**La recette du purin d'ortie**

* 1 kg de jeunes orties non montées à graines, que vous hacherez grossièrement
* 10 l d'eau, dans lesquelles vous ferez macérez les orties hachées

Ne pas utiliser de contenant métallique, préférez le plastique.

La durée de macération à une température d'environ 18° varie selon l'utilisation souhaitée :

* 24 à 48 heures pour l'utiliser en insecticide et fongicide
* 15 jours pour l'utiliser en engrais ou en activateur de croissance : dans ce cas, la macération ne doit plus émettre de bulles lorsqu'on la remue, sinon la fermentation n'est pas achevée.

**Utilisation du purin d'ortie**

Avant d'utiliser le purin d'ortie, il vous faut le filtrer, plus ou moins finement selon que vous le répandrez à la pomme d'arrosoir ou au pulvérisateur. S'agissant d'un mélange très concentré, il est conseillé de le diluer, notamment pour une utilisation en insecticide (1 pour 5 à 20).

Le purin d'ortie s'utilise au printemps lorsque les végétaux sont en pleine croissance ou à la fin de l'été quand les plantes font leurs réserves d'hiver.

Pour **le conserver plusieurs semaines voire 1 an**, il faut le filtrer finement, le mettre dans des bouteilles fermées de façon totalement hermétiques, stockées dans un endroit frais.

**Recette de la macération de rhubarbe**

La saison de la rhubarbe permet de récupérer les feuilles des tiges récoltées ou achetées au marché pour en faire une macération aux vertus insectifuges, notamment contre les pucerons, et antilimaces. Comme elle ne se conserve pas, inutile d'en préparer plus d'1 litre, quantité généralement amplement suffisante pour pulvériser pur sur vos rosiers et arbustes du jardin.

* 200 g de feuilles de rhubarbe, que vous hacherez en petits morceaux
* 1 l d'eau, dans lequel vous ferez macérez les feuilles ainsi coupées

Utilisez une cuvette en plastique ou un grand saladier en verre mais pas de bassine métallique. Mettez un couvercle sur la préparation que vous placerez à 20-24°C à l'intérieur ou à mi-ombre durant 24 à 48 heures.

Filtrez la macération et utilisez là immédiatement, sans dilution, pure, en la pulvérisant sur les végétaux.

**Recette du purin de rhubarbe**

Le purin de rhubarbe agit comme un bon insectifuge et insecticide grâce à l'acide oxalique que contient la plante. Il se prépare de la même façon que la macération de rhubarbe à la différence que vous laisserez la préparation fermenter en la recouvrant d'un simple linge qui la laisse respirer : des bulles vont se former durant plusieurs jours et lorsqu'il n'y en aura plus, ce sera signe que le purin est prêt : selon la température, il faut compter entre 8 et 15 jours.

Pour la façon de l'appliquer, le purin de rhubarbe s'utilise également pur, après filtration, en pulvérisation sur les plantes ou au pied de celles qui sont inexorablement convoitées par

* les limaces, agissant alors comme répulsif,
* les pucerons, les chenilles, la mouche de la carotte, le ver et la teigne du poireau, afin d'agir comme traitement insecticide.

Lorsque la saison de la rhubarbe est là, profitez-en pour faire du purin à partir de ses feuilles en quantités plus importantes qu'un litre, que vous pourrez stocker quelques mois. En effet, contre les gastéropodes, il faudra renouveler les pulvérisations, particulièrement dès qu'une averse se produira.

La prêle est un fongicide tout en étant insectifuge et insecticide. Pour ne pas confondre les deux, sachez qu'insectifuge signifie répulsif sur les insectes alors qu'insecticide vise une action d'élimination de ceux-ci. La silice, le calcium et la potasse contenus dans le purin de prêle sont à l'origine de ses vertus.

**La recette du purin de prêle**

* 1 kg de prêle des champs (hors racines) que vous hacherez le plus finement possible
* 10 l d'eau dans lesquelles vous ferez macérez la prêle

Vous mélangerez bien et laisserez macérer plus longtemps que les autres purins : 8 à 15 jours. En effet, la prêle est plus longue à fermenter. Vous devrez aussi brasser le mélange 2 fois par jour au début pour que la fermentation veuille bien démarrer. Selon la température, la préparation fermentée sera plus ou moins longue à aboutir.

