

RECENSEMENT DE PRATIQUES PRÉPARATIONS NATURELLES PEU PRÉOCCUPANTES

L'EXTRAIT FERMENTÉ DE CONSOUDE

Cette fiche vise à témoigner de la diversité des pratiques d'utilisation de l'extrait fermenté de consoude. Elle s'appuie sur une enquête réalisée auprès de 41 paysan-ne-s dans le cadre d'un travail mené par la Confédération paysanne, l'ASPRO-PNPP et l'ITAB autour des préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP).

CULTURES TRAITÉES

Arboriculture et petits fruits :

- ▶ Pommier
- ▶ Abricotier
- ▶ Pêcher
- ▶ Poirier
- ▶ Cerisier
- ▶ Groseillier
- ▶ Fraisier

Grandes cultures :

- ▶ Blé
- ▶ Orge
- ▶ Pomme de terre
- ▶ Betterave
- ▶ Pois
- ▶ Lin

Vigne

Maraîchage :

- ▶ Épinard
- ▶ Poireau
- ▶ Carotte
- ▶ Tomate
- ▶ Poivron
- ▶ Concombre
- ▶ Pomme de terre primeur
- ▶ Cèleri

UTILISATIONS RECENSÉES



9

Grandes cultures



9

Arboriculture



4

Maraîchage



2

Viticulture



10

Achat



14

Préparation
à la ferme

EFFETS RECHERCHÉS

▶ **Fructification et développement végétatif** : parmi les personnes enquêtées, certaines utilisent l'extrait fermenté de consoude pour soutenir le développement et la croissance des cultures traitées. Certaines pratiques visent également à favoriser la fructification et à améliorer les qualités gustatives de leurs productions.

▶ **Fortifiant et cicatrisant** : les utilisateur-riche-s rencontré-e-s constatent que l'extrait fermenté de consoude utilisé de façon préventive permet de limiter l'impact des dégâts liés aux maladies cryptogamiques. Également utilisé pour ses vertus cicatrisantes, certaines pratiques recensées visent à renforcer une culture suite à une attaque fongique, de ravageurs ou un épisode de grêle.

▶ **Développement de la vie du sol** : appliqué directement sur les sols ou par ruissellement en cas d'application foliaire, certain-e-s utilisateur-riche-s l'utilisent pour favoriser le développement de la vie des sols et accélérer la minéralisation des matières organiques comme les pailles et les engrais verts. Enfin, certaines pratiques recensées visent à ramener le milieu dans des gammes de pH et de potentiel oxydoréducteur favorables au développement des microorganismes.

PROCÉDÉ DE PRÉPARATION

La consoude est le plus souvent cueillie à proximité de la ferme. Les utilisateur·rice·s peuvent choisir ensuite de hacher les feuilles ou de les utiliser entières.

Les pratiques recensées font généralement état d'une concentration de 1 kg de plantes fraîches pour 10 L d'eau. Le récipient utilisé varie selon les volumes préparés et le matériel disponible : poubelle, bidon, cuve inox à chapeau, tank à lait...

Les feuilles sont plongées dans l'eau directement ou à l'intérieur d'un filet qui permet d'éviter la mise en suspension des particules grossières. L'ajout de basalte peut être réalisé afin de favoriser le développement des microorganismes et faciliter la fermentation. Du vinaigre est parfois utilisé pour corriger le pH de l'eau si besoin.

L'eau utilisée est généralement de l'eau de pluie ou de forage. Chez un quart des utilisateur·rice·s l'eau est mise en rotation manuellement ou à l'aide d'un appareil avant d'être utilisée dans le cadre d'un procédé de dynamisation.

La macération est faite en situation aérobie ou anaérobie, obtenue grâce à la mise en place d'un couvercle étanche ou à l'utilisation de CO₂. Le temps de macération varie de 3 jours à 3 semaines selon la

température et l'opérateur. Pendant le temps de macération, la préparation est parfois brassée. La durée de macération est définie selon les critères de l'opérateur·rice : un nombre de jour précis, disparition des bulles liées à la fermentation, odeur... Enfin elle peut également être stoppée selon l'évolution du pH et de la conductivité de la préparation, mesurés à l'aide de matériel de précision permettant de déterminer précisément la fin de la fermentation.

