

1^{er} janvier 2019 Loi LABBE
Quelles conséquences pour les jardiniers amateurs ?
(extrait d'un bulletin de la SNHF)



4 - Les extraits fermentés : anciennement appelés « purins ».

Des macérations et non des « putréfactions » de plantes courantes comme l'ortie, la consoude, la prêle, la fougère, la tanaïs, la mélisse, le sureau, etc...pourront être soit des extraits stimulants en préventif et ou répulsif ou bien destinés à soigner en présence du parasite : curatif et ou répulsif.

Là encore rigueur, observation à la lettre des conditions de fabrication : qualité des plantes et poids, qualité de l'eau et quantité, durée de fermentation, de conservation, modes d'application et dosage... par exemple pour le plus courant **le purin d'ortie qui est une macération à froid.**



Le matériel : bidons ou poubelles en plastique contenant au moins 30 litres (plus pratiques) ou seaux en inox (très chers !), grand entonnoir et passoire fine ou toile de jute si vous en trouvez ! Et pour stocker : des containers de 5 litres en plastique feront l'affaire. Plus outils de coupe, balance, presse pour l'ail par ex, lecteur de PH et des gants !

L'eau :

- **la préférence va à l'eau de pluie**, mais attention après une longue période sans précipitations, attendre que la toiture se « lave » des pollutions pendant une bonne heure voire plus avant de la récupérer, stocker de préférence à l'abri de la lumière. Cette eau peut être aussi très acide selon les régions (correction avec cendres de bois).
- **l'eau du robinet**, contient du chlore (oxydant) alors laissez la à l'air libre pendant 2 à 3 jours dans un bac à large ouverture, et remuez pour faciliter l'évaporation. Elle peut aussi contenir du calcaire qui obture les stomates des feuilles. Au dessus de 7 (mesuré avec PH-mètre) il est conseillé pour abaisser le PH d'ajouter 1 quart de litre de vinaigre pour 30 litres d'eau. Eviter l'eau du puits qui peut être chargée de calcaire et nitrate.

Fabrication d'extraits fermentés, les plantes les doses :

On compte environ 1kg de plantes fraîches (recoupées ce qui facilite la libération des substances actives) pour 10 litres d'eau. On peut utiliser aussi des plantes sèches auquel cas la dose peut varier de 100 à 200 grammes pour 10 litres d'eau.

Les contenants de plantes et d'eau mélangés doivent être obturés par un couvercle non hermétique ou un vieux sac type toile de jute. Ils seront rentrés dans un local peu éclairé, ni trop chaud ni trop froid : température idéale entre 18 et 20°.

Chaque jour surveiller la fermentation : apparition de bulles = fermentation = brasser. Quand les bulles auront disparu la fermentation sera terminée, dans un délai maxi de 48h filtrer et **traiter** ou bien **stocker** pour une utilisation ultérieure dans des containers en plastique fermés dans un local frais à l'abri de la lumière.



S'il est possible de conserver des extraits d'une année sur l'autre, un bidon entamé doit être utilisé dans les 2 mois. Possible refermentation et gonflement du bidon, à cause de la chaleur par ex et même par temps froid.

Les résidus de filtrage peuvent être mis au compost.

Le produit fini peut être utilisé selon les cas dilué ou non **respecter** les dosages préconisés et modes d'application : en arrosage, ou en pulvérisation.

A suivre ...

Bernard Huet.