



Le purin d'ortie

Un engrais naturel

Cueillir 1 kg de feuilles d'orties (sans les tiges), les mettre dans un seau d'au moins 15 L (ou grande poubelle de 30 L) et les hacher avec une cisaille à haie.

Ajouter 10 L d'eau de pluie pas trop froide (entre 15° et 30°). A défaut, l'eau du robinet peut être utilisée en la laissant à l'air libre de 2 à 4 jours et en la remuant afin d'éliminer le chlore. Si elle est très calcaire (PH >7), ajouter 8 cl de vinaigre d'alcool.

Déposer votre récipient à l'abri de la lumière, dans un endroit ni trop froid, ni trop chaud (garage, cellier) et disposer dessus un couvercle non étanche, pour permettre le dégazage et le début de la fermentation.

Plus il fait chaud, plus la fermentation est rapide (5 jours). En moyenne à 20°, il faut moins de 15 jours pour que l'extrait d'ortie soit prêt.

Remuer la préparation chaque jour pendant quelques minutes et vérifier que de petites bulles remontent du fond. Quand cette effervescence n'apparaît plus au brassage, c'est que la fermentation est terminée.

Filtrer immédiatement au travers d'un tissu (drap, t-shirt) fixé sur un seau, puis verser dans des bidons ou des bouteilles, bien remplis pour ne pas y laisser d'air. Le stockage (1 an) se fait à l'abri de la lumière, à environ 12°.

Utiliser votre extrait d'ortie dilué à 10% en pulvérisation ou en arrosage. Il a des propriétés de fertilisant, d'activateur de compost et de répulsif à insectes.

Bibliographie : « Purin d'ortie & Cie » par B. Bertrand, JP Collaert, E. Petiot – Editions de Terran