut en faire requiert qu'on n'augmente pas exagérément

la température. Les plantes transmettent alors au liquide assez d'éléments sans qu'il soit nécessaire de les chauffer.

La décoction exige une macération de 24 h avant d'être portée à ébullition et ce, durant 20 à 30 minutes. Elle concerne des plantes ou parties de plantes souvent ligneuses ou d'une consistance plus coriace (écorces par exemple), ou bien encore les éléments que l'on vise à extraire nécessitent ce procédé. Dans ce cas, un simple frémissement est insuffisant. A noter que le poids de végétaux utilisé est le même que pour l'infusion à la différence qu'on recourt généralement à des plantes sèches (25 g / litre).

Les poudres de plantes

Elles sont réalisées à partir de plantes séchées puis pulvérisées. Comme on l'a vu précédemment, le séchage doit être soigneux et complet. Pour cela, on suspend les végétaux en bouquets ou on étale les plantes sur des clayettes en prenant soin de les retourner fréquemment. Une fois sèches, les plantes sont frottées sur un tamis afin de séparer les parties tendres des parties plus ligneuses. Enfin, un moulin à café électrique réduit les végétaux en poudre fine que vous employez telle quelle, mélangée à du terreau (1 pincée par godet ou, par exemple, pour 1 salade au repiquage; 1 cuillerée à café pour un contenant d'1 litre ou, autre exemple, au pied d'un plant de tomate à la plantation); ou encore dans le but d'en réaliser une préparation (extrait fermenté, infusion, macération... à raison de 20 g par litre). Ces poudres sont particulièrement intéressantes car leur mode de libération lente permet d'abaisser la quantité d'engrais susceptible d'être apportée aux cultures. Vous pouvez conserver cette poudre à l'abri de la lumière et de l'humidité pendant au moins un an. Elle a une action incontestable sur la qualité de l'enracinement des végétaux et sur leur vigueur en général. On peut y recourir lors de toutes opérations de repiquages et de transplantations.

Les « jus de plantes »

A l'origine, exclusivement appliqué à la consoude, j'ai étendu le procédé à d'autres végétaux et ce, principalement au printemps. Je dois reconnaître m'être inspiré de nos voisins britanniques mais en améliorant notablement leur manière de faire, éliminant du même coup un certain nombre d'inconvénients.

Le principe consiste très simplement à remplir un contenant (non métallique) de **plantes riches en sève, sans les tasser ni les broyer** (c'est à dire qu'on les conserve entières), **sans ajouter d'eau** (ce qui est essentiel pour cette préparation) et d'attendre patiemment leur décomposition en vue d'en obtenir le jus.

Depuis longtemps, les anglais élaborent, avec la consoude (en matière de jardinage, la consoude est pour eux ce que l'ortie est aux français !), une mixture assez proche, par le procédé, de celle que je présente (sans adjonction d'eau) mais toutefois très différente quant au résultat. En Grande-Bretagne, la consoude est broyée et pressée afin d'obtenir le liquide fertilisant. Utilisé rapidement, c'est un excellent engrais. Cependant, ce procédé, qui raréfie l'air sous la pression exercée, entraîne une fermentation. Avec le mien, le liquide ne fermente pas (la plante est décomposée en aérobic) et reste stable durant plusieurs années lorsqu'il est conservé de façon optimale. La couleur des produits est d'ailleurs fort différente: noire comme celle du brou de noix pour mon jus de plantes, beaucoup plus claire pour celui d'Outre-Manche !

Quel matériel ? Comment procéder ?

Il vous faut:

- 2 containers poubelle de 80l
- 1 robinet de récupérateur d'eau (on en trouve dans les jardinerie)

- 1 perceuse et une mèche à bois de 8-10 mm (je n'ai pas trouvé mieux !)
(Le prix de revient des fournitures s'élève au maximum à 25 euros. L'installation est réutilisable indéfiniment tous les ans).

Ici, la couleur du contenant importe peu puisque, à l'inverse des extraits fermentés, l'absorption de la chaleur ne présente aucun intérêt: la décomposition des plantes s'opère à température ambiante, soit entre 15 et 25 °C. De plus, votre « unité de production » comme je la nomme (!) peut être installée dans un endroit couvert tel un garage ou une cave car elle ne présente ni l'inconvénient d'être malodorante ni celui d'attirer quelque insecte que ce soit.

- Percez le fond d'un des bacs poubelle de multiples trous, celui-ci faisant office, en quelque sorte, de filtre.
- Dans l'autre bac, à l'aide un fer chaud cylindrique, faites un trou de la même section que le robinet à 5 cm au dessus du fond pour éviter que tout éventuel dépôt ne fasse obstacle à l'écoulement.
- Insérez le premier bac dans le second.

Le tour est joué.... (photos ci-dessous)



Installez «l'unité de production à jus de plantes » à l'abri de la pluie. Remplissez le bac supérieur avec votre récolte (rappel: sans tasser, sans broyer, sans ajouter d'eau). Il faut 5 à 6 kg de végétaux pour remplir complètement un bac de 80 l. Placez un couvercle pour éviter l'évaporation et favoriser la condensation, conséquence de leur décomposition. Ajoutez des plantes au fur et à mesure que le niveau baisse... et en fonction de votre disponibilité ! Au mois de mai, à température à peu près constante, les premières gouttes de liquide s'écoulent au bout d'environ 15 jours.

Si vous devez vous absenter, même sur une période assez longue, il n'y a pas de précautions particulières à observer. Vous reprendrez les récoltes à votre retour et conditionnerez le jus de

plantes après l'avoir filtré, bien qu'il y ait peu de dépôts. Ne videz jamais votre bac avant la fin de l'automne. Il ne restera que très peu de déchets ultimes dont vous ferez profiter arbustes et autres arbres fruitiers ou d'ornement. Avec un peu d'assiduité, on peut compter sur une production de 10 à 25 litres de jus de plantes sans, il faut bien le dire, beaucoup d'effort !

Quelles plantes ?

Cette méthode ne peut convenir qu'à des plantes particulièrement riches en sève, capables de se liquéfier en se décomposant, essentiellement au printemps. En voici quelques exemples: berce (confondue parfois avec le panais), arum sauvage (aussi nommé pied de veau ou gouet), anthriscus et autres ombellifères printanières, picride (surtout quand le printemps est humide), consoude, jeunes pousses de sureau, ... En réalité, il suffit d'écraser des portions de plantes entre deux doigts pour se rendre compte de leur richesse en sève. Toutes peuvent être mélangées à la condition toujours de n'être ni broyées ni tassées. Ce jus, riche de cette variété, apportera bon nombre d'éléments nutritifs aisément assimilables.

L'analyse d'un « jus de plantes de printemps » réalisé en 2009 indique:

- *ph: 8,63*
- *une conductivité électrique de 20,80*
- *Rapport C/N: 4,4*
- *azote ammoniacal: 500 mg / L*
- *potassium: 8860 mg / L*
- *phosphore: 200 mg / L*
- *magnésium: 50 mg / L*
- *calcium: 160 mg / L*
- *sodium: 220 mg / L (la préparation a été produite à proximité du littoral)*
- *soufre: 620 mg / L*

Les valeurs sont exprimées sur produit brut.

Les résultats d'analyses varient en fonction des plantes récoltées mais aussi au regard du lieu de cueillettes, du « terroir », des conditions météorologiques Voir, en comparaison, l'analyse de deux « jus de consoude », l'un confectionné en Dordogne, l'autre dans la Manche, au chapitre correspondant (p.24).

Certaines plantes contiennent peu d'eau mais sont particulièrement intéressantes en oligoéléments et sels minéraux. Séchées puis pulvérisées, elles peuvent être intégrées entre chaque couche de plantes servant à la confection du jus. Ces poudres sont dégradées en même temps que les plantes fraîches qui se décomposent fournissant ainsi leur quote-part en éléments bénéfiques. J'aborderai le mode d'emploi de l'extrait pur de plantes en même temps que celui de la consoude (cf p.23).

2 - Des plantes médicinales pour soigner le jardin

L'ortie (*urtica dioica*)

Là où l'ortie s'est installée, la terre, dit-on, est riche. En réalité, elle affectionne les sols déséquilibrés, sur-pâturés, sur-engraissés, les alentours d'un tas de bois, d'une aire de compostage.... Regardez comme elle se plaît à élire domicile aux endroits où l'on a nourri le bétail, toujours à la même place, là où on a abandonné une machine agricole ou toute autre ferraille hors d'usage (elle aime le fer et le rend bien à qui s'en nourrit !), ou encore cernant une vieille cabane oubliée au fond d'un jardin. En bref, elle colonise les sols qui ont une histoire avec l'homme: cultures, élevages, habitat... Observez aussi comment, année après année, elle a rééquilibré la terre la rendant enviable pour tout bon jardinier. C'est son rôle semble-t-il, sa première vertu.

Souvent confondue avec l'ortie blanche, un lamier (donc même pas une cousine), qui a d'autres propriétés et ne « pique » pas, l'ortie dioïque, celle qui nous intéresse, est soit femelle, soit mâle contrairement aux plantes monoïques. Sans une loupe, difficile à vérifier !

De cette ortie là, chacun d'entre nous garde en mémoire sa piqûre cuisante. Ses aiguilles en silice laissent échapper un acide brûlant et a même dans le passé, parfois remplacé le martinet !

