



# ELABORATION D'UNE DÉCOCTION DE PRÊLE

PRÊLE DES CHAMPS (*EQUISETUM ARVENSE*)

## LA PRATIQUE

### OBJECTIF

Gagner en autonomie dans la protection de ses cultures, contre les attaques cryptogamiques, en réduisant les doses de cuivre et ses charges.

### DESCRIPTION ET PRINCIPE

La réduction de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans la lutte contre les maladies cryptogamiques est un enjeu majeur pour la filière viticole, tout en préservant les rendements.

L'utilisation d'une décoction de Prêle des champs (*Equisetum Arvense*), dans les traitements de couverture est une solution à disposition des viticulteurs, pour atteindre cet objectif. Cette préparation a des effets anticryptogamiques, notamment contre le mildiou, dont les dégâts ont été très importants dans le vignoble ces dernières années.

La mise en œuvre de cette préparation est simple et le matériel nécessaire est facile à se procurer.

Le principe est de faire bouillir (« décocter ») de la prêle dans de l'eau, puis de récupérer la solution pour l'intégrer à la bouillie de traitement.

La Prêle des champs est très riche en Silice organique. Grâce à la décoction, elle va être extrait de la plante, et va permettre de renforcer la cuticule de la vigne.

## PRÉCISIONS TECHNIQUES

### QUALITÉ DE L'EAU : PLUIE OU ADDUCTION ?

A priori, le débat n'a pas lieu d'être !

Même si l'eau de pluie est à privilégier pour des raisons économiques et écologiques, l'eau du robinet est utilisable. Elles sont toutes les deux bonnes pour réaliser des préparations. Toutefois, l'eau de pluie doit être stockée à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 15 et 25°C. Au-delà, des dégradations enzymatiques se produisent.

### LE PH

- L'eau de pluie est plus ou moins acide selon les régions, pH compris entre 5 et 6,5. Si celui-ci est plus bas, l'ajout de cendre de bois permet de le relever.
- L'eau du robinet est plus ou moins « dure » (chargée en calcaire) selon les régions. Le calcaire diminue l'effet d'une pulvérisation foliaire car il bouche les stomates des feuilles. Si le pH dépasse 7, on peut l'abaisser d'une unité, en rajoutant 1cl de vinaigre (14 %) pour 5 litres d'eau.



### REMARQUE

L'eau provenant d'une source ou d'un puits doit être analysée, car celle-ci peut contenir des nitrates, en dehors de sa «dureté». Si l'analyse révèle qu'elle est impropre à la consommation, ne l'utilisez pas pour élaborer vos préparations.



## QUALITÉ DES PLANTES : FRAÎCHE OU SÈCHE ?

La préparation peut être élaborée indifféremment avec les deux qualités.

Dans le cas de l'utilisation de plantes sèches, il est conseillé de les mettre à tremper 6h à 12h avant la mise en chauffe.

L'avantage de faire sécher ou d'acheter des plantes sèches, est de pouvoir en disposer en début de saison, lorsque celles-ci ne sont pas récoltables.

Pour la Prêle des champs, la cueillette débute fin juin, alors que des traitements pré-débourrement sont souhaitables.

## DOSAGE DES PLANTES

Celui-ci dépend du type de plante utilisée, mais l'usage le plus commun est celui de 100g de plantes sèches ou 800g de plantes fraîches pour 10 litres d'eau, à intégrer ensuite au volume de bouillie pour couvrir 1 hectare.

## PROTOCOLE D'ÉLABORATION

- 1 Définir la quantité de plantes et le volume d'eau nécessaire, selon la superficie à traiter : 100 g de plantes sèches/10 L d'eau/100 L de bouillie/ha
- 2 Mettre les plantes à tremper et couvrir le contenant.
- 3 Mettre en chauffe la préparation. Lorsque le point d'ébullition est atteint, laisser « décocter » à petits bouillons pendant 30 à 40 minutes puis couper le feu.
- 4 Laisser refroidir la préparation, filtrer finement et incorporer au volume de bouillie, en dilution à 10 %.



### REMARQUE

Certains viticulteurs laissent démarrer une fermentation de la décoction, pendant 24 à 48h, suite à la chauffe, de manière à récupérer le maximum de silice.

## MATÉRIEL

Le critère essentiel qui va déterminer la taille de votre contenant est qu'il faut que celui-ci soit plus haut que large de manière à ce que l'ensemble des plantes soit immergé. Ceci est valable pour tous types de préparation (macération, infusion, extraits-fermentés...).

Le système de chauffe, doit être performant et adapté à votre contenant.

L'utilisation d'un système de stérilisateur domestique (capacité 80L) avec brûleur en trépied, convient parfaitement pour une ferme de 14 ha.

## MATÉRIEL DE CONTRÔLE

L'achat au minimum de papier ph, permet de vérifier, comme nous avons pu le voir précédemment, la qualité de l'eau et éviter ainsi les déconvenues.

## STOCKAGE

La décoction de prêle (non-diluée), peut être stockée pour quelques semaines, comme la plupart des extraits végétaux.

Les récipients fermés en plastique, inox, ou verre sont tout à fait appropriés, les derniers étant à privilégier.

Une filtration minutieuse évitant les redémarrages de fermentation est garante d'une bonne conservation, à l'abri de la lumière et à une température de 12 à 14°C, dans une cave.

## Pour aller plus loin :



### « PURIN D'ORTIE ET COMPAGNIE »

Editions de Terran

### « GUIDE PRATIQUE POUR L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE »

Edition Biodynamie Services

### « L'ENCYCLOPÉDIE DES PLANTES BIO-INDICATRICES »

Editions Promonature



### VIDÉO « RÉALISATION ET PULVÉRISATION D'UNE DÉCOCTION DE PRÊLE » - MOUVEMENT DE L'AGRICULTURE BIO-DYNAMIQUE (MABD)

<https://www.youtube.com/watch?v=mKlifaY6PXA>



### FICHE TECHNIQUE « LES EXTRAITS VÉGÉTAUX EN VITICULTURE BIO » - BIO NOUVELLE AQUITAINE

[https://www.bionouvelleaquitaine.com/?paged=2&ts&post\\_type=ressources&theme=48&sector=40&target](https://www.bionouvelleaquitaine.com/?paged=2&ts&post_type=ressources&theme=48&sector=40&target)

### SITE DE L'ASPRO PNPP (ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DES PRODUITS NATURELS PEU PRÉOCCUPANTS)

<https://www.aspro-pnpp.org/>

### SITE DE L'ASSOCIATION « LES AMIS DE L'ORTIE »

<https://www.facebook.com/LesAmisdeLortie>

### SITE DU MABD (MOUVEMENT DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE)

<https://www.bio-dynamie.org/>

## QUI CONTACTER ?

### THIERRY TRICOT

Conseiller viticulture et biodynamie

06 11 61 98 42

[t.tricot@bionouvelleaquitaine.com](mailto:t.tricot@bionouvelleaquitaine.com)



• AGROBIO GIRONDE • • BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

EN COLLABORATION AVEC

**LOT-ET-GARONNE**  
Le Département Cœur du Sud-Ouest



• AGROBIO 47 •



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

RETROUVEZ NOS ACTUALITÉS TECHNIQUES SUR  
[www.bionouvelleaquitaine.com](http://www.bionouvelleaquitaine.com)