Certain·e·s choisissent ensuite de filtrer à nouveau la préparation à l'aide d'un bas en nylon ou d'un tamis. S'il n'est pas utilisé immédiatement l'extrait fermenté peut être stocké dans des bidons fermés, dans la mesure du possible en anaérobie. L'anaérobie est obtenue en complétant le volume du récipient au maximum.

Le temps de préparation, hors macération, varie d'une à quatre heures en fonction du volume préparé et du temps de cueillette nécessaire à la récolte des plantes.



PÉRIODE DE TRAITEMENT

Période de traitement recensée auprès des utilisateur·rice·s enquêté·e·s

Arboriculture et petits fruits

En arboriculture et petits fruits, parmi les personnes enquêtées, l'application de l'extrait fermenté de consoude est réalisée entre le début du printemps et la mi-juillet. Au printemps, les applications visent à fortifier les plantes contre les maladies cryptogamiques comme la tavelure et l'antracnose. Cette préparation peut être également utilisée pour stimuler la fructification. Enfin, l'extrait fermenté de consoude peut être employé en pulvérisation ou en badigeon pour accompagner la cicatrisation des arbres après un épisode de grêle.



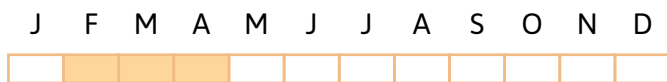
Maraîchage :

Les pratiques d'utilisation de l'extrait fermenté de consoude recensées en maraîchage visent à stimuler la croissance des jeunes plants et la fructification. Les applications ont donc principalement lieu au printemps et en été. Cette préparation est également utilisée pour renforcer les plants contre les agressions fongiques avant les stades les plus sensibles et si besoin, pour accompagner le processus de cicatrisation.



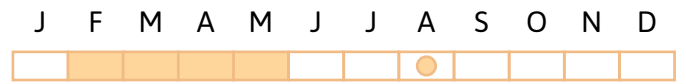
Viticulture

En viticulture, les applications recensées ciblent le développement des bourgeons et des jeunes pousses en début de printemps.



Grandes cultures

Sur les céréales, les applications d'extrait fermenté de consoude recensées visent à renforcer les cultures contre les maladies cryptogamiques. Les traitements ont donc lieu du début du printemps jusqu'à la fin du développement de la dernière feuille autour du mois de mai. Une fois que les feuilles sont en place, le risque lié au développement des maladies est considérablement réduit. Les céréalier·e·s rencontré·e·s peuvent également réaliser des applications de préparation à base de consoude au printemps pour accompagner la croissance des boutons floraux sur les protéagineux. En été, une application peut avoir lieu après la moisson pour accélérer la décomposition des pailles. Enfin, parmi les utilisations recensées, des applications au sol avant le semis peuvent être réalisées afin de participer au développement de l'activité microbienne des sols.



EFFICACITÉ

► Appliquée sur le sol, l'efficacité de la préparation est difficilement interprétable par les utilisateurs car l'utilisation des préparations est souvent accompagnée de changements de pratiques plus globales qui permettent une amélioration de la qualité des sols (diminution du travail du sol, engrais verts, paillage...).

► Lorsqu'elle est utilisée en fortifiant, l'efficacité de la préparation se constate par une absence ou un faible développement des dégâts causés par les invertébrés et les maladies cryptogamiques.

APPLICATION ET FRÉQUENCE

Mode d'application : pulvérisation au sol, foliaire, badigeon

Les préparations à base d'extrait fermenté de consoude sont généralement réalisées avec un volume d'1 kg de plantes fraîches pour 10 L d'eau. Les doses appliquées varient entre 0,5 kg et 20 kg de plantes fraîches par hectare traité avec une valeur médiane de 1 kg/ha.

Fréquence d'application : 1 à 12 fois par an par culture avec une valeur médiane de 3 fois par an.

Attention : la valeur médiane correspond à la valeur en dessous de laquelle se situent 50 % des valeurs recensées. Elle n'a pas vocation à être une recommandation.



Une initiative de :



En partenariat avec :

Action financée dans le cadre du plan Ecophyto 2

