



Recettes du bon jardinier : Soigner les plantes par les plantes

Généralités



Les propriétés **fertilisantes, fongicides, insectifuges et insecticides** de certaines plantes sont connues depuis très longtemps. On peut facilement fabriquer ses propres extraits, ainsi on **ne perd rien au jardin, on recycle tout...même les "mauvaises herbes"**.

Ces dernières n'étant pas si mauvaises que ça **car elles renferment de nombreux principes actifs, des oligoéléments**. C'est d'ailleurs pour cela qu'elles sont aussi envahissantes. En les utilisant, on donne un peu de leur énergie aux autres plantes.

Pourquoi et quand utiliser les extraits végétaux

- Réaliser ses extraits végétaux **demande peu de temps et est peu onéreux**. Entièrement naturels ces produits sont **totalemtent biodégradables**.
- Les préparations à base de plantes permettent, d'agir **préventivement**. Leurs principes est aussi de **renforcer les défenses immunitaires des plantes et d'équilibrer leur état sanitaire**. Une plante saine sera **plus apte à lutter** contre **les agressions des parasites et des maladies**.

- Lorsque l'on utilise les extraits pour stimuler la croissance et le développement des végétaux, il est préférable d'agir **le plus tôt possible dès le démarrage de la végétation.**
- Pour les extraits destinés à lutter contre des attaques ils doivent être **utilisés en présence du responsable de l'attaque.**
Le but n'étant pas de détruire tous les parasites mais de réguler et rétablir un bon équilibre.

Comment utiliser les plantes ?

- Les extraits peuvent être réalisés à partir de plantes **fraîches ou de plantes sèches.**
- Les plantes récoltées doivent être **saines et non fanées.**
- Il est intéressant de mettre quelques plantes à sécher pour les utiliser en cas de besoin même hors de leur période de végétation.
- Il est souhaitable de faire sécher **les herbes non pas au soleil mais dans un endroit aéré et sombre.** Elles seront conservées pendant de longs mois à **l'abri de l'humidité.**
- On peut se procurer des herbes sèches en herboristerie.

Important à noter

- Les recettes des préparations ci-dessous sont réalisées avec **des herbes fraîches.** Pour l'utilisation de plantes sèches **il faut diviser le grammage par 10.**
- Les herbes doivent être **coupées ou hachées grossièrement** avant d'être mises à macérer. Il est préférable de **ne pas utiliser de mixeur ou de hachoir** pour ne pas trop écraser les plantes **et laisser s'échapper des principes actifs.** **Les herbes grossièrement coupées** permettent une meilleure assimilation et une bonne interactivité de tous les éléments.
- Si certains mélanges peuvent être réalisés, comme **de l'ortie avec de la consoude,** **les préparations doivent toujours être faites séparément**

Le matériel

- **Il n'est pas nécessaire d'avoir du matériel de pro, mais il doit être uniquement réservé à cet usage.**
- Pour les macérations, les purins **des contenants en plastique sont indispensables,** la taille étant à adapter à la grandeur du jardin et aux besoins.
- **Il ne faut pas utiliser de contenants en métal du fait de l'oxydation qui anéantirait tout le travail.**
- Pour les décoctions et les infusions on utilisera **un faitout ou une marmite en inox** de préférence toujours **munie d'un couvercle.**

- Une balance **est indispensable** pour procéder à la pesée des plantes.
- Les herbes seront **coupées et hachées grossièrement** avec **un couteau, des ciseaux ou un sécateur**.
- Le filtrage des décoctions et des infusions sera effectué avec **un simple filtre à café ou une passoire fine**.
- Par contre les macérations et les purins ne pourront pas **être filtrés avec un filtre à café** qui se boucherait trop vite. Il faut utiliser **une passoire fine, un tamis ou tout simplement un vieux chiffon ou drap**.
- Pour la conservation **les bouteilles en plastique sont de bons contenants**. Attention cependant à bien les boucher et surtout à bien les étiqueter en notant la date de fabrication, le nom de l'extrait et celui de la plante utilisée.
- Un **verre doseur** est également indispensable pour bien respecter les dosages des dissolutions.
- Pour appliquer les extraits on utilise un pulvérisateur et un arrosoir.

Les règles à respecter

Pour une bonne efficacité quelques principes de base doivent être respectés **au risque d'avoir travaillé pour rien**.

Les échecs sont principalement la conséquence d'une règle non respectée.

