

Le pied d'Alouette, le Staphisaigre, le Patchouly étaient employés par les anciens contre certains parasites. La sarriette que l'on peut cultiver au jardin pour les tisanes et les sauces chasse certains insectes.

Pour la petite histoire ; vers 1850, nos arrières grands-parents maternels, tisserands et fermiers, avaient découvert que des poignées de chanvre femelle encore dans la balle, placées en quelques endroits du grenier de la ferme, éloignaient infailliblement les charançons des céréales.

Voilà qui pourrait peut-être aider un laboratoire à faire des recherches sur un nouveau produit biologique.

Les pulvérisations foliaires vitalisantes

Celles-ci permettent à l'arbre fruitier de mieux résister aux prédateurs, maladies et au froid, car les préparations employées renforcent la résistance naturelle des végétaux. Ce sont les stomates situés à la face inférieure des feuilles, qu'il faut surtout atteindre, avec les pulvérisations.

Quand pulvériser ?

- 1ère pulvérisation, au moment où les fleurs sont en boutons.
- 2ème pulvérisation, au moment où les pétales sont tombés, après fécondation.
- 3ème pulvérisation, au moment où les fruits ont environ 2 cm de diamètre.
- 4ème pulvérisation, au moment où la maturité est presque achevée.

Quel produit pulvériser ?

Des produits biologiques tout prêts, des algues vertes liquides, des préparations de prêles ou d'orties, des poudres de roches non calcaires, etc ...

La préparation préle est surtout utilisée contre les maladies cryptogamiques (à champignon) et pour renforcer les végétaux contre le froid.

En terrain acide, et pour les arbres ne craignant pas trop le calcaire, on utilise le Lithothamne.

On pulvérise le matin à la rosée, ou le soir après 16 heures. On peut combiner, par alternance, les différents produits cités, afin de mieux équilibrer les apports nécessaires aux végétaux.

Les fongicides ou anticryptogamiques en culture biologique

Ils sont destinés à lutter contre les maladies à champignons qui se développent sur les végétaux.

Jusqu'à la dernière guerre on utilisait avec un bon résultat et une moindre pollution de la nature et de l'être vivant, le CUIVRE et le SOUFRE.

Pourquoi ces produits sont-ils moins utilisés ?

- 1⁰) Parce qu'à la suite de rationnements de ces produits en temps de guerre et d'après guerre, on a effectué des recherches qui ont amené la découverte de fongicides organiques de synthèse.
- 2⁰) Parce que les consommateurs devenaient de plus en plus difficiles sur l'aspect des fruits. En effet, le sulfate de cuivre s'il est employé en trop fort dosage ou s'il n'est pas neutralisé par un produit alcalin comme la chaux (employée par exemple dans la bouillie bordelaise), peut pour des variétés sensibles, laisser des taches de brûlures