



• CAB •

Les Agriculteurs **BIO** des Pays de la Loire

# Purin, Tisane, décoction, H.E. - Définitions

Rédigé par Nathalie DALLEMAGNE le 07 Mars 2016

Bulletin à usage strictement réservé aux adhérents du programme technique de la CAB

**L'eau** : L'eau utilisée est toujours de l'eau de pluie = pH 6,5 à T° ambiante.

## Le purin ou macération à froid :

- la plante infuse dans l'eau à température ambiante.
- Sa durée est plus ou moins longue selon les propriétés que l'on veut obtenir.
- On mesure la qualité d'un purin à la qualité de son odeur : elle est forte mais elle n'est pas répugnante.
- Un purin est issu d'une fermentation et non d'une putréfaction.

**Dosage de fabrication** : 1 kg de plante fraîche ou 150 g de plantes sèches pour 10 L d'eau de pluie.

**Dosage de pulvérisation** : dilution de 5 à 10 % selon la plante et l'objectif.

**Le purin d'Ortie et purin de Consoude** – protocole identique pour ces 2 plantes :

La fermentation dure de 5 à 15 jours selon la saison et la T°

- Idéalement les feuilles d'orties sont hachées et qqes poignées de racines d'orties ont été ajoutées.
- Le récipient est à l'abri du soleil.
- les feuilles d'ortie flottent à la surface puis descendent au cours de la fermentation.
- On brasse 1 à 2 fois par jour pendant la durée de fermentation.
- La fermentation se caractérise par un tapis de petites bulles puis elles grossissent.
- Alors le purin est prêt. (mieux vaut arrêter la fermentation trop tôt plutôt que trop tard).

**Conservation** pdt plusieurs mois: dans des bidons bien pleins et bien fermés (à l'abri de l'oxygène) et à l'abri de la chaleur, du gel, de la lumière. Il est donc judicieux de les stocker en petits contenants correspondant à 1 traitement de la surface du domaine.

**Tisane ou infusion** : Mettre plante fraîche ou sèche dans de l'eau de pluie. Mettre les plantes dans l'eau froide et porter à ébullition. Stopper l'ébullition dès son apparition et laisser infuser 10 à 20 min. Filtrer avant utilisation.

Ne pas porter l'osier (saule) et la reine des prés (spirée ulmaire) à ébullition, cela détruit leurs principes actifs.

**Décoction** : cuisson plus ou moins longue (de qqes min à plus d'une heure), à feu très doux et à couvert → technique utilisée pour les plantes dont les principes actifs sont plus difficile à extraire, comme la prêle, les écorces, racines,...

Pour améliorer l'extraction des substances actives de la plante, on peut laisser macérer la plante pendant 1 jour avant.

## Préconisation d'emploi des tisanes et décoction :

Si elles sont employées seules, elles peuvent être dynamisées pendant 20 mn afin d'augmenter leur efficacité.

Si elles sont employées associées au cuivre ou au soufre, le mélange ne doit pas être dynamisé.

Idéalement, ces préparations sont plutôt à appliquer seule.

**Extrait végétal ou Huile Essentielle** → très concentré, en général utilisation de quelques gouttes mélangées d'abord à un peu de lait pour la rendre miscible avec l'eau du produit de traitement dans lequel elle est ajoutée.

## FILTRATION :

Toutes ces préparations doivent être soigneusement filtrées à travers un tamis fin en laiton ou inox (maille 18) ou dans un tissu de lin, de soie ou de coton (à défaut dans un collant en nylon).

Attention, une préparation dynamisée doit être utilisée immédiatement après et dans les deux heures qui suivent la dynamisation.

## Les règles de base :

L'eau utilisée est toujours de l'eau de pluie = pH 6,5 et à 37°C.

**NE PAS DYNAMISER, NI PULVERISER ENTRE 12H00 ET 15H00.**

**Pulvériser au plus tard 2h00 après la dynamisation.**

**Cueillette des plantes pour tisanes et préparations biodynamiques** : se réalise au stade tout début floraison de la plante, le matin, par très beau temps en évitant les jours feuilles et le péri-gèle et en favorisant les jours fleurs et l'apogée. Les plantes doivent être triées.

Si vous souhaitez faire sécher vos plantes ou si vous ne pouvez pas les utiliser de suite → les stocker dans un endroit très ventilé, sec et à l'abri total de la lumière, sinon les plantes perdent leurs vertus.

Contact

Nathalie DALLEMAGNE (Ingénieure Viticulture / œnologie)  
02-41-18-61-46 ou 06-29-50-24-15  
[cab.viticulture@biopaysdelaloire.fr](mailto:cab.viticulture@biopaysdelaloire.fr)

Bulletin financé par :

