

## Fiche ③ : Camomille

### Principales Utilisations :

### Nom Latin

### Stade(s)



- Stimule les échanges
- Favorise la formation de sucres pour les fruits

*Matricaria reticulata*



33 - Fermeture de la grappe

35 - Début véraison

### Tisanes

### Propriétés :

Il faut utilisé les fleurs (de préférence en boutons), elles sont riches en :

- Soufre,
- Calcium,
- Potassium,
- Acide abscissique (phytohormone intervenant dans les mécanismes d'adaptation au stress, notamment la sécheresse par fermeture des stomates),
- Une fois récolter, faire sécher à l'ombre et en dessous de 35°C,



*Il y a plus de soufre dans l'achillée que dans la camomille.*

La Camomille s'utilise en Infusion (ou Tisane):

#### En Préparation

- Elle peut donc nettement orienter le métabolisme de la vigne par l'échange, la digestion & la formation de sucre pour les fruits.
- A utiliser plutôt sur compost ou sur le sol.

#### En Infusion

- Prendre la plante au stade Fleurs Capitules Conique.
- En tisane, utilisée contre le mildiou, 10 à 50 g de plante sèche/3,5 l en tisane puis 35 l /ha de Tisane



- Le Mildiou peut se représenter comme du feu (brûlures de la maladie) sur de l'eau (excès de vigueur de la plante). La camomille joue sur l'échange (La Camomille à un côté anti-inflammatoire qui combat le FEU : les maladies comme la Rouille ou le Mildiou sont des maladies de type inflammatoire).
- Aide à combattre le Stress dû à la sécheresse,
- La camomille est une plante compagne de la vigne.



Eric MAILLE,  
Technicien Viticole AB,

