

RECENSEMENT DE PRATIQUES

PRÉPARATIONS NATURELLES PEU PRÉOCCUPANTES

L'EXTRAIT FERMENTÉ D'ORTIE

Cette fiche vise à témoigner de la diversité des pratiques d'utilisation de l'extrait fermenté d'ortie. 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 :

- ▶ Pommier
- ▶ Abricotier
- ▶ Pêcher
- ▶ Framboisier
- ▶ Cassis
- ▶ Myrtille
- ▶ Mûrier
- ▶ Groseillier
- ▶ Cerisier

Grandes cultures :

- ▶ Blé
- ▶ Orge
- ▶ Lin
- ▶ Pois
- ▶ Avoine
- ▶ Betterave
- ▶ Pomme de terre
- ▶ Colza
- ▶ Maïs

Viticulture : Vigne

Maraîchage :

- ▶ Blette
- ▶ Épinard
- ▶ Tomate
- ▶ Aubergine
- ▶ Fraise
- ▶ Carotte
- ▶ Poireau

UTILISATIONS RECENSÉES



12

Grandes cultures



8

Arboriculture
et petits fruits



6

Maraîchage



5

Viticulture



9

Achat



22

Préparation
à la ferme

EFFETS RECHERCHÉS

▶ Développement végétatif : souvent décrit comme « un coup de boost », l'extrait fermenté d'ortie peut être appliqué pour soutenir le développement végétatif des cultures. Avec cette préparation, les utilisateur-ric-e-s enquê-té-e-s cherchent principalement à favoriser la croissance foliaire et racinaire, le verdissement des feuilles, la fructification et plus généralement à renforcer le port de tout l'appareil végétatif.

▶ Renforcement général de la plante : Les utilisateur-ric-e-s rencontrés constatent que l'extrait fermenté d'ortie utilisé de façon préventive permet de limiter l'impact des dégâts causés par les invertébrés et les maladies cryptogamiques.

▶ Développement de la vie du sol : appliqué directement sur les sols ou par ruissellement en cas d'application foliaire, l'extrait fermenté d'ortie est également utilisé pour favoriser le développement de la vie des sols et accélérer la minéralisation des matières organiques comme les pailles et les engrais verts. Il est également utilisé pour influencer les paramètres physico-chimiques du sol (pH et potentiel oxydo-réducteur).

PROCÉDÉ DE PRÉPARATION

L'ortie est le plus souvent cueillie à proximité de la ferme. Les utilisateur·rice·s peuvent ensuite choisir 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.

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. Du vinaigre est parfois utilisé pour corriger le pH de l'eau si besoin.

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.



APPLICATION

Zone d'application : foliaire, sol, badigeon et enrobage de semences.

Les préparations à base d'extrait fermenté d'ortie sont généralement réalisées avec un volume d'1 kg de plantes fraîches pour 10 L d'eau. Les doses appliquées varient entre 0,1 kg et 10 kg de plantes fraîches par hectare avec une moyenne située autour de 1 kg/ha.

La fréquence de traitement sur une culture donnée varie entre 1 et 12 passage annuels avec une valeur médiane à 3 traitements annuels.

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.

EFFICACITÉ

L'efficacité des traitements est plus facilement perceptible lorsque la préparation est utilisée pour stimuler le développement de l'appareil végétatif. Les utilisateur·rice·s peuvent alors mentionner un reverdissement de la plante ou une croissance accélérée. Lorsqu'elle est utilisée en fortifiant l'efficacité de la préparation est difficilement identifiable en l'absence de parcelles tests. Elle se constate par une absence ou un faible développement des dégâts liés aux maladies et ravageurs.



REMARQUES DIVERSES

- ▶ Dans certaines situations l'extrait fermenté d'ortie peut augmenter le risque d'attaques de pucerons en raison de l'apport d'azote dans le milieu.
- ▶ La préparation peut être utilisée avec des EM (microorganismes efficaces) pour développer les microorganismes du sol.
- ▶ Certaines personnes enquêtées déconseillent l'utilisation de cette préparation sur les cultures atteintes par les maladies cryptogamiques afin d'éviter de stimuler également l'activité des agents pathogènes.



Une initiative de :



Action financée dans le cadre du plan Ecophyto 2