Sa richesse en fibres résistantes lui vaut d'être une plante textile de premier choix au même titre que le lin ou le chanvre. En France, on en confectionnait des draps. Sa parente la ramie (*boehmeria nivea*), non urticante, implantée en Orient, se prête plus encore à la confection de vêtements en tous genres.

*La famille de l'ortie, ou plutôt des urticacées, est nombreuse. On trouve des « orties » dans bon nombre de contrées sur la planète, qu'elles soient herbacées ou arbustives, urticantes ou non. Dans le « Nouveau Dictionnaire Universel » de Maurice LACHATRE paru en 1881 (librairie du Progrès), au mot « ortie », on pouvait lire: « l'ortie brûlante et l'ortie dioïque, très communes en Europe, méritent, à divers titres, l'attention des cultivateurs. (...) Peu de plantes sont plus communes, plus susceptibles d'être utilisées et autant dédaignées. Presque partout les cultivateurs laissent perdre ses tiges et ses feuilles lorsqu'ils pourraient en tirer un parti très avantageux (...) Ses feuilles sont du goût de tous les bestiaux, principalement les vaches, dont elles augmentent la quantité du lait. Pour empêcher l'effet de leur piqûre sur le palais des animaux, il suffit de les laisser faner à l'air avant de leur donner. Comme ce sont toujours les jeunes pousses qu'ils aiment le mieux, il en résulte que cette plante devient une nourriture précieuse, en raison de l'époque extrêmement avancée de sa végétation. En effet, c'est une des premières plantes qui paraissent au printemps (...) Les tiges, coupées au milieu de l'été et mises au rouissage comme celles du chanvre, produisent une filasse dont on peut faire de bons tissus. Les Kamtchadales, les Baskirs et autres peuples du Nord, font leurs filets de pêche avec une espèce d'ortie, l'ortie à feuilles de chanvre, qui croît dans leur pays (NDR: *urtica cannabina*). La racine des orties donne une belle couleur jaune avec laquelle on teint les oeufs de pâques dans certaines provinces de France (...) En médecine, on fait quelquefois usage des orties dans les rhumatismes chroniques, dans les fièvres graves, et surtout pour rappeler les éruptions telles que la rougeole, la scarlatine, la variole; on en frappe la partie de la peau que l'on veut soumettre à une forte rubéfaction; cette opération est connue sous le nom d'urtication. Les Egyptiens ont fait souvent des vœux pour l'heureuse récolte des orties, dont la graine leur donne de l'huile, et la tige leur fournit des fils dont ils font de bonnes toiles (...) »*

Au jardin, c'est une plante hôte d'exception pour de nombreux papillons qui s'y reproduisent quasi-exclusivement.

Les pêcheurs apprécient sa présence. Ils ont recours à elle pour envelopper leurs prises et

conserver ainsi toute leur fraîcheur.

Mais c'est également une plante alimentaire de grand intérêt, beaucoup plus riche en fer, par exemple, que l'épinard de Popeye ! Cuisinée en soupe, sous la forme de quiches ou de mille façons encore, on la savoure jusque sur la table des plus grands restaurants. Mais elle a également sauvé la mise à bien des pauvres gens qui, par temps de disette ou de guerre, ont subsisté grâce à ses qualités nutritives. D'ailleurs, au Moyen-âge, on la cultivait dans les monastères et elle comptait parmi la centaine de plantes inscrites au « capitulaire de Villis » institué sous le règne de Charlemagne. Un peu plus tard, on en a brassé une « bière » couramment consommée. Sa chlorophylle a, jusqu'à récemment, servi de colorant alimentaire, par exemple dans les chewing-gum... à la chlorophylle !

L'ortie est stimulante pour l'homme mais aussi pour les animaux, la terre et les plantes ! Elle contient de la silice en quantité non négligeable et profitable à tous. Elle a des propriétés anti-oxydantes et anti-anémiques, ce qui la fait recommander sur le plan médicinal. Cependant, consommée en excès à l'occasion de cures trop longues ou de prises trop importantes, elle est excitante. En infusion, évitez de la prendre régulièrement le soir, elle pourrait vous empêcher de dormir.

Elle ne mérite donc pas le statut de « mauvaise herbe » que bon nombre d'ingrats lui attribue.

En élevage, l'ortie a, de tous temps, largement contribué à compléter l'alimentation des volailles, bovins, moutons... Autrefois, le « coupe-orties », hachoir muni de 3 lames sur un volant et mû par une manivelle, était destiné à hacher l'ortie incorporée ensuite à du son ou à de la pomme de terre cuite afin d'engraisser les canards. Il ne servait qu'à cet usage et était différencié des « coupe-paille », « coupe-betteraves » et autres ustensiles du même acabit par leur taille ou le nombre de lames. Les « coupe-orties » sont désormais le plus souvent reconvertis en éléments de décoration. L'usine qui les fabriquait, à Ruffec en Charente, a fermé ses portes depuis belle lurette.

D'autre part, le foin d'orties est de loin préféré à tout autre foin par les animaux.

Deux jeunes exploitants agricoles de la Manche ont remis au goût du jour la culture de l'ortie. Ils en ont planté un hectare en 2011. Ils transforment l'ortie en granulés destinés, entre autres, à servir de complément nutritif pour les animaux, particulièrement les chevaux. (Voir plus loin)

Toujours au jardin, ce sont ces mêmes propriétés qui sont mises en exergue. On la récolte au meilleur de sa forme, c'est à dire de préférence en mai, jusqu'au début de l'apparition des inflorescences ou encore en septembre, « à la repousse », si on a pris soin de la faucher lorsqu'on ne l'a pas récoltée au printemps. Notez que l'ortie, comme toutes les plantes, s'épuise si on la récolte trop souvent à la même place.

Qu'elle soit préparée sous forme de « purin », de poudres ou de granulés (voir ci-après), l'ortie a les propriétés suivantes:

- C'est un activateur de la vie du sol
- Elle améliore la décomposition du compost
- Elle contribue à un meilleur enracinement des végétaux
- C'est un stimulant de la croissance foliaire (on dit qu'elle a un effet « azote » sans, pourtant, en contenir en aussi grandes quantités que bon nombre d'engrais)
- Elle renforce les défenses immunitaires des plantes

Pour ne pas être malade ...mieux vaut être en bonne santé ! Ce qui semble de prime abord être une lapalissade a cependant plus de sens qu'il n'y paraît. Vous remarquerez comment les personnes qui abordent l'hiver en étant fatiguées sont plus vulnérables, à la grippe par exemple. Alors, qu'au contraire, celui qui est en pleine forme (grâce à son alimentation, son hygiène de vie) est mieux protégé par ses défenses naturelles et, si d'aventure, il est aussi victime du virus, il a

des chances d'en guérir plus vite. Il en est de même pour les plantes ...!

En revanche, un certain nombre d'affirmations ont cours depuis fort longtemps déjà et je me dois de les démentir:

- L'ortie, sous aucune forme, n'a d'action dés herbante, ni pour elle-même ni pour aucun autre végétal. Le purin d'ortie, employé pur en grandes quantités, pourrait entraîner un jaunissement des végétaux et un ralentissement de leur croissance. Mais dès le printemps suivant, la végétation renaîtra plus belle qu'avant: plus verte et plus dense !
- Ce n'est pas un insecticide: l'acide contenu dans ses aiguilles et qui a, lui, un léger effet insecticide, est détruit au bout de 24h de fermentation pour l'extrait fermenté, et quasiment annihilé lors du séchage de l'ortie pour la poudre ou les granulés.

Préconisations, modes d'emploi...

L'ortie fraîche

Elle peut être ajoutée au compost sans modération sauf....si elle est en graines ! Même si l'ortie ne se multiplie pas aisément par semis contrairement aux idées reçues, d'autant plus qu'étant dioïque, les plants femelle doivent être pollinisés, le risque de germination n'est pas à écarter. (Pour qui veut la cultiver, mieux vaut prélever un fragment de racine traçante).

Une vieille tradition orale veut que l'on ajoute une poignée d'orties fraîches à la plantation des tomates (cette pratique vaut aussi pour d'autres cultures). Si vous interrogez votre voisin jardinier, il n'est pas sûr qu'il soit en mesure de vous expliquer les raisons de cette tradition. En réalité, il semble qu'en se décomposant à proximité du système racinaire du plant de tomate, l'ortie produit de la chaleur qui, alliée à ses vertus, est bénéfique à l'enracinement et au développement du végétal tout entier. De plus, cette ortie décomposée aurait un léger effet protecteur contre les premières attaques de mildiou.

L'extrait fermenté dit « purin » d'orties

On distingue deux types de cultures:

- celles qui ont un cycle annuel ou bisannuel
- celles qui sont vivaces

Pour les cultures d'annuelles: on apporte le « purin d'orties » particulièrement pendant la période de croissance « verte », c'est à dire durant tout le temps de développement précédant la floraison du végétal, au potager comme au jardin d'ornement.

D'une manière générale, on dilue dans l'eau un peu du produit à l'occasion de chaque arrosage.

La quantité de « purin » utilisé varie en fonction de la fréquence de son emploi. Si vous recourez à l'extrait fermenté seulement de temps à autres, une dilution à 10%, soit un litre pour 9 litres d'eau, est appropriée. Si, au contraire, vous vous en servez fréquemment, voire à chaque arrosage (ce qui peut être le cas pour des cultures à cycles courts, comme les salades par exemple), la dilution sera comprise entre 2% (20 cl) et 5% (50cl) pour environ 9-10l d'eau. Plus souvent vous l'utilisez, moins vous en ajoutez à l'eau !

