

Préparations à Base de Plantes en Viticulture Biologique



Cet article à pour but de faire quelques rappels concernant les préparations à base de plantes. Utilisables comme produit de stimulation des défenses naturelles de la Vigne, il est important de savoir dans quel cadre les employer. Ce document est complété par 10 Fiches synthétiques. Les préparations à base de plantes sont classés parmi les produits « bio dynamisant », c'est à dire ayant une action sur le fonctionnement de la plante et non une action directe sur un problème. On peut trouver une multitude de Préparations Différentes, nous avons essayer de vous synthétiser les Informations sur les Plus Connues & leurs Utilisation en Viticulture :

<http://www.agrobioperigord.fr>

La Phytothérapie :

Principe : Les Préparations à Base de Plantes, souvent regroupés à tort sous l'unique appellation Purins de plantes, sont classés parmi les produits « bio dynamisants ou bio stimulants », c'est à dire ayant une action sur le fonctionnement de la plante et non une action directe sur un problème.

Les préparations à base de Plante peuvent être de précieux alliés pour maintenir des efficacités & des états phytosanitaire satisfaisants tout en réduisant les doses de produits phytosanitaires, cependant dans l'état actuel de nos connaissances, leurs efficacités restent très souvent partielles & ne permettent pas dans la Plupart des cas de ce passé du cuivre & du Soufre.



On peut Utiliser des Plantes Fraîches et/ou des Plantes Sèches, pour réaliser ces préparations. Pas de récipient en Aluminium ou Fer, Préférer de l'Inox ou de l'émail. Pour les Purins, le Plastique donne de Bons Résultats (évitiez le bois). **La Bonne Filtration de vos préparations est Indispensable, si vous ne voulez pas obstruer votre pulvérisateur.**

Rappels sur les Différents Modes de Préparation :

Purins ou Extraits Fermentés:

- Remplir le Récipient au $\frac{3}{4}$ de Plantes (1 Kg pour 10 L en plantes Fraîches & 100 à 200 g pour 10 L de Plantes Sèches), non Tassées & Recouvrir d'Eau,
- Fragmenter à minima afin de ne pas oxyder de trop. (si vous pouvez éviter c'est encore mieux)
- Favoriser le système couvercle flottant, afin de partir rapidement vers un milieu acide – réduit). Une fermentation doit avoir lieu.
- Contrôler la fermentation par un simple brassage. Si de l'écume apparaît, remettre le couvercle flottant sur le liquide,
- Après 5 à 30 Jours (suivant la plante et la température, plus il fait chaud plus la fermentation à lieu rapidement),
- Lorsque le liquide est devenu foncé et qu'il ne mousse plus, on peut filtrer et utiliser.
- Le Stockage peut ce réaliser dans des Bidons en Plastique, remplis et bien fermés, dans un Endroit Frais (surtout T° stable) et à l'Abri de la Lumière. De préférence à utiliser dans les 2 mois après ouverture d'un Bidon ou reconditionner dans un bidon plus petit. En général évitez de conserver un produit de 6 mois à 1 an Maximum.
- Possibilité d'y ajouter un « conservateur naturel », (Huile Essentielle : de romarin ou de sauge, v° « Conservateur » ci dessous)

Infusion ou Tisane :

- Quantité v° Fiches plantes,

- Mettre l'Eau à ébullition, sans couvrir,
- Stopper dès ébullition & Verser sur les Plantes,
- Couvrir & Laissez Refroidir,
- Filtrez & Utilisez,
- Utiliser le Plus rapidement Possible, on ne conserve pas une infusion (1 jour Max au Froid),
- Il est possible « d'embouteiller » à chaud (80°C) les infusions ou tisanes, ce qui permet de les conserver pendant la saison (intéressant surtout si vous faites un volume important de préparation pour réutilisation dans la saison)

Décoction :

- Broyé les Plantes & les laissez Macérer 24 h dans l'eau,
- Quantité v° Fiches plantes, Porter ce mélange à ébullition, si possible avec un couvercle (les principes actifs volatiles s'échappent avec la vapeur), Laissez Bouillir à petits « Bouillions »,
- Laissez Refroidir avec le couvercle,
- Durée : 20 à 60 mn (suivant les plantes, les plantes « coriaces » sont bien adaptées à la Décoction),
- A Utiliser dans les Heures qui suivent la préparation (Maximum : 2 jours, à éviter).

Macération ou Extrait à froid :

- Broyé très Finement les Plantes,
- Les laissez Macérer 24 h dans l'eau,
- Filtrer & Utiliser
- Pas de Stockage, Sinon évolution vers extraits Fermentés,

Jus Pur :

- plantes mises à fermenter seule, sans eau, dans un récipient ;
- on presse au bout de 2 Jours.
- Pas de Stockage, Sinon évolution vers extraits Fermentés,

Les préparations réduites :

Plantes utilisées : origan, sarriette, thym, thym serpolet, sarriette de montagnes, romarin. Ces plantes contiennent des phénols qui apportent des paramètres électromagnétiques acides – réduits (santé du végétal). **Préparer la veille et utiliser le lendemain de manière à laisser refroidir. Autre Possibilité** : Embouteiller à Chaud (80°C) dans ce cas la préparation peut ce conserver un an maximum (intéressant surtout si vous faites un volume important de préparation pour réutilisation dans la saison).