Contenants

- Comme dans le matériel, les contenants pour les macérations **ne doivent pas être en métal**, l'oxydation détruirait les principes actifs des extraits.
- Il est recommandé d'utiliser **un contenant plus grand que nécessaire** pour les plantes puissent bien mariner sans être tassées. Le brassage est **simplifié et surtout plus efficace**.
- Il doit toujours posséder **un couvercle pour faciliter la fermentation** et ne pas laisser les principes actifs s'échapper.

Eau

- L'eau est un élément primordial dans la réalisation des extraits.
- La meilleure eau est **incontestablement l'eau de pluie**. Si on ne possède pas de système de récupération une simple poubelle pourra être mise au jardin.
- Il n'est pas toujours possible d'avoir de l'eau de pluie, par temps de sécheresse par exemple ou pour les personnes qui habitent en appartement.

L'eau du robinet **contient du chlore, en plus ou moins grande quantité**, ce qui a pour effet de diminuer la quantité et la qualité des principes actifs des plantes.

- Pour éviter ce problème la solution est de laisser **de l'eau du robinet dans un seau ou autre contenant à l'air libre et sans la couvrir pendant environ 3 jours**. Il faut penser à remuer au moins une fois par jour, le chlore va s'évaporer.
- Dans certaines régions l'eau du robinet **est également très calcaire**. En plus de la laisser "**décanter**" il est conseillé d'ajouter environ **une cuiller à soupe de vinaigre par litre d'eau** pour rétablir l'équilibre.
- Pour les jardiniers les plus avertis et ceux qui font analyser leur eau, l'eau idéale pour préparer des extraits ne doit pas avoir **un PH supérieur à 5**.
- Pour abaisser le PH il existe plusieurs solutions : rajouter un peu **de vinaigre d'alcool ou un peu de cendre de bois**.
- La température de l'eau est également importante. Elle doit être à **température ambiante**, dans une fourchette **comprise entre 15 et 25°C**.

Filtrage

- Tous les extraits doivent être **impérativement filtrés avant d'être utilisés**.
- Pour les **décoctions et les infusions** le filtrage se fera avec **une passoire fine ou un filtre à café**. En ce qui concerne **les macérations**, il faudra employer **une passoire fine, un tamis ou comme nos anciens avec un vieux drap**.
- **Le filtrage est une étape à ne pas négliger** car de sa réussite dépend la qualité de l'extrait.

En effet il ne faut pas juste se contenter de filtrer. Il faut bien **prendre son temps et presser** méticuleusement toutes les herbes pour extraire tous les sucres et principes actifs.

Les différentes préparations



Les recettes indiquées sont non comestibles et réservées exclusivement aux traitements des végétaux.

Décoction

Préparation

- **Hacher grossièrement les herbes** et les laisser tremper dans de l'eau **à température ambiante pendant 24 heures**.
- **Le dosage** plante/eau **varie** en fonction de la plante utilisée.
- Amener de l'eau à ébullition et plonger les plantes dedans **pendant 20 à 30 minutes** en couvrant la marmite.
- Retirer du feu et laisser refroidir, **toujours à couvert**, pour ne pas laisser s'échapper les principes actifs.
- Après refroidissement complet, filtrer.

Avantages : Simplicité et rapidité de la fabrication.

Inconvénient : La décoction a une durée de vie très courte, d'un jour ou deux au maximum. Dépassé ce délai elle s'acidifie. Au lieu de la jeter on peut l'utiliser comme un purin, **une macération fermentée mais l'efficacité est moindre**.

Infusion

De nombreux jardiniers l'appellent aussi "**tisane**".

Pour la préparation de l'infusion deux méthodes s'affrontent. **La première** consiste à **mettre les herbes dans de l'eau froide** et **la seconde** dans **de l'eau bouillante**. Il est avéré que **la première solution est plus efficace**, les principes actifs et les oligoéléments **étant mieux absorbés par l'eau**.

- Porter à ébullition à couvert et arrêter le feu au premier bouillonnement.
- Laisser refroidir toujours à couvert.
- Filtrer après le complet refroidissement.

Avantages : Simplicité et rapidité de la fabrication.

Inconvénient : Les infusions doivent être utilisées rapidement car elles ne se conservent pas.

S'il est quand même possible d'en conserver pendant **un jour ou deux au réfrigérateur** dans une bouteille fermée, **elle perd presque toute son efficacité**

Macération ou extrait à froid

La macération consiste à laisser macérer des herbes dans de l'eau sans produire de fermentation.

Préparation

- Hacher les herbes grossièrement et les mettre à mariner dans de l'eau à température ambiante pendant un jour ou temps.

