

Une recette type d'extrait d'ortie, improprement nommé "purin d'ortie"

Réipients de fabrication : plastique stable, cuve alimentaire inox

Mettez de 800 g à 1 kg d'orties piquantes fraîches (ou de 96 à 120 g d'orties sèches) dans 10 l d'eau à ph neutre ou légèrement acide (eau de pluie correctement collectée par exemple).

Laissez macérer. Brassez chaque jour pour vérifier le début de fermentation qui se manifeste, au bout de quelques jours, par l'apparition d'un tapis de petites bulles très homogènes. Brassez quotidiennement.

Temps de fermentation : 10 à 12 jours, selon température ambiante moyenne de 15 à 25°C. Ce temps sera réduit en cas de forte chaleur et au contraire allongé par temps plus froid. (Les fermentations sont généralement stoppées en dessous de 8 à 10 °C et au-dessus de 32 °C).

Lorsque la fermentation est terminée, le phénomène « tapis de bulles » disparaît.

Filtrez soigneusement.

Utilisez de suite ou stockez dans des récipients opaques, remplis à ras bord et soigneusement fermés (il vaut mieux remplir plusieurs petits récipients que vous utiliserez en une fois plutôt qu'un seul grand bocal qui, une fois ouvert, laissera entrer l'air, altérant le produit).

Utilisations après dilution dans une eau non chlorée : de 3 à 5 % d'extrait d'ortie en pulvérisation directe sur les végétaux, et jusqu'à 20 % dans l'arrosoir, pour distribution sur le sol



Un bon extrait d'ortie ne doit PAS dégager de mauvaise odeur.

Ceci arrive quand on laisse évoluer l'extrait vers le stade dit "de putréfaction".

D'autres recettes sont possibles, et, durant plus de 15 ans de travaux sur les extraits de plantes, nous avons vu naître beaucoup d'expérimentations intéressantes. Celles-ci vont de la simple et courte infusion (de 24 à 48 h), à la fermentation lactique (type choucroute), en passant par des fermentations anaérobies contrôlées (en récipient fermé), certaines techniques restent encore à imaginer.

Ces derniers produits ne correspondent pourtant pas à la définition d'un extrait d'ortie, type "purin", telle qu'elle est admise par les jardiniers et agriculteurs fabriquant et utilisant ces produits...

A lire pour en savoir plus

"Les secrets de l'Ortie"
et "Purin d'Ortie & Cie"
aux Editions de Terran
<http://www.terran.fr>