Mode préparatoire :

- **250 gr de plantes sèches ou 1 kg de plantes fraîches*** dans 10 l d'eau de pluie froide. Porter à 90- 100 degrés pour aller « chercher » les métabolites secondaires (phénol).
- Laisser refroidir puis utiliser ou embouteiller à chaud pour les conserver une année.

- Dilution : 1 /10 ème soit 10 litres d'infusion dans 100 litres d'eau / hect.

*** Remarque sur les dosages de plantes :** Vous pouvez aussi bien utiliser une plante (dans ce cas 250 gr sec ou 1 Kg en frais) ou une plante de chaque (dans ce cas diviser les 250 gr sec ou 1 kg frais par le nombre de plantes).

Les principaux sont :

- L'Ortie, action fertilisante / Stimulante
- La Fougère, action insectifuge
- La Prêle, action « fongicide »

Dynamisation :

La durée est de 20 mn seulement pour les préparations à Base de Plante (contre 1 h exactement pour les préparas Biodynamique), on utilise les pulvérisations dans l'heure qui suit la dynamisation. Si les Préparations sont associées à du Cuivre et/ou du Soufre, il n'est pas nécessaire de Dynamiser les préparations.

On peut citer également Deux autres plantes, d'utilisation moins courante (du moins en viticulture) :

Luzeerne : Action Fertilisante

Utilisation : Le purin apporte du bore, il faut le réserver à des carences (réelles ou induites) aux cultures exigeantes.

Dose : 5 % du volume de bouillie

Pour les Préparations Insectifuge (Type Purin de Fougère, contre la Cicadelle Verte) il faut renouveler régulièrement les applications, même lorsqu'il n'y a pas de traitement fongicide. D'autre part, il faut positionner les premiers traitements, avant si ce n'est au plus prêt de l'apparition des Adultes (Cf Réseau de Piégeage AgroBio Périgord).

On peut Associer certaines préparations pour développer des synergies et/ou pour bénéficier d'effets complémentaires. Les Données ci-dessous sont à titre indicatifs, on peut associer, prolonger certaines préparations en fonction de l'année & des conditions.

Utilisations Possibles en fonction du stade de la Vigne : Exemples d'applications

Fiches	Plantes	Préparation	Partie Utilisée	Eléments	Objectifs
1	Ortie	Purin Tisane	Feuilles, plantes entières	Azote & Fer	Fertilisation Favoriser les échanges
2	Prêle	Poudre Décoction	Plante entière	Silice Calcium	Lutte contre les maladies cryptogamiques Problèmes d'eau
3	Camomille	Compost Tisane	Plante entière Fleurs	Soufre, Calcium, Potasse	Stimule les échanges Favorise la formation de sucres pour les fruits
4	Chêne	Poudre Décoction	Ecorce	Calcium	Lutte contre les Maladies Cryptogamique
5	Valériane	Macération	Plante entière	Phosphore	Lutte contre les gelées
6	Achillée	Tisane	Plante entière	Potasse & Soufre, Acide iso valérianique, Acide Salicylique, Huiles Volatiles	Lutte contre la coulure, Lutte contre les Maladies
7	Pissenlit	Tisane	Fleurs & Fruits	Silice	Maturité des fruits
8	Fougères	Purin	Feuille	Acide Gallique & Acétique, Tannins, hétéroside, cyanogénétique	Action Insectifuge contre Divers Insecte, notamment la Cicadelle verte
9	Osier / Saule	Tisane	Ecorces / Jeunes Tiges Broyées	Acide Salicylique,	Lutte contre les Maladies cryptogamiques, Eviter les Saules à Feuilles Larges
10	Consoude	Purin / Jus Pur	Feuilles	Allantoïne, Potasse, bore, Fer, Calcium,..	Fertilisation, Cicatrisant, Protection Plaies de taille

(V° Fiches, AgroBioPérigord, Disponibles dans la Partie Adhérent du Site)



Notes complémentaires sur les pulvérisations:

L'eau :

Une meilleure efficacité peut être obtenue en veillant à utiliser une eau avec un pH acide (5,5<pH<7). Utiliser des bandes pH pour analyser l'eau.

On utilise de préférence de l'eau de pluie, en veillant à utiliser de l'eau qui n'a pas lavé le toit après une période sèche.

Pulvérisation :

Dans l'Idéal le matériel utilisé ne devrait pas servir à autre chose, dans la pratique les mélanges à base de plantes sont très souvent associés à d'autres Traitements.