Le purin d'orties s'emploie principalement en arrosages au pied des plantes excepté toutefois pour les cultures à grande échelle pour lesquelles on procédera à des pulvérisations jusqu'à ruissellement. Il ne remplace pas l'apport d'eau qu'il est souhaitable de faire au préalable. Il s'utilise en petites quantités. A titre d'exemple, après un arrosage d'eau, un arrosoir contenant 1 litre de « purin d'orties » et 9 litres d'eau doit suffire pour 20 pieds de tomate ou 40 de salade. A l'inverse, un surdosage n'a pas de conséquences néfastes, il est simplement inutile ! Les

apports doivent être faits, tout comme les arrosages, de préférence tôt le matin (ou tard le soir, en sachant cependant que les limaces et les escargots raffolent, l'été, de l'humidité vespérale !) et toujours en évitant la période la plus ensoleillée, et donc la plus chaude, de la journée.

En pépinières, des horticulteurs utilisent le purin d'orties sous serres, au goutte à goutte et à une dilution de 1%! Sur des grandes surfaces, la quantité de « purin d'orties » avant dilution est souvent de 20 à 25 l par hectare. La dilution, elle, varie de 5 à 10 % en fonction des effets attendus.

Je fais rarement usage de pulvérisations d'extrait fermenté, et en particulier celui à base d'orties, car elles n'apportent pas autant de bénéfices que par arrosages au sol, plus efficaces. Le jardinier peut aisément contrôler l'efficacité de ces produits en conservant un échantillon témoin (un lot de plants qui ne recevrait pas de « purin » d'orties). Il peut ainsi mesurer tant les différences de volume, de poids, de couleur que de longueur de racines.

Au potager, sur tous les légumes feuilles ou racines destinés à la consommation, on ne se privera pas d'employer l'extrait fermenté d'orties jusqu'au dernier jour avant la récolte !

C'est donc le cas pour les salades, les épinards, les poireaux, les choux, les bettes...radis noirs, navets, betteraves, carottes, panais,

A l'inverse, on doit être plus précautionneux avec tous ceux dont on veut consommer les fruits ou les graines. En effet, gardant en mémoire les vertus de l'ortie, on se contente d'employer son « purin » jusqu'à l'apparition du premier bouton de fleurs. En cas d'excès, le risque serait d'avoir une plante très développée en feuilles, d'une couleur verte inégalable mais pauvre en fleurs et en fruits. Sont concernés la tomate, le poivron, l'aubergine, le melon... mais aussi les pois et toutes les légumineuses.

Le principe est le même pour les plantes annuelles ornementales dont on espère les fleurs, qu'elles soient en pleine terre ou en jardinières. On réservera l'emploi du purin d'orties de la germination au plein développement foliaire du végétal. Nous aborderons plus loin un autre extrait, composé de consoude, plus adapté pour les stades de la floraison et de la mise à fruits.

Pour les plantes vivaces et autres cultures pérennes (y compris celles des arbres et arbustes, fruitiers ou d'ornement):

Les règles de base sont toujours les mêmes: on recourt à l'extrait fermenté d'orties au moment de la croissance foliaire, c'est à dire essentiellement à la fin de l'hiver et au début du printemps. On le dilue à 10% et la « cure » s'effectue en deux fois à 2 semaines d'intervalle. Pour les arbres déjà matures, il est inutile d'arroser sous la totalité de la ramure. Il suffit de procéder à l'arrosage à l'aplomb de la couronne, sous l'extrémité des branches car c'est là que se trouvent les racines nourricières.

A la différence des annuelles, vous pouvez renouveler cette même « cure », après la mise à fruits (ou à fleurs pour les rosiers par exemple), c'est à dire en automne. C'est le moment où la plante est la plus « fatiguée » d'avoir produit fleurs et fruits, la finalité d'une plante étant, ne l'oublions pas, de se reproduire et non de nous satisfaire ! Ce traitement sera régénérant.

Bénéficieront surtout de ce régime les rosiers, tous les arbustes d'ornement, les arbres fruitiers, les fruits rouges, les plantes d'ornement vivaces...les plantes d'intérieur !

Formulons une exception pour les arbustes et arbres d'ornement à floraison printanière. Ceux-ci ont produit « leur effort » tôt dans l'année. Ils profiteront donc de cette cure plutôt en fin de printemps, leur permettant ainsi de se « refaire » une santé, puis à nouveau en fin d'automne dans la perspective d'une floraison précoce.

Par sa richesse en oligo-éléments et sels minéraux, le « purin » d'orties est vivement conseillé pour pallier à la chlorose (qui se distingue par le blanchissement du feuillage) provoquée le plus souvent par une carence dans le sol ou un blocage éventuel d'éléments nutritifs (exemple: les plantes que l'on a « paillé » avec des écorces de pin, ces dernières acidifiant le sol). On peut alors préférer la pulvérisation à l'arrosage ou alterner les deux procédés.

J'ai noté également son action, sans doute répulsive, contre le ver du poireau (larve de la teigne). Vous y palliez en baignant le pied des jeunes plants de poireaux, avant repiquage, dans une dilution de d'eau et de « purin » d'orties à 50% pendant environ 6 heures.

Vous pouvez aussi ajouter du purin d'orties à raison d'un mélange à 20% au pralin lors de la plantation des arbres et des arbustes.

Sur le compost et sur le sol nu avant mise en culture, on arrose avec le produit dilué à 50%.

La poudre d'orties ...

D'un usage simple, pour les mêmes préconisations que précédemment, son action est plus lente mais plus durable.

- La poudre d'orties peut être mélangée à la terre ou au terreau lors des opérations de plantations ou de repiquages. Il suffit pour cela d'ajouter 50 g de poudre d'ortie à un sac de 25 litres ou encore, pour des plantations en pots ou en godets, d'en apporter une pincée (pour un godet) à une cuillerée à café (pour un pot d'1 litre) au fur à mesure de l'opération. En pleine terre, 1 c. à café de poudre pour un jeune plant de tomate ou deux pincées pour un plant de salade seront nécessaires lors du repiquage.

Un de mes amis maraîcher, installé dans le Poitou, a tenté les deux expériences suivantes:

- il a, sur mes conseils, apporté 1c. à café de poudre d'orties à chaque pied de céleri-rave lors de son repiquage définitif en prenant soin d'alterner un rang témoin ((donc sans apport), un rang avec apport d'orties, puis, pour prendre en compte l'influence éventuelle des vents dominants, un autre rang avec de l'ortie et, pour terminer un rang témoin. Les rangs mesuraient 25 m. Des photographies ont été réalisées à mi-culture: les rangs traités présentaient un feuillage doublement plus important et d'un vert plus soutenu ; puis à nouveau lors de la récolte (car ce sont les raves que l'on consomme !): le poids des raves récoltées sur les rangs traités étaient en moyenne d'un kg contre 500 g pour le rang non traité. Il faut noter que la culture du céleri rave est particulièrement exigeante en éléments nutritifs.
 - Sous serre, il a sciemment procuré une dose exagérée de poudre d'ortie à un pied de tomate lors de sa plantation définitive (de l'ordre d'une cuillère à soupe) et rien à un deuxième exemplaire. Une photographie en milieu d'été montre un premier plant très vert, d'une longueur de 3 mètres sans aucun fruit et un deuxième, vert pâle tirant sur le jaune mais couvert de tomates ! Pour la petite histoire, le premier plant donnera bien des fruits mais beaucoup plus tardivement dans la saison et en nombre inférieur !
- La poudre peut servir à la réalisation d'une macération qui présente certaines commodités en comparaison avec l'extrait fermenté d'orties. Pour ce faire, insérez dans une bouteille d'eau vide d'une contenance d'1,5 l, 20 g de poudre d'ortie et complétez avec un litre d'eau, l'air remplissant le reste du contenant (cela correspond à 100 g de plantes fraîches pour 1 litre d'eau et, donc, à 1 kg pour 10 l d'eau). La température de l'eau devra être d'environ 20-25 °C. Secouez la bouteille de temps à autres; au bout de quelques heures, de la mousse se forme et la couleur du liquide est alors d'un vert

soutenu. Procédez ainsi pendant 2 à 3 jours. Vous pouvez utiliser votre macération dès le 3ème jour. Filtrez et diluez dans 10 litres d'eau. Les avantages résident dans la courte durée de préparation, l'odeur plutôt agréable du produit et donc la possibilité de réaliser cet extrait chez soi sans inconvénients et sans la nécessité de conserver le mélange puisque l'on prépare juste ce dont on a besoin.

La Manche pionnière du renouveau de la culture des orties.

