



LE PURIN D'ORTIE

les plantes au secours des plantes



Entre autres fonctions, le purin d'ortie stimule la vitalité des micro-organismes du sol, permettant à ceux-ci de décomposer la matière présente dans la terre, et de la rendre ainsi mieux assimilable par les végétaux. En conséquence, l'usage du purin d'ortie renforce les défenses immunitaires des plantes, accélère le compostage, favorise la photosynthèse et la fructification ...

La recette : Les extraits de plantes sont le résultat de la mise en fermentation de végétaux, de façon spontanée et contrôlée, dans de l'eau. Rien à voir avec des seaux simplement laissés à eux-mêmes.

Dans un récipient en plastique (poubelle par exemple)



Utilisez de préférence de l'eau de pluie ou de source (entre 15 et 25°C). Dans le cas d'usage d'eau du robinet, laissez l'eau à l'air libre 2 jours, pour permettre au chlore de s'évaporer (celui-ci ralentit la fermentation et peut appauvrir l'extrait).

Comptez environ 1 kg d'orties fraîchement coupées pour 10 litres d'eau (orties non montées à graines)



Même si la fermentation est spontanée, celle-ci demande un suivi précis : plus la température est élevée, plus la fermentation va vite. Cela peut aller de 5 à 30 jours ! En moyenne, à 18-20 °C, un extrait d'ortie est prêt en moins de 15 jours.

Brassez au moins une fois par jour. Le brassage permet de contrôler l'extrait et de rendre la préparation homogène. Vérifiez au passage si des petites bulles remontent du fond. Ne pas confondre avec les bulles d'air habituelles qui résultent du simple brassage. Quand ces bulles rappelant une effervescence n'apparaissent plus, la fermentation est terminée. Vous disposez de deux jours avant que l'extrait rentre en putréfaction, ce qui ne doit pas arriver. Soutirez et filtrez, ou employez tout de suite.

La filtration est utile pour stabiliser l'extrait en vue de le conserver quelques temps, car les résidus alimentent de nouveaux départs de fermentation. Les « déchets » peuvent être mis au compost ou aux pieds des arbres fruitiers. La filtration s'effectue avec une passoire en premier lieu, et ensuite avec un tamis assez fin. Ne cherchez pas à utiliser des filtres à café, ceux-ci se bouchent instantanément. Pour utiliser l'extrait en pulvérisation, une filtration très fine est nécessaire pour ne pas boucher les buses.

Conserver au frais, en cave ou dans un cellier.

L'utilisation

L'arrosage ou les pulvérisations foliaires se font à des dosages et des moments particuliers : On arrose au pied le soir en diluant à 20% (2 litres pour 8 litres d'eau). On pulvérise le feuillage à 10% (1 litre pour 9 litres d'eau), soit le matin, si l'on cherche l'effet engrais, soit le soir pour un effet insectifuge ou insecticide. Ne pas chercher à détruire toutes les populations de ravageurs, mais à les maintenir dans les limites du raisonnable. Dans tous les cas, on ne traite pas les plantes qui souffrent de la sécheresse : le mieux consiste à traiter par temps couvert ou après une pluie. Si les plantes ont soif, on arrose copieusement la veille.



Arrosez les légumes gourmands en visant bien le collet ou la base, dès que la reprise est constatée : c'est le meilleur moment pour favoriser l'enracinement.

Arrosez les arbres fruitiers en versant l'extrait dilué à l'aplomb des branches, sur une couronne large de 2 m. Il faut 1 à 2 arrosoirs de 10 litres selon la taille de l'arbre.

Précisions

Inutile de s'habiller comme un cosmonaute pour traiter.

Ne pas considérer les extraits de plantes comme des potions magiques, l'observation et le savoir-faire du jardinier restent nécessaires.

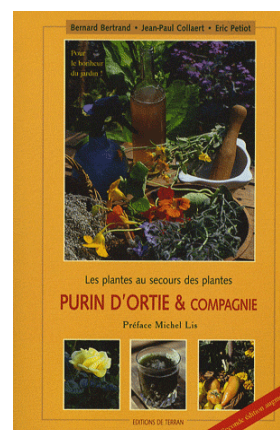
Ne pas confondre le purin d'ortie et la soupe d'ortie (se fier à son odorat).

Pour aller plus loin

« Purin d'ortie et compagnie » de Bernard Bertrand, Jean-Paul Collaert et Eric Petiot, dont sont issues les informations de ce feuillet. « Les secrets de l'Ortie » de Bernard Bertrand.

L'association « les amis de l'Ortie », qui diffuse plusieurs fois dans l'année une lettre d'informations.

Et internet bien sûr ... qui foisonne d'informations sur le sujet.



Les connaissances sur l'emploi des extraits de plantes au jardin en sont à leurs prémices : Il reste encore beaucoup à découvrir. Pour cela, nous ne serons jamais de trop : rejoindre le clan des expérimentateurs. Il suffit d'un peu de curiosité, de minutie et de patience, des qualités hautement jardinières. En ajoutant un peu de méthode, vous permettrez que d'autres jardiniers puissent profiter de vos expériences. Partagez vos recettes, vos résultats ... et vos légumes !!