

Depuis le 1^{er} janvier 2019, l'usage des produits phytosanitaires est interdit aux particuliers. Pour stimuler la croissance de ses plantes ou lutter contre les indésirables, le jardinier malin se tourne vers des solutions naturelles : les extraits de plantes.

Fabriqués à domicile, à partir des végétaux trouvés au jardin ou sur les bords des chemins, ils sont très faciles à réaliser.



Photo : www.détentejardin.com

Qu'est ce qu'un éliciteur ?

C'est une molécule « signal » produite par un pathogène ou un ravageur.

Elle provoque chez la plante une réaction particulière qui aboutit à stimuler ses mécanismes de résistance aux maladies et à produire des substances défensives.

Pourquoi fabriquer ses propres extraits de plantes ?

- Pour leur gratuité ! Se rendre en jardinerie ou dépenser le moindre euro pour « traiter » les cultures devient inutile.
- Quand ils sont produits et utilisés sur place (au jardin), les extraits de plantes contribuent à réduire les déchets (emballages), ainsi que les émissions de gaz à effet de serre (transport et production).
- Grâce aux extraits, le jardinier apprend à tirer profit de plantes sauvages qu'il s'échine le plus souvent à éradiquer de son jardin. Devenues une ressource, elles y trouvent naturellement leur place et enrichissent sa biodiversité.

4 grands types d'effets recherchés

Les extraits de plantes, selon la manière dont ils sont préparés et les ingrédients qui les composent, peuvent avoir les effets suivants :

- **Stimuler** la plante, grâce à l'effet éliciteur des substances actives contenues dans les végétaux utilisés pour fabriquer l'extrait (défenses immunitaires, croissance),
- **Fertiliser** le sol par apports directs ou en réactivant l'activité microbologique de ce dernier,
- **Protéger contre les ravageurs** (le plus souvent grâce aux molécules odorantes dégagées),
- **Lutter contre les maladies** une fois déclarées (surtout celles d'origine fongique).

Chaque plante possède des propriétés que le jardinier, en faisant ses préparations, cherchera à exploiter. L'éventail des possibilités (et des effets) est donc vaste ! Ceci dit, les extraits étant moins agressifs que les produits du commerce, leurs résultats sont optimum quand ils sont utilisés avec d'autres techniques de jardinage au naturel : association de plantes, choix des variétés, ...



Photo : www.futura-sciences.com

Comment faire ses extraits de plantes ?

Il existe quatre procédés qui diffèrent les uns des autres par :

- Le temps durant lequel la plante est laissée à tremper dans l'eau,
- La température de l'eau.

Selon le procédé employé, l'effet d'une même plante sur les cultures est différent. Par exemple, la tanaïse préparée en infusion aide à lutter contre un charançon du chou. Dans le cas d'une macération, c'est contre la rouille du groseillier que la tanaïse est efficace !

La macération

Ici il suffit simplement de laisser tremper les plantes dans de l'eau à température ambiante (16° à 20°C) durant quelques heures puis de filtrer.

L'infusion

Les plantes sont plongées dans de l'eau bouillante. Quand l'ébullition reprend, le feu est coupé et le récipient couvert. Le temps d'infusion dépend de la recette choisie, généralement pas plus de 24h. La préparation est ensuite filtrée et utilisée froide.

La décoction

Elle consiste à faire tremper les plantes dans de l'eau froide pendant 24h, puis à les faire bouillir doucement dans cette même eau pendant 5 à 10 min. Le feu est ensuite coupé et le récipient couvert 5 à 10 min, le temps pour les plantes de libérer leurs principes actifs. La préparation est ensuite filtrée et utilisée, la plupart du temps, froide.

L'extrait fermenté

Il s'agit ici de mettre 1kg de plantes fraîches, non grainées et hachées, dans un seau en plastique. Puis d'ajouter 10L d'eau de pluie et de fermer non hermétiquement. Chaque jour la préparation est « touillée ». Le jardinier constatera à cette occasion que des bulles se forment, de moins en moins nombreuses au fil du temps, jusqu'à ne plus apparaître.



Photo : www.aujardin.info

La disparition des bulles signifie que la fermentation est terminée. La préparation est filtrée le jour même (sinon gare aux odeurs !). Elle peut être conservée dans des bidons en plastique durant toute la saison de jardinage.