La société « Au fil de l'ortie » est une jeune entreprise créée par Laetitia Cenni, exploitante agricole. Alors qu'elle élève une vingtaine de chevaux qu'elle soigne par des méthodes naturelles, elle s'enquiert des qualités de l'ortie comme complément nutritif. En 2011, elle met en culture un hectare d'orties soit quelques 60.000 plants ! Sa première récolte intervient rapidement. Séchée à une température maxi de 30°C (dans les mêmes conditions que le foin), l'ortie est transformée en granulés chez un producteur de miscanthus du sud de la Manche. C'est le succès ! Elle reçoit plusieurs prix dans le domaine de l'élevage avec « Equiorties ». Mais elle n'en reste pas là: elle se tourne alors vers ceux du jardinage et de l'agriculture, et là encore, avec « Agriorties », c'est un nouveau succès. Utilisés à la plantation, les granulés d'ortie remplacent les engrais retard tout en favorisant l'enracinement des végétaux. Ils servent aussi à préparer des extraits dans les mêmes conditions que la poudre que Laetitia propose également à la vente. De la même manière, les granulés améliorent en éléments nutritifs le substrat des jardinières et des pots de plantes d'intérieur. En 2013, Laetitia Cenni mettra en culture 2 hectares supplémentaires d'orties. Elle envisage déjà de diversifier son activité pour l'orienter vers l'alimentation humaine. (www.aufildel'ortie.com)

La consoude (*Symphytum Officinalis*)

Fréquente dans toute la France (sauf sur le pourtour méditerranéen), elle n'en est pas moins peu connue voire oubliée, même de ceux qui, sans le savoir, la côtoient quotidiennement. Cette vivace qui peut atteindre 80cm affectionne les lieux frais et vit le plus souvent en groupes dans les fossés, les peupleraies, les abords de ruisseaux... Ses feuilles lancéolées (la longueur est de 2 à 3 fois la largeur), disposées en rosettes, rêches au toucher, ne peuvent guère prêter à confusion. Pourtant, au printemps, la jeune digitale (plante toxique voire mortelle si elle est ingérée) pourrait s'y apparenter. Mais cette dernière se distingue de la consoude par ses feuilles veloutées et duveteuses. Elle s'en différencie également par ses fleurs: clochettes pourpres de grandes taille pour la digitale, petites clochettes de couleurs variables, du blanc au violet, pour la consoude dont les racines charnues (noires en surface, blanches à l'intérieur) s'enfoncent profondément dans le sol.

Dans certaines régions, on lui attribue l'appellation « d'herbe aux cochons » tant ces derniers en raffolent. Ce sont d'ailleurs bien les seuls à en venir à bout !

La consoude a cependant la fâcheuse habitude de coloniser les espaces qui l'entourent. Soit elle se ressème aisément soit elle se propage par bouturage spontané. Il faut donc lui réserver un coin du jardin plutôt que de l'implanter au milieu du potager. Il y a quelques décennies, des horticulteurs britanniques ont créé des cultivars qui s'adaptent très bien chez nous et qui ont la particularité d'être stériles, ce qui peut constituer un avantage. C'est le cas de la consoude de Russie et son cultivar « Uplandicum Bocking 14 » qui, de surcroît, est beaucoup plus productive en feuillage jusqu'à permettre de récolter 5 fois par an pour un poids total de 10 kg par plant ! Il est vrai qu'une bouture de racine est capable de produire en une année un plant adulte pouvant mesurer 1 mètre en tous sens ! (Certains sites internet spécialisés en proposent à la vente).



Plant de consoude issu d' »une bouture de racine.

De ces cultivars, on en a cultivé au Kenya pour nourrir des girafes à raison de 60 kg par animal et par jour !

C'est une vertueuse parmi les plus grandes. D'ailleurs, son nom annonce la couleur. La consoude, du latin « cum sudare », qui soude, laisse pressentir l'usage qu'on en fait et qu'on en a toujours fait: cicatriser, refermer, consolider les plaies et les fractures. Certaines pharmacies la proposent encore sous la forme de baumes. Mais, pour qui est familiarisé avec la plante, il est aussi aisé d'en prélever des fragments: de feuilles pour les plaies, de racines pour les entorses, les tendinites ou pour la consolidation des fractures. En bref, on lui prête des propriétés adoucissantes, analgésiques, hémostatiques mais aussi astringentes, émollientes, calmantes, vulnéraires... Rien que cela !

Sur le plan alimentaire, les jeunes feuilles de consoude se cuisinent: on retiendra surtout qu'elles sont prisées préparées en beignets. Attention, la racine est toxique lorsqu'elle est ingérée. Elle contient en effet des allantoïnes susceptibles de provoquer des lésions hépatiques.

Les animaux l'apprécient également et elle le leur rend bien car sa richesse en calcium et en vitamine B 12 (rare dans les végétaux) leur est bénéfique. C'est le cas des volailles et notamment des poules qui ont besoin de ces deux éléments pour la constitution de leurs oeufs !

La consoude se récolte de mai à octobre-novembre.

Au jardin, ses qualités sont nombreuses.

- Sous forme d'extrait fermenté ou en jus pur, la consoude agit en complémentarité de l'ortie. Si cette dernière a une action sur l'enracinement et le développement foliaire, la

consoude, elle, intervient sur la qualité de la floraison, la quantité de fleurs et sur la mise à fruits.

- La consoude enrichit le compost et en est un activateur de premier choix.
- Sous forme de jus pur, elle prévient des maladies cryptogamiques comme le mildiou ou l'oïdium au moins aussi bien que les produits à base de cuivre ou de soufre.
- Sous cette même forme, c'est un cicatrisant pour les plaies, notamment de taille, pour les chancres et toutes autres blessures.

La bourrache (borrago officinalis), c'est sa cousine ! Elle s'en différencie par son cycle annuel. Elle doit nécessairement se ressemer d'une année sur l'autre, ce qu'elle fait d'ailleurs généreusement. La bourrache a d'autres propriétés que celles de la consoude. Ses fleurs bleu azur décorent les salades et à leur apportent un léger goût de concombre. On confectionne de l'huile à partir de ses graines. Au jardin, elle est mellifère et favorise donc la pollinisation.

Préconisations, modes d'emploi...

La consoude fraîche ...

Elle améliore le compost à condition de la laisser sécher quelques heures au préalable afin qu'elle ne bouture pas ! Elle peut, à l'instar de l'ortie, être ajoutée au fond du trou de plantation destiné à accueillir le plant.

L'extrait fermenté de consoude autrement appelé « purin » de consoude

Il s'emploie sur tous les végétaux quels que soient leur taille ou leur cycle végétatif. Il succédera à l'ortie dans les étapes « floraison et fructification ». Les extraits fermentés d'ortie et de consoude peuvent être toutefois mélangés pour un effet plus global.

Un horticulteur de Provence, qui avait enrichi de « purin » d'orties ses potées en suspensions durant toute la 1ère partie du printemps, a poursuivi ces apports pour la moitié d'entre elles mais, cette fois, avec l'extrait fermenté de consoude, et ce dès l'apparition des premières fleurs . Sur le reste du lot, il a cependant persisté avec les apports d'ortie. Il a alors pu constater que l'échantillon qui recevait du « purin de consoude » présentait des fleurs en plus grand nombre et plus belles tandis que le feuillage faisait pitié tant il tirait sur le jaune ! A l'inverse, les potées « traitées » au « purin d'orties » présentaient un feuillage splendide mais ... peu de fleurs ! Il a, depuis, choisi d'apporter un mélange ortie-consoude qui convient bien aux annuelles et le satisfait pleinement !

La fréquence et la dilution relèvent des mêmes paramètres que pour l'extrait fermenté d'orties: plus on y fait appel, plus on le dilue (de 1 à 2% lorsqu'on l'ajoute à chaque arrosage, 5% pour un arrosage sur deux, 10 % pour des utilisations espacées). Je le recommande pour toutes les jardinières et potées fleuries, tous les légumes fruits, les fraisiers et autres fruits rouges, les arbres d'ornement et fruitiers, les légumineuses, ...Comme pour l'emploi des autres « purins » de plantes, les apports d'extraits fermentés de consoude ne remplacent pas les apports d'eau mais leur succèdent, toujours à des doses raisonnables.

L'analyse de 3 extraits fermentés de consoude en 2008 issus de 3 producteurs de régions 3 régions distinctes ont donné les résultats suivants (Source: ASPRO-PNPP / Association Pour la Promotion des Préparations Naturelles Peu Préoccupantes)

	Echantillon 1	Echantillon 2	Echantillon 3
PH	5,26	5,27	4,84
(Electro)conductivité	3,22	2,8	2,38
Rapport C / N	n.c	8,4	n.c (*)
Azote ammoniacal	4	6	3
Phosphore	190	260	80
Potassium	930	720	730
Magnésium	60	50	20
Calcium	340	200	140
Sodium	20	-	-
Soufre	40	40	220
Fer	4	5	2
Manganèse	1200	800	600
Cuivre	50	90	200
Zinc	200	800	400
Bore	400	300	200

Les valeurs s'entendent sur produit brut en mg /l (soit en ppm - parties par millions)

Ces résultats ne traduisent en aucun cas l'action potentielle des principes actifs.

(*) n.c: non communiqué.

Le jus de consoude

La consoude appartient à cette catégorie de plantes dont il suffit d'écraser les feuilles entre ses doigts pour qu'elles révèlent leur richesse en sève. C'est avec elle que j'ai élaboré le processus dont la finalité est d'extraire le « jus plante » issu de sa décomposition. Ce liquide, noir comme du brou de noix, a peu d'odeur et reste stable dans le temps s'il est conservé dans de bonnes conditions. Pas d'apport d'eau, rien que de la sève!

Son mode d'extraction, fort différent de celui de l'extrait fermenté, fournit un produit beaucoup plus concentré en certains éléments comme la potasse et l'azote ammoniacal.

