



Photos : Patrick, Djemoui
Les photos sont à disposition

Le Raphia

AmapJardin



Le Travail au jardin a repris.

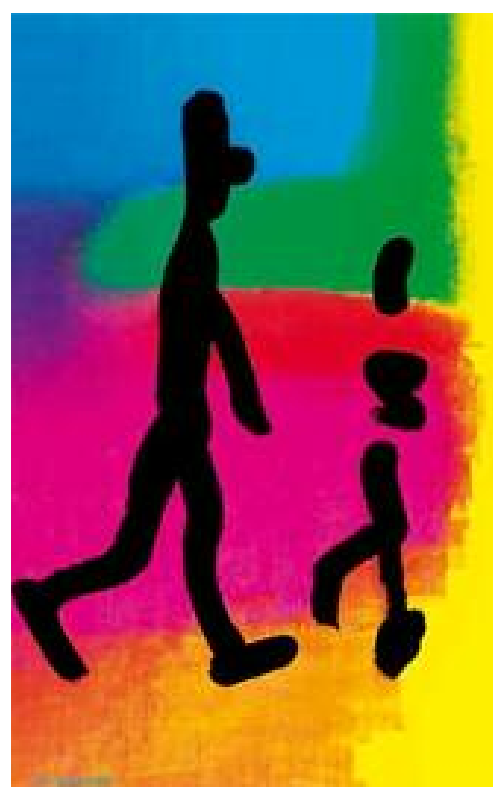


Amap Tulipes



Le Stand de l'amap à la fêtes
des tulipes de Saint denis le
14-15 Avril 2012

Et comme d'habitude, tout se
passe à table



AmapOrtie

L'ORTIE, UN TRÉSOR POUR VOS JARDINS !

Le purin d'ortie: un trésor pour vos jardins

Engrais naturel, antiparasitaire, diurétique,... l'ortie est une plante dont les multiples propriétés feront des merveilles dans les jardins et les potagers.

De la famille des Urticacées, l'ortie est une plante herbacée qui pousse sur des sols riches. Elle a pour nom latin « Urtica ». On compte plus de 30 espèces et celles les plus communes sont la grande ortie ou ortie des jardins (urtica dioica) dont la taille varie entre 50 cm à 1 mètre et la petite ortie ou ortie brûlante (urtica urens) qui a moins de 50 cm.

Les Mille Et Une Facettes De L'ortie

- L'ortie, véritable panacée des jardins, fait un excellent purin et constitue un activateur du compost
- L'ortie, constitue aussi un activateur du compost. Elle donne force, santé, vigueur et couleurs vives aux

fleurs et apporte des éléments nutritifs importants aux plants de petits fruits rouges (framboisiers, groseilliers...) lorsqu'elle pousse au milieu d'eux ; les fruits sont plus beaux, plus parfumés, plus nombreux, plus colorés. Elle les rend plus résistants aux maladies et aux ravageurs. En insecticide, elle chasse, par pulvérisation de son purin dilué, les pucerons, la mouche de la carotte, et bien d'autres hôtes indésirables des plantes potagères ou horticoles.

L'ortie est également une grande dévoreuse de nitrates, de phosphates, elle débarrasse des excédents de ces substances, tous les coins où elle pousse. Elle contribue donc à un assainissement du sol très bénéfique.

Les soupes et infusions d'orties sont conseillées pour leurs propriétés diurétiques, cicatrisantes et antidiabétiques.



La chasse à l'ortie dans la pampa du 95



Viens chez moi, j'ai des orties

PREPARATION

Cueillir de grandes orties qui ne soient pas encore montées à graines, en se munissant de gants épais.

Hacher grossièrement 1 kg d'orties fraîches pour 10 litres d'eau.

Laisser macérer:

-12 heures à 24 heures à 18°C pour obtenir un effet insecticide et fongicide

-10 à 15 jours à 18°C pour servir d'engrais et de stimulateur de croissance (le mélange ne doit plus produire de bulles lorsqu'on le remue)

UTILISATION

Pour répandre la préparation à l'arrosoir, une filtration grossière est suffisante. Mais à cause des résidus végétaux, la conservation pendant plusieurs semaines sera impossible.

Par contre, pour la conserver pendant plusieurs semaines ou pour pouvoir la pulvériser sur les plantes, une filtration très fine est nécessaire.

Le produit obtenu est très concentré. Il nécessite d'être dilué à raison de :

- 5% pour les traitements foliaires (des feuilles)

- 10-20% pour l'arrosage au pied des plantes

CONSEILS

Règle n°1 : un volume suffisant. Une vingtaine de litre est un bon début. Une cinquantaine de litres représente une masse satisfaisante, permettant notamment d'amortir les variations de températures auxquelles sera soumises le purin pendant la fermentation.

Règle n°2 : un récipient adéquat. Un grand seau en plastique noir est un bon récipient. Une poubelle de rue classique avec son couvercle est parfaite. Il faut prévoir un récipient suffisamment profond, et surdimensionné par rapport à la quantité voulue : 30l pour un purin de 20l, 80l pour un purin de 50-60l, etc.

Règle n°3 : de l'eau de bonne qualité. L'eau ne doit pas être trop acide ou trop basique, ni trop chlorée. Un PH légèrement acide est bien. Ne pas utiliser d'eau d'un puits pure en terrain calcaire, elle risque d'être trop basique. Si vous utilisez de l'eau du robinet chlorée, laissez-la décanter quelques jours avant utilisation. Nous avons testé un quart d'eau du puits et trois quarts d'eau de pluie à Montreuil, ça a bien fonctionné.

Règle n°4 : une température adéquate. Au-dessous de 15°, la fermentation sera très lente. Au-delà de 25°, le risque de putréfaction est important. Il est important de retenir que le purin d'ortie n'est pas une putréfaction, et que, comme pour un bon vin, beaucoup de son intérêt vient des qualités acquises à la fermentation.

Règle n°5 : pas trop d'orties, mais de bonne qualité. Les orties ne doivent pas être montées en graines, éviter les tiges lignifiées. Ne pas dépasser 1kg de plantes pour 10l d'eau. Etre plutôt un peu en dessous qu'au dessus. Le purin que nous avons fait en octobre contenait un peu moins de 4kg pour 50l.

Règle n°6 : s'occuper de son purin. Remuer le mélange au moins tous les deux jours, avec un bâton, pendant quelques minutes. Surveiller son évolution. La fermentation se traduit par une mousse blanche en surface. Règle n°7 : stopper le purin au bon moment. Quand la fermentation s'achève, la mousse en surface disparaît. Il est alors temps de stopper le processus, et de filtrer le purin. Il est important de ne pas attendre au-

delà. Attention, si la température du mélange est élevée, la fermentation peut durer moins d'une semaine. Les deux semaines données habituellement ne représentent qu'une indication.

Règle n°8 : filtrer juste ce qu'il faut. Ne pas filtrer trop finement, le purin perdrait une partie de ses propriétés. Filtrer cependant suffisamment pour que le purin ne putréfie pas, et

Règle n°9 : stocker dans de bonnes conditions, dans des récipients hermétiques et opaques, à l'abri de la chaleur et du gel. L'idéal serait une cave à vin.

Règle n°10 : lire Purin d'ortie et compagnie, aux éditions de Terran. Tout y est indiqué en détails, pour le purin d'ortie, mais aussi pour l'utilisation de quelques dizaines d'autres plantes.