Vous la filtrerez quand plus aucune bulle de fermentation ne se formera. Elle se conserve dans des bidons que vous entreposerez au frais, à la cave, par exemple. Vous pourrez l'utiliser pendant plusieurs mois après sa fabrication.

**Utilisation du purin de prêle**

Le purin de prêle peut s'utiliser au printemps pour renforcer les jeunes plantations (dilution à 5%). Dès qu'une attaque d'oïdium commence, tentez le traitement curatif avec une dilution à 10%, sinon, faites cette pulvérisation en préventif. Du printemps au mois d'août, à une fréquence de 8 à 10 jours, vous devriez obtenir de bons résultats.

Pour lutter contre la chlorose en fer, vous pourrez faire un arrosage avec une dilution à 20 %, en respectant un délai de 3 semaines entre 2 traitements, pas plus de 2 à 3 fois au cours de l'année.

Il est possible de faire un mélange de [purin d'ortie](https://jardinage.lemonde.fr/dossier-276-purin-ortie-engrais-insecticide.html) ou de [purin de consoude](https://jardinage.lemonde.fr/dossier-686-consoude-utiliser-purin-fabriquer.html), avec du purin de prêle pour démultiplier l'apport d'azote.

**La recette du purin de consoude**

* 1 kg de consoude (feuilles, tiges, fleurs) que vous hacherez grossièrement
* 10 l d'eau dans un seau en plastique, dans lesquelles vous ferez macérez la consoude ainsi coupée

Il vous faudra ensuite bien mélanger et laisser macérer légèrement à l'ombre à une température de 20 à 25 °C en remuant chaque jour. La fermentation démarrera sous 24 à 48 h en dégageant des grosses bulles. Au bout de 10 jours maximum, elle est terminée et la préparation est finie.

Il vous reste à filtrer le tout et à utiliser dans un délai relativement court. La consoude résiduelle peut aller, elle, dans le compost, qu'elle contribuera à booster.

Ne soyez pas effrayé : la consoude dégage une odeur forte pas très ragoutante...

**Utilisation du purin de consoude**

Le purin de consoude s'utilise surtout au printemps car il stimule bien les jeunes plants et les semis : une pulvérisation diluée à 5% est une bonne dose, tous les 15 jours environ.

Plus tard, pendant la production, la consoude va maintenir la croissance des fruits et légumes, à raison d'un arrosage dilué à 10 %, tous les 10 à 15 jours.

Pour les rosiers, ce même arrosage est bénéfique pour soutenir la floraison.

**La recette de la décoction d'ail**

Il s'agit bien d'une décoction, et non d'un extrait fermenté dit purin, pour laquelle il vous faut :

100 g de gousses d'ail (Allium sativum) épluchée

un litre d'eau

Mettez les gousses pilées dans l'eau et laissez macérer durant 24 h. Portez ensuite à ébullition et laisser bouillir doucement, avec un couvercle, durant 20 mn.

Laissez refroidir complètement. Filtrez et utilisez sans attendre car la préparation ne se garde que 24 h au frais :

Contre les pucerons, pulvérisez pur

Contre les maladies cryptogamiques, diluez à 20%

La recette de la macération huileuse d'ail

La macération d'ail dans l'huile est insecticide, insectifuge et fongicide. Pour la préparer, il vous faut :

100 g de gousses d'ail non épluchées

Huile de colza ou d'olive

Un litre d'eau

Mettez les gousses avec leur pelure dans un récipient pour les écraser ou les piler, puis recouvrez les d'huile et laissez macérer durant 24 h.

Filtrez avec un chinois en pressant bien les morceaux pour que tous leurs principes actifs soient extraits.

Ajoutez une cuillerée de savon noir et mélangez vigoureusement avant d'ajouter 1 litre d'eau.

La préparation se garde 3 semaines au réfrigérateur et s'utilise :

Contre les pucerons, acariens, mouches de l'oignon, doryphores, en pulvérisation diluée à 5%

Contre les lapins et chevreuils qui viennent visiter votre jardin, en répulsif en pulvérisation diluée à 10%

Si vous avez des questions :

Stéphanie Savard

438-502-0202

horticultriceurbaine@gmail.com

Facebook : Stéphanie Savard horticultrice ou Stéphanie Savard pro