Le jus de consoude convient à tous les végétaux, en particulier à ceux que l'on cultive pour leurs fleurs, leurs fruits ou leurs graines. S'agissant d'un produit très actif, on l'emploiera à raison de 1 à 5 % de jus de consoude pour 95 à 99% d'eau en fonction de la fréquence (soit 10 cl à 50 cl pour un arrosoir de 10 l).

Il est pulvérisé dans ces mêmes proportions autant de fois que nécessaire pour prévenir ou faire cesser l'expansion des maladies cryptogamiques. (voir ci-après)

Grâce à sa composition et ses principes actifs, mal connus à ce jour, et aux conditions induites par sa pulvérisation sur le végétal, le jus de consoude est un inhibiteur de la croissance des champignons. Il ne « soigne » pas, mais stoppe le développement du mildiou, de l'oïdium et de bien d'autres maladies cryptogamiques. On peut aussi l'ajouter dans l'eau des vases en évitant le

croupissement. Attention cependant, ce ne sera bénéfique que lorsque les fleurs du bouquet auront atteint leur développement optimum: en effet, le jus de consoude stoppe l'épanouissement de la fleur comme il est aussi capable de ralentir son dépérissement.

Voici les résultats de 2 extraits purs de consoude, l'un en provenance de Dordogne, l'autre de Normandie:

	Echantillon 1	Echantillon 2
PH	8,13	8,72
(Electro)conductivité	22,5	19,91
Rapport C / N	5,9	5,2
Azote ammoniacal	240	270
Phosphore	100	180
Potassium	7860	8420

Les valeurs sont exprimées en mg / l sur produit brut.

Les variations dépendent du « terroir », des conditions météorologiques lors de la croissance de la plante, du stade de récolte...

Ces résultats ne traduisent en aucun cas l'action potentielle des principes actifs.

Il est incontournable comme cicatrisant, au pinceau ou en pulvérisation, pur, sur les plaies de tailles ou toutes autres blessures des arbustes ou des arbres.

Vous aurez sans doute constaté comment, malgré tout le soin apporté par le jardinier, un rameau de rosier se nécrose sur une hauteur de 1 cm environ en dessous du point de taille. Pour cicatriser naturellement, la plante est contrainte de sacrifier une portion de sa branche. Ces mêmes complications sont observables à l'occasion de toutes les opérations de taille, quelle que soit l'espèce concernée. En appliquant le jus de consoude sur la surface blessée, la plaie s'assèche et cicatrise. De plus, cette opération stimule le premier « oeil », aussi proche soit-il du point de coupe, qui s'épanouit et se transforme en rameau.

La poudre de consoude

Sachez, qu'à ce jour, elle n'est pas commercialisée et c'est regrettable. De même que la poudre d'orties, la poudre de consoude est d'un emploi commode lors des opérations de plantation ou pour réaliser des préparations chez soi. Si vous choisissez de ne pas vous en priver, vous aurez alors à faire sécher la consoude par vos propres moyens.

Elle est utilisée dans les mêmes conditions que la poudre d'orties (voir chapitre correspondant) et pour mêmes les préconisations que l'extrait fermenté de consoude.

La prêle (*equisetum arvense* - *equisetum telmateia*)

Queue de cheval (horse tail pour les anglais) ou queue de renard selon les régions, la prêle est un phénomène de la nature! Ici, on en cherche vainement, là, on en est envahi! La prêle « prend racine » il y a quelques 250 millions d'années sans doute sous une forme arborescente. Les prêles vivent en colonies sur des sols non calcaires, siliceux, pour le moins frais sinon humides. Elles ont, dans tous les cas, la capacité d'aller chercher la fraîcheur car elles développent des rhizomes qui explorent les profondeurs jusqu'à 6 mètres. Ni graines ni fleurs pour cette « envahisseuse » potentielle: elle revêt, au printemps, l'apparence d'une baguette de tambour,

brune, d'une vingtaine de cm de haut. C'est sa forme fertile qui passe le plus souvent inaperçue aux yeux du néophyte. Elle produit des spores, comme les champignons, les mousses ou encore les fougères. S'en suit une transformation qui va l'amener jusqu'à sa complète maturité et à sa phase stérile: elle atteint alors une hauteur de 0,50 à 0,60 m pour la prêle des champs, de 1m à 1,50m (voire plus) pour la grande prêle, deux espèces auxquelles nous recourons. Elle est à ce stade bien verte. Ses verticilles en couronnes autour d'une tige unique lui donne une forme vaguement pyramidale.



Prêle des champs (*Equisetum arvense*) dans sa forme stérile

Pour certains, c'est une « mauvaise herbe ». Mais rien n'y fait ! Même à grand renfort d'herbicides, si toutes les indésirables disparaissent, la prêle, elle, non seulement résiste mais colonise l'espace devenu libre. Mais, en tout état de cause, elle ne nuit pas. D'ailleurs, à l'occasion d'un échange avec un maraîcher, lui posant la question « en quoi la prêle vous gêne-t-elle ? », celui-ci en convenait: elle ne faisait pas concurrence à ses cultures mais il trouvait que « ça faisait sale » ! Quand notre « culture » de la propreté prend le dessus ...

Intéressons-nous plutôt à ses qualités. La prêle est riche en silice: entre 6 et 8 % dans la plante

fraîche dont 1/10ème est soluble et assimilable (ses cendres en contiennent jusqu'à 80% !). C'est ce qui lui confère cette sensation rêche au toucher et qui la faisait autrefois réquisitionner pour récupérer les bassines en cuivre.

Les besoins journaliers en silice d'un être humain, fournis le plus souvent grâce à une alimentation équilibrée, avoisinent en moyenne les 20 à 30 mg. Indispensable à la structure du squelette, la prêle est donc recommandée en complément alimentaire à tous ceux qui souffriraient d'un déficit en cet élément. (Attention ! En quantité importante, lors de cures fréquentes ou trop longues, la silice peut provoquer des lésions rénales). Le jus de jeunes pousses de prêle est hémostatique. Associée à la consoude, la prêle consolide les fractures et tout autre problème osseux.

On la prescrit aussi aux mêmes motifs en décoction ajoutée à l'eau de boisson des animaux mais, là encore, sans excès et de manière ponctuelle.

Et c'est essentiellement pour ces raisons qu'on fera appel à elle afin de renforcer la structure des plantes et leur conférer une plus grande rigidité et donc une meilleure résistance. Sa cendre améliore les sols pauvres en silice. C'est donc sous sa forme stérile qu'elle sera utile au jardinier, surtout en décoction, seule ou associée à d'autres préparations de plantes. Pour cela, on la sèche (elle sèche vite et bien) et on la conserve au sec et à l'abri de la lumière. (voir aussi les associations de préparations).

Ses vertus au jardin:

- Elle est reminéralisante et assure sa rigidité au « squelette » du végétal
- Elle a une action préventive du mildiou et de l'oidium
- Elle apporte de la silice au compost et aux sols argileux et/ou calcaires.

Avertissement ! L'usage de la prêle en pulvérisations ne doit pas être répété trop fréquemment s'il s'agit d'intervenir sur des plantes portant des fruits déjà constitués, particulièrement sur les fraisiers et les arbustes à fruits rouges. L'expérience, involontaire, d'un fraisculteur a montré que la silice rend la texture de la fraise dure et désagréable au palais ! Cependant deux à trois interventions effectuées dans un intervalle de 10 jours ne présentent aucun inconvénient!

Préconisations, modes d'emploi...

La décoction de prêles

J'ai depuis longtemps abandonné l'extrait fermenté de prêles lui préférant amplement la décoction plus apte à soustraire la silice de la plante.

Elle est préparée dans les proportions indiquées au chapitre correspondant (voir décoction p. 11), soit 25 g / litre d'eau, pour être pulvérisée, après filtrage, sans être diluée.

C'est, par excellence, la préparation qu'il convient d'associer aux autres produits tels l'extrait fermenté d'orties dans certains cas et le jus pur de consoude sans restriction !

Pour rappel, la décoction ne se conserve pas au-delà de 48 h et seulement à condition d'être maintenue au réfrigérateur.

L'infusion de prêles

La prêle renferme de l'équisétine, substance insectifuge, précieuse au jardinier pour lui épargner les invasions de pucerons ou de cochenilles...pour ne citer qu'eux. Afin de préserver au mieux ses principes actifs, l'infusion est, pour cet usage spécifique, préférable à la décoction. Elle est employée pure en pulvérisations, et, dans la mesure du possible, mélangée à du savon noir naturel à raison d'une cuillère à soupe par litre pour une meilleure adhérence du produit (voir paragraphe sur le savon noir).

La poudre de prêles

De même que la poudre de consoude, elle est introuvable dans le commerce. Vous devez donc moulinier la prêle par vos propres moyens: passez la prêle séchée au moulin à café électrique jusqu'à en obtenir une poudre fine. Cette poudre, mélangez-la au terreau pour tous vos semis et toutes vos plantations. Enfin, vous en saupoudrez une poignée de temps à autres sur le compost.

