

Phytothérapie : quelles utilisations ?

➤ Les extraits fermentés (ou purins)

Principe : Faire infuser la plante (grossièrement fractionnée) dans un récipient d'eau de pluie, à l'abri de la lumière et à température ambiante. Mettre un couvercle, la fermentation va alors se lancer. Sa vitesse dépend de la plante et de la température (ne pas dépasser 40°C). Il faut brasser au moins une fois par jour pendant 10mn : lorsqu'il n'y a plus ou très peu d'écume après le brassage, la fermentation est achevée. Celle-ci peut durer de 5 à 30 jours selon la plante, la température et les composés recherchés. Il ne faut pas dépasser le stade de putréfaction, qui se repère avec une odeur nauséabonde.



Avant d'employer l'extrait fermenté, penser à **bien le filtrer** pour éviter les bouchages et les nouveaux départs en fermentation.

Ne pas mettre de **thym** (bloque le départ de fermentation)

Ne **pas mélanger** les plantes (elles n'ont pas la même vitesse de fermentation)

Stockage et conservation :

Après la fermentation : 2 jours au maximum avant utilisation ou stockage (sauf si canicule : traiter tout de suite).

Stockage en récipient fermé en inox ou plastique (cubitainer par ex.), à l'abri de la lumière, environ 12°C (température stable). Se garde dans un cubitainer 2 mois une fois entamé, jusqu'à 2 ou 3 ans si non entamé et en présence de conservateurs (huile végétale 1^{ère} pression à froid + tensio-actif 1% + si possible qq gouttes d'HE de Romarin à camphre).

Si utilisation directe : 2 jours maximum après la fin de fermentation

Dose : 1kg de plantes fraîches ou 100-200gr de plantes sèches pour 10L d'eau (il est préférable d'utiliser des **plantes fraîches** pour les extraits fermentés)

Pulvérisation : Diluer de 5 à 10%

Convient à l'ortie, consoude, fougère

➤ Les décoctions

Principe : On fait tremper les plantes coupées en morceaux 24h dans l'eau froide puis on les porte à ébullition (petit bouillon) **sous couvercle** durant 20 à 30 minutes. Puis il faut laisser refroidir, sans retirer le couvercle. Ensuite, on filtre et pulvérise rapidement.

Stockage et conservation : utilisation directe dans les heures qui suivent la préparation, ou 1 an si embouteillage à chaud tout de suite après filtration. *Dans le cas de la décoction de prêle, il y aurait possibilité de la stocker à l'abri de la chaleur et de la lumière pendant 2 mois une fois filtrée.* P MASSON

Dose : varie au cas par cas

Pulvérisation : Diluer à 10%

Convient bien aux plantes dont les principes actifs sont plus difficiles à extraire : prêle, racines d'orties, absinthe, consoude, sauge officinale

➤ Les infusions

Principe : Couper les plantes en morceaux, les plonger dans l'eau de pluie froide et porter à ébullition. Dès que l'eau frémit, couper le feu. Laisser infuser **sous couvert** jusqu'à refroidissement (10 à 20mn). Ensuite, avant de l'employer, il faut bien filtrer.

L'infusion est moins concentrée que l'extrait fermenté ou la décoction.

Stockage et conservation : Utilisation directe (1 jour maxi), ou 1 an si embouteillage à chaud directement après filtration, dans une bouteille en verre à l'abri de la lumière.

Dose : varie au cas par cas (100 à 200g/ha)

Pulvérisation : Diluer à 10%

Convient pour les fleurs (reine des prés, camomille) et les feuilles (sauge, ortie)

ATTENTION : ne pas porter l'osier (saule) et la reine des prés à ébullition (maxi 60°C), cela détruit leur principe actif.

➤ Les huiles essentielles

Principe : Une huile essentielle est un extrait végétal, très concentré obtenu par distillation. L'utilisation de quelques gouttes suffit en général, préalablement mélangée à un peu de lait ou d'huile végétale pour diluer et fixer les molécules de l'huile essentielle avant de l'ajouter à la bouillie de traitement. Il est aussi important d'ajouter un dispersant par effet tensio-actif (savon noir ou liquide vaisselle par exemple).

Les clés de la réussite :

- Utiliser toujours de l'eau de pluie **5.5 < pH < 6.5**
- Pas de récipient en **aluminium ou en fer**
- Toujours **filtrer** les préparations avant dilution et emploi pour éviter les bouchages
- Possible **d'associer au cuivre et soufre** ; ces préparations ne seront alors pas dynamisées
- **Les principales causes d'échecs** : Non-respect du temps d'ébullition, absence du couvercle, mauvaise qualité de l'eau
- En saison, **varier le plus possible les plantes** pour ne pas toujours stimuler les mêmes voies métaboliques de la vigne

A noter que ces préparations à base de plantes sont à utiliser plus **en accompagnement** de produits préventifs qu'en usage phytosanitaire (fongicide, insecticide,...)

Sources :

- Eric Petiot, Jean-Paul collaert, Bernard Bertrand « Purin d'ortie & Cie » (4^e édition mise à jour)
- Eric Petiot, Formation « les plantes pour soigner la vigne »