« Conservateur » : uniquement pour les extraits fermentés

Mode préparatoire : Doses pour 5 l de préparation

- 2.5 ml d'Huile Essentielle de Saugé ou de romarin,
- 2.5 ml d'Huile Végétale Bio, colza ou tournesol,
- 1% du vol de tensio actif (par rapport au 5 l) : Savon Noir, Liquide vaisselle Bio ou produit du commerce « solubol », ce dernier permet d'éviter le liquide vaisselle mais il est plus cher




Rappel Dynamisation :

Les préparations présentées dans les fiches de synthèse peuvent être dynamisées, dans ce cas :

Le matériel de dynamisation :

On utilise des fûts en bois propre, ou des seaux en émail, cuivre ou zinc. Eviter tout ce qui rouille ou les plastiques.

Stades	Préparation
	I Décoction de Prêle
	I à 2 Purins d'Orties suivant vigueur (préférence orienté sol) I Décoction de Prêle
	I Décoction de Prêle Puis Tisane d'orties & Décoction Prêle, I à 3 de chaque en alternance
	I à 2 Tisane Achillée I à 2 Tisane de Saule
 	Si forte attaque Mildiou, Décoction Ecorce de Chêne, Sinon I à 2 Tisane Achillée I à 2 Tisane de Saule
 	I à 2 Tisane Camomille I à 2 Tisane Pissenlit
 	I à 2 Tisane Pissenlit

Préparations sur le Domaine Ou Achat de Produits Préparés ?

D'Abord, un Précision, Seuls les Purins & les Jus Purs peuvent être achetés tout fait, leurs Mode de Préparation (fermentation anaérobie notamment) leurs permet de se conserver quelques Mois (a l'Abri de la Lumière & dans un Local à température plutôt fraîche & constante). Les Autres Préparations doivent être réalisées au plus proche de leur utilisation.

Les préparations à base de Plantes sont « Vivantes », a ce titre elles évoluent. La Qualité des Plantes Séchées ou Fraîches, La Qualité des Process de Fabrication sont Très importants, ils conditionneront l'Efficacité ou non d'une Préparation. Les Conditions de Stockage & les Durées de Conservations sont également des points à ne pas négliger. Si Vous Achetez vos Produits soyez Vigilant vis-à-vis de votre Fournisseur, Si vous préparer vous-mêmes vos préparations, soyez exigeant & consciencieux.

Autre Point Important, la Source d'Approvisionnement ! En Effet si l'utilisation de Plantes est intéressante et relève de l'Agriculture Durable. L'Origine, la Cueillette, la Culture, les Conditions de Ramassage et de Fabrications des Préparations à Base de Plantes sont également très importants & doivent être prit en compte par les Vignerons. Il est important de privilégier l'approvisionnement & la fabrication Locale si l'on veut Garder à l'Agriculture Biologique une Cohérence entre Ses pratiques & ses Revendications.

Pour la Dordogne, je vous conseille de vous mettre en relation avec Mr Jean François LIPHOUT, Horticulteur Bio à Ajat, Adhérent d'AgroBio Périgord & Membre de l'AsproPnpp (association de promotion des préparations naturelles peu préoccupante), Qui Utilise & fabrique Différents Purins, il peut également vous Fournir en plante Sèche :

Purins:

- Ortie, Prêle; Consoude et Fougère.

Jus pur de consoude,

Plantes sèches grossière pour Préparations :

- Ortie;
- Prêle
- Fougère,

Poudre fine

- Ortie;
- Prêle
- Fougère si besoin,

Pour plus d'Informations, Vous Pouvez Consulter les Sites :

- **Comptoir des plantes médicinales** (plantes sèches) : 05.55.98.19.50 ; <http://comptoirdesplantes.com/>
- **Extraits fermentés & plantes sèches : F'Ortie'Ch** : 05.53.05.28.44 ; <http://www.fortiech.fr/>
- <http://www.aspro-pnpp.org/>

Les Renseignements & Informations contenus dans cette article que dans les Fiches Individuelles, sont extraites de Différentes Sources : Internet, Livres (dont Purins d'Ortie & Compagnie), Article de Presse, Résultats d'Essai & d'étude, Expérience professionnel & échange avec les Vignerons. Ces Données sont Fragmentaires & certainement incomplètes, il s'agissait de vous proposer une synthèse de nos connaissances actuelles & de leurs mises en application potentielle dans le Vignoble. En Complément des Traitements habituels les Préparations à Base de Plantes peuvent être des Alliés intéressants, permettant de réduire les Doses de produits Phytosanitaire tout en maintenant un Bon état Phytosanitaire.

Toutes les Informations sur la Viticulture Biologique en Dordogne :
<http://www.agrobioperigord.fr/produire-bio/viticulture>

MAILLE Eric,
Technicien Viticole AgroBioPérigord,
N'hésitez pas à me contacter si Questions....

