

L'ortie : tisane et extrait fermenté

Beaucoup de viticulteurs utilisent l'ortie pour ses différentes propriétés :

- **En tisane** : régulateur de la croissance, prévention des maladies cryptogamiques, insectifuge (araignées rouges), stimulation des échanges
- **En extrait fermenté** : Stimulateur des défenses naturelles, engrais foliaire, favorise photosynthèse et croissance, apport de micro-organismes

Comment les préparer ?

Cueillette : grande ortie (*Urtica dioica*), choisir une zone où ne pousse que l'ortie

Extrait fermenté :

- 200g d'ortie sèche ou (1kg fraîche) pour 10L d'eau
- Laisser macérer dans l'eau 5j à 1 mois en remuant régulièrement
- Si l'écume disparaît en 30s : c'est prêt ! Filtrer et diluer de 5 à 10% si vigne faible
- Ajout de miel (10 à 100g/ha) : augmenterait la résistance (à diluer dans de l'eau tiède)

Tisane :

- 200g d'ortie sèche (ou 1kg fraîche) pour 10L d'eau de pluie froide
- Chauffer à 80°C et couper le feu
- Laisser infuser 10 à 20min, diluer à 10%
- Pulvérisation foliaire le soir, de préférence en jour feuille

Tisane ou extrait fermenté : comment choisir ?

- **Après le stade 5-6 feuilles** : certains stoppent les extraits fermentés et n'utilisent que la **tisane** (l'extrait fermenté a un effet fertilisant bien plus élevé, et génère un micro-climat chaud et humide ce qui pourrait favoriser le mildiou)
- **Sur vigne peu vigoureuse** : **tisane** (même raison que précédemment)
- **Sur vigne vigoureuse** : l'extrait fermenté permettra d'augmenter le seuil de résistance **AVANT** une attaque (durant 2 à 3 semaines)
- **Après une attaque** (> 5% du végétal touché) : stoppez les extraits fermentés et **préférez les tisanes**, puis lorsque la plante a été soignée, **recommencer les extraits fermentés** (ils serviront notamment à apporter à la plante les sucres qu'elle a utilisés pour se défendre)

Quand pulvériser ?

L'ortie peut s'utiliser **1 à 2 fois par mois** jusqu'à fin septembre.

Peut aussi être apporté après vendanges, pour une bonne mise en réserve, et un bon redémarrage l'année suivante (qui pourrait être utile après les épisodes de gel de cette année).

Attention :

- ✓ L'extrait fermenté d'ortie génère un micro-climat chaud et humide (favorable mildiou). Donc à mettre quand le **temps est chaud et sec**, sinon préférez la décoction de prêle (asséchante).
- ✓ **Eviter l'application d'ortie à la floraison** (tisane ou extrait fermenté) car l'azote favoriserait le cycle végétatif sur la floraison.

Sources d'informations : Formation Eric Petiot « soigner la vigne avec les plantes » et Protocole viticulture, Association Technique Viticole 49