La fougère (Dyopteris filix mas, Pteridium aquilum)

Sous ces noms savants se cachent deux espèces de fougères, la fougère mâle et la fougère aigle, qui comptent parmi les très nombreuses espèces recensées en France et dans le monde. La première affectionne les talus et forme des « bouquets », touffes de frondes issues d'une même rosette. En fin de croissance végétative, elle atteint une hauteur de 0,70 - 0,80 cm. Elle peut pousser de façon très isolée contrairement à la fougère aigle qui colonise l'espace en massifs, parfois denses et très étendus. Mais l'une comme l'autre dédaignent les sols calcaires pour leur préférer les sols acides. La fougère aigle (Pteridium Aquilum) croît à partir de rhizomes d'où émerge d'abord une crosse tendre et cassante, riche en mucilage, puis évolue en juin en une fronde qui peut atteindre la hauteur de 2 m. Par endroits, la densité de fougères exclut toute autre végétation. C'est, de préférence, cette fougère aigle que nous récolterons pour l'unique et bonne raison qu'elle est beaucoup plus abondante dans un espace donné.

La fougère ne fleurit pas ! Elle produit des spores, tout comme la prêle. Ceux dont le jardin en est envahi doivent surtout craindre sa multiplication par ses rhizomes et un envahissement trop souvent occasionné par l'emploi du motoculteur ou de la charrue. La fougère s'éradique difficilement mais accepte volontiers de laisser peu à peu la place à tout bon jardinier qui voudra bien occuper l'espace. Cependant, une pause dans la rotation des cultures et, à nouveau, on verra poindre les crosses si particulières des fougères. Toutefois, elle n'apprécie ni la cendre de bois ni aucune autre matière alcaline (les algues par exemple): un bon moyen pour limiter son expansion.

Peut-être l'avez-vous observé, la fougère n'a pas de d'ennemis apparents, ni végétal ni animal. Seule la tique aime sa compagnie car elle s'en sert de perchoir. Ainsi, elle se laisse choir dès qu'une proie acceptable passe à proximité: ce peut être vous ! Donc, rien ne semble faire obstacle au développement de la fougère... Pourtant, à y regarder de plus près, lorsqu'elle est encore en crosse et tendre à souhait, de petites limaces grises s'attaquent à sa cuticule pour se gaver de son « suc »...jusqu'à en mourir déshydratées, « scotchées » à la plante diabolique ! La fougère contient en effet des aldéhydes qui, à l'air, se métabolisent en métaldéhydes... ceux-là même qui, synthétisés chimiquement, sous forme de granulés bleus, vont empoisonner limaces et escargots et, sans discernement, leurs prédateurs !

Les plantes sont à l'origine de la plupart des traitements curatifs destinés aux êtres humains... et aux plantes elles-mêmes ! La chimie a permis d'en isoler des molécules actives afin d'accroître leur efficacité mais, parfois aussi, leurs effets redoutables. C'est vrai pour l'anti-limaces à base de métaldéhydes qui, après avoir empoisonné l'escargot jusqu'à la mort, va intoxiquer le merle, le hérisson ou le carabe qui vont s'en nourrir !

A savoir: nous ingérons fréquemment, lorsque nous nous alimentons, des aldéhydes contenus dans tout produit fermenté telles les boissons alcoolisées. L'organisme transforme ensuite ces aldéhydes en métaldéhydes.

La fougère a longtemps constitué un remède médicinal destiné à venir à bout des vers intestinaux ou à repousser les acariens comme les poux et les puces, et ce, tant pour les hommes que pour les

animaux. Dans le premier cas, il était ingéré sous forme de breuvage que je me dois de déconseiller au regard des désagréments majeurs qu'il occasionne. Concernant les acariens, la fougère est toujours en usage comme litière dans les niches à chiens, les poulaillers, les étables ou les bergeries pour en éviter l'infestation. Il y a quelques décennies encore, on en bourrait les oreillers des enfants dans le but d'enrayer la propagation des poux !

La fougère est toxique: ne la consommez pas ! Si ses jeunes crosses sont parfois jugées comestibles, après blanchiment, elles ne sont toutefois pas tolérées par tous les organismes. Malgré tout, dans un passé lointain, ses rhizomes ont été panifiés en remplacement des céréales lors de disettes.

Jean Palaiseul, auteur de « Nos grand-mères savaient » rapportait cette anecdote à propos de la fougère: « Louis XIV paya 1800 francs pour un remède célèbre contre le ver solitaire que la Dame Nouffer, après la mort de son mari, a pratiqué depuis vingt ans et toujours avec un succès très heureux et très prompt »

Au jardin et dans les champs, on la brûlait pour en récupérer la cendre riche en potasse et en bien d'autres sels minéraux. La fougère recèle une grande quantité de silice. On la récolte en juin, au meilleur de sa forme, avant qu'elle ne souffre d'épisodes de sécheresse ou de trop fortes chaleurs.

Voici, pour le jardinier, ses principales propriétés:

- C'est un répulsif des insectes indésirables
- Sa cendre constitue un bon apport de potasse et de silice
- C'est un paillage de premier choix
- Elle a toute sa place au compost qu'elle l'enrichit.

Préconisations, modes d'emploi...

L'extrait fermenté de fougères

C'est quand elle est jeune, n'a pas développé ses frondes et est encore cassante et riche en mucilage, qu'on récolte la fougère pour en produire un extrait fermenté.

On la préconise en traitement répulsif dans la lutte contre le taupin qui occasionne de redoutables dégâts, en particulier aux tubercules de pommes de terre. Des essais à grande échelle en maraîchage ont démontré son efficacité, dilué à 10% puis pulvérisé à même le sol avant la plantation (à défaut, on peut utiliser l'arrosoir). Le même traitement sera renouvelé au stade de la floraison. Il est possible aussi de tremper les semences dans cet extrait, toujours dilué à 10%, et ce, quelques minutes avant leur plantation.

Pour anecdote: on n'a jamais retrouvé de cadavre de taupin, ce qui semble accrédi-ter l'idée que cette préparation à un effet répulsif puissant mais n'est pas un insecticide. Lors d'essais, des chercheurs ont tenté de mettre en contact, dans des coupelles, des taupins avec du « purin » de fougères. Ils n'ont pu que constater la hâte avec laquelle ces petites bêtes tentaient de fuir !

Dans les mêmes proportions, il est prescrit en pulvérisations contre le puceron lanigère, puceron cotonneux qui, parfois, envahit nos pommiers. On en optimise le résultat en ajoutant 1 cuillère à soupe de savon noir par litre pour une meilleure adhérence du produit. Il faut procéder à deux passages en prenant soin de surveiller l'évolution du nombre de pucerons entre deux pulvérisations.

Le « purin » de fougères a également donné satisfaction à bon nombre de viticulteurs confrontés

aux dommages occasionnés par une cicadelle vectrice d'une maladie de la vigne, la flavescence dorée.

L'extrait fermenté de fougères a pour autre particularité d'appâter limaces et escargots qui en raffolent. Mal leur en prend: ce liquide a un fort pouvoir déshydratant qui leur est fatal. En tout état de cause, des soucoupes remplies de « purin » de fougères, abritées de la pluie par une tuile ou une ardoise, seront disposées en des lieux stratégiques du potager.

Ce piège est identique à celui bien connu de la bière. En réalité, tout produit fermenté opère de la même manière: il attire les mollusques (même ceux qui ne nuisent pas à vos cultures!) et les intoxique sévèrement. J'ai fait moi-même l'expérience avec de la tonte de gazon répartie en petits tas qui, au bout de quelques heures, fermentent et produisent de la chaleur: ils piègent tout autant les « gourmands »! La fougère fraîche, à l'état de crosse, broyée, induit le même effet. Je préfère néanmoins, pour ma part, faire la place belle aux carabes, staphyllins, hérissons et batraciens en tous genres qui s'en délecteront. Enfin, les paillages, comme la paille de chanvre, au contact râpeux, feront office de protection des cultures en rendant aux limaçons la vie bien difficile !

De bons résultats ont aussi été observés dans la lutte contre les acariens (araignées rouges entre autres) et les cochenilles en tous genres (adjoindre 1 cuillère à soupe de vinaigre et un peu de savon noir pour renforcer l'efficacité du « purin de fougères »). Prenez soin de bien pulvériser le dessous du feuillage.

L'infusion de fougères

C'est en juin qu'elle est au mieux de sa forme en vue de la récolter et de la faire sécher. La fougère sèche bien et se conserve en bon état à l'abri de la lumière et de l'humidité. Ce sont les parties tendres de la fronde qui servent à l'infusion. Dans sa totalité, avec ses parties plus « coriaces », tiges et nervures riches en silice, elle sera surtout réservée à la décoction.

Elle est profitable pour refouler tous les insectes nuisibles en général même si les pulvérisations qu'on en fait sont rarement radicales dès le premier passage.

La poudre de fougères

A la plantation des végétaux, elle leur sera précieuse notamment pour la potasse et le calcium qu'elle contient. Incorporée au substrat, elle dissuadera bon nombre de nuisibles qui ne l'apprécient guère.

La fougère fraîche

Broyée, séchée ou non, c'est un excellent paillage. Entière et disposée sur les choux, elle leurre les piérides qui se « déroutent » pour déposer leurs pontes ailleurs !

Quelques autres plantes alliées...

Le pissenlit...