- Recouvrir le récipient avec un couvercle non étanche, un vieux morceau de drap ou de toile de jute est très efficace.
- Le temps de macération dépend des conditions climatiques mais ne doit en aucun cas dépasser 3 jours sans cela, la fermentation commencerait.
- Le dosage plante/eau est, sauf rare exception, de 100 grammes de plante fraîche pour 1 litre d'eau.
- Filtrer avant l'utilisation.

Avantages : L'extrait à froid est plus rapide à réaliser qu'un extrait fermenté. De court temps de trempage, il n'a pas le temps de produire d'odeurs désagréables.

Il se conserve pur pendant **plusieurs mois à l'abri de la lumière et de l'humidité.**

Purin ou extrait fermenté

C'est l'extrait végétal qui demande **la plus longue préparation.** C'est en fait un extrait à froid, une macération qu'on laisse fermenter.

Préparation

- Hacher les herbes **grossièrement** et les mettre à mariner dans de l'eau à température ambiante.
- **Recouvrir le récipient** avec un couvercle **non étanche**, un vieux morceau de drap ou de toile de jute est très efficace.
- Un brassage doit être fait **tous les jours.**
- La fermentation prend plus ou moins de temps suivant la plante et les conditions atmosphériques. Ainsi elle peut **varier de quelques jours à environ un mois.**
- La fermentation doit **être contrôlée régulièrement.** Pendant la fermentation **des petites bulles se forment** créant une sorte de mousse à la surface. **Lorsqu'il n'y a plus de bulles, donc plus de mousse** cela signifie que la fermentation est terminée, le purin est prêt.
- **Attention**, il ne faut pas confondre les bulles que la fermentation forme avec les bulles que l'on produit lors du brassage quotidien. Il faut observer **avant le brassage, puis quelques temps après le brassage.**
- Filtrer dès que le purin est prêt pour bloquer la fermentation. **Si on attend de trop la fermentation se transforme en putréfaction.**

Avantages : Le purin ou extrait fermenté est très efficace car il renferme et conserve de nombreux principes actifs.

Un des plus grands avantages est que le purin **se conserve pendant plusieurs mois.** On peut le mettre par exemple dans des bouteilles bien étiquetées et le conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Il se conserve bien mais **il est conseillé d'utiliser**

une bouteille entamée dans un délai de deux mois. D'où l'intérêt de l'entreposer dans des petits contenants.

Inconvénients : La fabrication de purin ou d'extrait fermenté est plutôt réservée aux personnes ayant de l'espace pour pouvoir le mettre, le temps de la fermentation dans un emplacement à l'écart de l'habitation...et des voisins.

La fermentation est longue et doit être contrôlée régulièrement.

Utilisations des préparations

Pour effectuer les traitements il existe quelques règles à respecter pour une bonne efficacité.

- **Il ne faut pas traiter des végétaux assoiffés. Un lendemain de pluie est une journée propice aux pulvérisations.** En ce qui concerne les plantes en pots, en jardinières et les plantes d'intérieur, **il est conseillé de les arroser la veille.**
- Il faut également **éviter de traiter si la pluie est annoncée. Les jours de grands vents sont aussi déconseillés** car on risque de pulvériser partout, sauf sur les plantes concernées.
- En cas **de grosse chaleur voire de canicule**, **il faut se lever de bonne heure et traiter tôt le matin ou très tard le soir.**

Pulvérisation ou arrosage ?

- Sauf exception pour les traitements du sol il est recommandé **d'effectuer des pulvérisations.** Simples et pratiques à faire les pulvérisations traitent les parties et les plantes uniquement concernées et **surtout évitent les surdosages.** Il faut aussi bien penser **à pulvériser sous les feuillages.**

Dilutions et mélanges

Suivant les recettes, les plantes et l'utilisation les extraits s'emploient purs ou dilués.

- Dans chaque recette sera communiqué un taux de dilution. Les taux de dilution **peuvent varier** suivants les jardiniers qui ont parfois des avis divergents suivant leurs expériences.
- Des mélanges peuvent aussi être effectués **entre plusieurs extraits**, généralement **à parts égales.**

Astuces

Lune : Des jardiniers préconisent de préparer tous les extraits, quelque soit leur formule, en lune descendante et croissante. L'efficacité serait véritablement accrue.

Odeur : Les purins ou extraits fermentés présentent l'inconvénient **de dégager une odeur pas toujours agréable**. Pour pallier à ce défaut, il est conseillé **d'ajouter dans la macération quelques feuilles de plantes comme de l'angélique**. Il faut les mettre uniquement lorsque l'odeur commence **soit environ au bout de cinq jours**.



Bonne utilisation et soyez prudent

Fiche :  2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : Voir les différents sujets concernant les plantes utilisées