Appelé « Taraxacum officinale » ou encore « dens leonis » par les botanistes, le pissenlit doit son nom à la forme échancrée de ses feuilles rappelant la dentition du lion. D'ailleurs, c'est par l'appellation « Dandelion » que les anglais en parlent. En Suisse on l'affuble de près de 150 surnoms. C'est toutefois beaucoup moins que le nombre d'espèces de « taraxacum » qui avoisine les 1200 dont plusieurs centaines en France et en Europe ! Le terme taraxacum proviendrait du grec « taraxis », troubles des yeux, et de « akeomai », qui signifie guérir, bien que cette

interprétation soit parfois controversée. Appartenant à la famille des composées, le pissenlit s'adapte à bon nombre de milieux, de la plaine à la montagne, sa taille différant selon la nature du terrain. Vivace, la plante peut vivre de nombreuses années. Elle est « gourmande », exigeante en éléments nutritifs que sa racine pivotante ramène des profondeurs du sol. Sa fleur est des plus familières et ses aigrettes sont devenues célèbres avec l'expression « je sème à tous vents », illustrant ainsi la diffusion du savoir et de la connaissance. Ses fleurs encore, s'épanouissent avec le soleil et se ferment dès qu'il disparaît d'où ce joli surnom d' « horloge du berger ». S'il fait gris ou s'il pleut, elles restent obstinément closes ! Mellifères, elles font le bonheur des butineurs. Elles servent aussi à la préparation de la « cramailotte », spécialité de Franche-Comté: c'est une gelée qui a la saveur et l'apparence du miel ! Le pissenlit est une plante médicinale de premier choix: ses feuilles consommées en salade au printemps ont une action dépurative sur le foie.

C'est pour sa valeur en potasse et en phosphore qu'on la récolte dans toutes ses parties au printemps pour en faire un extrait fermenté (« purin » de pissenlits). Ce dernier complète avec profit le « purin » d'orties et celui de consoude. Il peut intégrer un mélange constitué des 3 préparations. Les arboriculteurs apprécient sa valeur, en arrosages, sous la couronne des arbres à une dilution de 10%.

Le yucca...

De la famille des agavacées, fréquent dans les contrées méditerranéennes, le yucca s'installe cependant de plus en plus dans nos paysages. Ils recouvrent de longue date le dessus des demeures troglodytiques à Troo dans le Loir-et-Cher leur assurant ainsi une isolation. Plusieurs espèces ont notre faveur pour des propriétés fort différentes. Au Mexique, il complète l'alimentation des porcs dans le but de prévenir certaines infections intestinales et réduire d'un tiers les puissantes odeurs d'ammoniac de leurs déjections. Aux Etats-Unis, on l'intègre depuis longtemps dans les constructions à des fins d'isolation phonique. On extrait de la racine du yucca (shidigera) un complément alimentaire. Il est présent dans bon nombre de cosmétiques. En France, Claude Marizy fait office de pionnier en la matière: il en cultive des milliers de plants au Maroc pour en extraire les fibres riches en saponines qui sont incorporées dans la fabrication de briques crues, fibres qui leur confèrent une résistance sans pareil à l'humidité. Ce même Claude Marizy, professionnel de l'agroforesterie puis pépiniériste avant de prendre une retraite des plus actives, a prouvé l'effet du gel extrait des feuilles de yucca sur la floraison des végétaux.

En 2008, Claude Marizy me communiquait les résultats d'expériences qu'il avait mené peu de temps auparavant ainsi que les conclusions qu'il en tirait. Il a comparé la qualité de la floraison de rosiers mais aussi de nombreuses plantes fleuries avec des échantillons témoins en prenant soin de les photographier chaque jour (photos dont il m'a adressé aimablement les copies) et après avoir compté minutieusement sur chacune d'elles le nombre de fleurs et de boutons floraux. Le résultat fut flagrant: 1/3 de fleurs en plus sur tous les végétaux ayant bénéficié du traitement et une floraison prolongée également approximativement d'un tiers ! Il réussit même à provoquer la floraison de plantes qui ne fleurissent que très rarement en France ! Claude Marizy concluait son dossier en énumérant les bénéfices de l'extrait de yucca: il a une action anti-stress (chaleur, sécheresse, salinité des sols), une action sur la rhizogenèse, il augmente la pigmentation du feuillage, réduit les effets négatifs des gelées tardives...

L'extrait de yucca se prépare de la manière suivante: il suffit de broyer quelques feuilles de la plante (ou de les couper aux ciseaux car ses fibres sont résistantes), de les mélanger à de l'eau tiède, de laisser macérer 24 heures puis de diluer à l'eau d'arrosage.

Réalisé avec le yucca « d'appartement » (yucca elephantipes) qui, lui, craint le gel. le liquide prend immédiatement la couleur verte du végétal. Je ne suis pas en mesure aujourd'hui de fournir plus de précisions quant au poids de plantes et au volume d'eau correspondant. C'est

encore l'empirisme qui prédomine. Je peux garantir cependant la bonne santé des plantes d'intérieur ayant bénéficié de cet extrait.

Le yucca gloriosa ou le yucca shidigera, vivaces et rustiques, d'une taille respectable, ont des feuilles beaucoup plus fibreuses et requièrent plus d'effort pour être réduites en petits morceaux. Les proportions eau-plantes seront cette fois-ci plus conformes à celles énoncées au chapitre des extraits fermentés quoique la fermentation dure plus longtemps et varie en fonction des températures. Le liquide obtenu a un aspect laiteux et une odeur âcre. On s'aperçoit que la préparation est achevée lorsque les résidus de végétaux ont perdu toute leur couleur verte ne laissant qu'une fibre à l'état brut. Il une durée de conservation beaucoup longue que le « purin » de plantes habituel.

La Bardane, le chardon, le rumex, le sureau, la rhubarbe...

Sans entrer dans le détail de toutes ces plantes qui présentent néanmoins un grand intérêt, leur biomasse autorise d'en récolter des quantités importantes là où elles se complaisent. Encore qu'elles ne sont pas présentes partout...Mais quand elles le sont, elles occupent volontiers les espaces qu'on veut bien leur allouer ! Toutes celles-ci pourront être utilisées sous la forme d'extraits fermentés.

En quelques mots, et afin de vous permettre de mieux les identifier, voici leur présentation.

La (grande) bardane est surnommée aussi « chou d'ânes » tant ceux-ci s'en régaler. Cette bisannuelle développe de grandes et larges feuilles et produit, la deuxième année, des graines agglutinées en forme de boules qui accrochent méchamment les pulls: tous les enfants ont joué à se les lancer...et se sont faits gronder par leurs parents tant il est difficile de s'en débarrasser. C'est d'ailleurs leur stratégie de reproduction: se laisser porter par tout animal à poils qui disséminera leurs graines. Un suisse savant s'en est par ailleurs inspiré pour inventer le...Velcro, diminutif de velours-crochets !!! Les jeunes feuilles, la première année, se dégustent à la manière des épinards et les racines, au printemps de la deuxième année, sont préparées crues ou cuites, râpées ou en rondelles. Plus tard, les feuilles deviennent amères et conviennent davantage aux tisanes dépuratives...comme l'artichaut à qui la bardane ressemble étrangement, au moins par l'aspect de ses fleurs ! La préparation fermentée de bardane présente un grand intérêt par l'apport d'azote et des éléments qui lui sont propres pour les cultures dans la première étape de leur croissance. Seul inconvénient: son odeur est plus sévère encore qu'un « purin » d'orties mal exécuté !

Le chardon, ou plutôt **le cirse des champs (Cirsium arvense)**, car nous avons une tendance un peu regrettable à nommer chardon toutes ces plantes épineuses, envahissantes ou non, et qui nous blessent de leurs piquants quand nous les approchons de trop près ! Les cirses, à eux seuls, incluent de nombreuses espèces (une vingtaine) qui ont, de plus, une nette tendance à s'hybrider entre eux, ne serait-ce que pour rendre la tâche des botanistes un peu plus difficile ! C'est le cousin du cirse vulgaire (Cirsium vulgare), bisannuel, qui devint l'emblème de l'Ecosse au XIV^{ème} siècle et dont la devise « touch me who dares » (qui s'y frotte, s'y pique !) rappelle que les anglais, se déplaçant pieds nus lors d'une attaque pour surprendre les écossais, furent ... surpris par la douleur occasionnée et perdirent la bataille !

Le cirse des champs est vivace et développe des rhizomes à l'extrémité de ses racines verticales. Il est dioïque (comme l'ortie !) et atteint la hauteur d'1m20. Il fréquente en nombre les terrains compactés et appauvris: il a une fonction restructurante. Qui voudra limiter son expansion, devra semer du trèfle, voire mieux de la luzerne, concurrentes qui lui disputeront l'espace ! C'est, cependant, un excellent garde-manger pour les...chardonnerets ! Conservez-en de toutes façons quelques pieds au jardin: ses fleurs sont mellifères et jouent donc un rôle majeur dans la pollinisation des cultures.

Comme beaucoup de plantes exubérantes, le cirse des champs a un système racinaire dense qui lui permet de « pomper » les éléments nutritifs dont il a besoin. La plante va les métaboliser et les restituer au sol en fin de cycle végétatif.

Contrairement à ce que pourrait laisser supposer sa texture rigide, le chardon fermente bien. Mieux vaut cependant le broyer au préalable. Vous l'arracherez (munis de gants !) au beau milieu du printemps, en prélevant, si possible, un morceau de sa racine. A la même dilution que les autres extraits fermentés, il a une action bénéfique sur les cultures « fleurs », « racines » et « tubercules ».

La grande oseille (rumex obtusifolius)...

Cette polygonacée, de la famille de l'épinard, fait partie sans conteste des indésirables s'il en est. Elle affectionne les sols compactés, maltraités, gorgés en matières organiques animales (par exemple, là où, quotidiennement, on nourrit les animaux toujours à la même place). On dit que lorsque sa présence devient envahissante, elle veut signifier la stérilisation progressive de son lieu de prédilection ! ...Non pas qu'elle soit malveillante, juste bio-indicatrice ! C'est par ailleurs une battante ! Remarquez comment ses feuilles, attaquées par la maladie, résistent jusqu'au bout: chaque parcelle atteinte est circonscrite et, contrairement à la plupart des végétaux, elle ne lâchera rien tant qu'un peu de photosynthèse pourra être réalisé. De plus, alors que ses congénères se battent pour enrayer le mal en stoppant toute croissance, elle, persiste à donner naissance à de nouvelles feuilles puis fleurit et produit des graines. C'est donc pour prévenir des maladies qu'on en fait usage. En extrait fermenté certes, mais aussi en infusions pulvérisées sur les cultures.

Le sureau noir (sambucus nigra), la rhubarbe (du genre rheum)...

Ces deux-là ont la réputation d'avoir une action répulsive contre les pucerons, les noirs en particulier. Ce sont leurs feuilles qui entrent dans la composition du « purin » qu'on diluera à 10% avant de le pulvériser.

La tanaïsie...(Tanacetum vulgare)

De la famille des chrysanthèmes, c'est une puissante aromatique. Elle est proche cousine du pyrèthre de Dalmatie (tanacetum cinerariifolium) qu'on cultive pour ses fleurs aux propriétés insecticides et insectifuges, ce qui est fâcheux car son action n'est pas sélective: il nuit tant aux abeilles et autres butineurs qu'aux animaux à sang froid. L'intérêt de la tanaïsie réside dans le fait qu'elle agit là où elle se trouve. Au pied d'un pommier par exemple, son action répulsive concernera le puceron lanigère comme le carpocapse. Ses feuilles, introduites dans les galeries de campagnols après avoir été froissées, éloigneront ces derniers.

L'achillée millefeuille (achillea millefolium)...

Elle tient son nom d'Achille, le célèbre héros grec. Appelée aussi herbe aux charpentiers, ses fleurs blanches ou rosées ressemblent à des ombelles. Elle se contente de sols pauvres et secs. Comestible, l'amertume de ses feuilles relèvent les plats et les salades de toutes sortes. Sur le plan médicinal, elle est reconnue pour ses propriétés hémostatiques. Mais elle a aussi son revers: manipulée au soleil, elle peut être allergisante pour la peau. Il existe de nombreuses variétés horticoles d'achillées aux coloris variés qui trouveront leur place dans vos massifs. Au jardin encore, elle entre dans la composition d'une des préparations bio-dynamiques, la préparation 502. Elle favoriserait la croissance des plantes qui l'avoisinent. Mais c'est surtout au compost qu'on l'ajoute car elle a de véritables facultés pour en favoriser la décomposition et en améliorer la qualité: une poignée de feuilles broyées pour une brouette de compost suffit.

La saponaire (*saponaria officinalis*)...

C'est le savon des romains ! En malaxant ses feuilles, on en extrait une mousse « propre » à se nettoyer les mains ! Toute la plante, et plus spécifiquement les racines, est, de fait, riche en saponines. Mise à macérer dans de l'eau tiède, elle entre dans la composition de vos préparations en lieu et place du savon noir (100 g de plantes fraîches pour 10 litres d'eau).

Les algues....

Depuis des siècles les algues font l'objet d'une attention particulière de la part de tous ceux qui travaillent la terre à proximité du littoral. Abandonnées avec l'arrivée massive des traitements phytosanitaires chimiques de choc, elles sont dorénavant remises au goût du jour. Nombreux sont les maraîchers qui guettent la plage les lendemains de tempête prêts à faire provision de cet or brun qui a la faculté de (re-)constituer l'humus des sols sableux. Aucune espèce n'est à délaissier pour peu qu'elle soit abondante et ramassée avec modération. Le fucus comme les laminaires (ou Kombu en alimentation biologique) feront l'affaire car ils ont une biomasse conséquente, ils sont communs sur nos côtes et se récoltent facilement. Ce sera de préférence lors de marées au coefficient supérieur à 100 et au plus loin de l'estran.

Difficile d'énumérer tous les éléments qui font des algues une manne incontournable pour le jardinier qui peut s'en procurer. Je les utilise, pour ma part, en « purin » comme l'ortie et ses congénères. Les algues sèchent à merveille: après un rinçage à l'eau douce, elles sont disposées sur un étendoir. Elles seront ensuite réduites en paillettes et transformées en extrait fermenté à raison de 20 g par litre d'eau dilué ensuite à 10%.

Quelques produits qu'il est bon d'avoir sous la main...

Le savon noir...

Il s'en trouve de plusieurs sortes, sous forme de pâte ou liquide. C'est ce dernier qu'on retiendra pour son emploi commode. Il y en a à l'huile de lin ou à l'huile d'olive. Le premier serait plus efficace dans la lutte contre pucerons et cochenilles. Le second garantit une bonne adhérence des préparations lorsqu'elles sont pulvérisées. Dans tous les cas, 1 cuillère à soupe par litre d'eau ou de préparation convient.

Le bicarbonate de sodium...

Au jardin, ses vertus sont nombreuses. Présentement, j'en retiendrai deux: additionné au savon liquide, il accentue son efficacité contre les insectes nuisibles et concourt à prévenir du mildiou et de l'oïdium à la dose d'une à deux cuillères à soupe pour 10 litres (le bicarbonate de sodium est un correcteur de Ph. Il agit en transformant l'environnement du puceron, par exemple, mais aussi celui des champignons cryptogamiques).

Le vinaigre...

Pour les mêmes raisons que précédemment, il est associé au savon liquide toujours dans la proportion d'une cuillère à soupe par litre d'eau. Qu'il soit de cidre, de vin ou d'alcool, son action est sensiblement identique.

Le monde est fou ! Comme le « purin » d'orties, le vinaigre a été interdit d'emploi en Agriculture sous prétexte....qu'il ne bénéficie pas d'autorisation de mise sur le marché (AMM). Cette lacune a été vite comblée par l'industrie phytosanitaire qui propose un vinaigre coloré et réservé aux professionnels. Son action est identique, son prix évidemment plus élevé !

Le lait...

Entier, dilué entre 10 et 20%, il a une action réelle contre l'oïdium mais peut aussi remplacer le savon noir comme « mouillant » (pour une meilleure adhérence des préparations pulvérisées).

Demi-écrémé (je le recommande alors en poudre car il se conserve plus longtemps), saupoudré au pied des tomates avant arrosage, il apporte du calcium et stoppe la maladie dite du « cul noir », la nécrose apicale. Il ne s'agit pas, en réalité, d'une maladie à proprement parlé mais plutôt d'une carence en calcium: non pas que le sol en manquerait mais cet élément ne serait pas assimilable pour des motifs variés. L'apport de calcium sous forme de lait demi-écrémé corrige ce problème. Toutefois, ce sont souvent les premières tomates en formation, celles qui se trouvent à proximité du sol, qui sont le plus sévèrement touchées. Les arrosages successifs à même les fruits en seraient la cause.

BIBLIOGRAPHIE

- « Les secrets de l'ortie » - Bernard Bertrand - Editions de Terran
- « La Consoude, trésor du jardin » - Bernard Bertrand - Editions de Terran
- « Purin d'orties et Cie » - J.P.Collaert, B.Bertrand, E.Petiot - Ed. De Terran
- « Les algues » - Régine Quéva - Coll. Les actifs Bio - Ed. Marabout
- « Nos Grand-Mères savaient » - Jean Palaiseul - Ed. Le livre de Poche
- « Le jardinier-maraîcher » - Jean-Martin Fortier - Edition Ecosociété
- « Les 4 saisons du jardinage bio » - Bimestriel - Editions Terre vivante
- « Ces herbes qu'on dit mauvaises » - Jo Readman - Ed. Terre vivante
- « La bonne terre de jardin » - JoReadman - Ed. Terre vivante
- « Guide du nouveau jardinage » - Dominique Soltner - Coll.Sciences et techniques agricoles
- « La révolution des sols vivants » - Victor Renaud et Bernard Bertrand - Editions de Terran

Producteurs de préparations naturelles

- « **Au fil de l'ortie** » - Laetitia CENNI (granulés et poudre d'ortie)
La Picotière - 50420 - BEUVRIGNY
Tel.: 06.29.36.12.16 / 02.33.05.13.61
www.aufildelortie.com / info.aufildelortie.com
- **Vincent MAZIERE** - Tel.: 06.82.82.58.13 - vincent.maziere@orange.fr

Le jardin pédagogique de l'Hôtel Roumy



Abandonné durant près de 30 ans entre 1980 et 2010, le jardin de l'hôtel Roumy, situé à Geffosses est un jardin clos de murs en complète réhabilitation. C'est un jardin en mouvement, en perpétuelle évolution: un terrain d'expériences, un « morceau » de biodiversité... C'est le support aux activités que je propose autour de techniques accessibles à tous:

- *Formations en jardinage bio-écologique*
- *Ateliers*
- *Conseils*
- *Conférences*

Pour tous renseignements:

Vincent MAZIERE - 50200 - Coutances

Tel. : 02.33.45.64.84 / 06.82.82.58.13

vincent.maziere@orange.fr