# Les plantes pour soigner les plantes.

**L'extrait fermenté** (Le purin)

Le processus de fermentation est comme pour les fruits pour faire de l'alcool.

On trempe les plantes dans de l'eau, les enzymes spécialisés dans la décomposition des sucres et des minéraux qu'elles contiennent, les transforment par une multitude de réactions chimiques.

On ne rajoute rien à la préparation. On fait fermenter qu'une seule sorte de plante, ne jamais mélanger les plantes entre elles.

On utilise de l'eau de pluie qui est acide.
De l'eau bien conservée au froid et au noir. (Pas de l'eau stagnante, pourrie.)
L'eau de robinet est calcaire et contient du chlore.
On y rajoute des plantes fraîches sans les couper en petit morceaux pour éviter l'oxydation.
1 kg de plante pour 10l d'eau dans un récipient en inox ou en plastique, jamais en métal.

Mettre un robinet en fond de cuve pour extraire le liquide une fois fermenté.
Poser un couvercle pour rendre le récipient étanche (penser au barboteur) et faire une fermentation anaérobique comme pour l'alcool, le vin, la bière …

Exemple de cuve de fermentation de 30 litres

*Seau fermentation/brassage BREWFERM 30 l gradué*
*https://brouwland.com/fr/seaux/15426-seau-fermentation-brassage-brewferm-30-l-gradue.html*
Prix environs 13€ (2021)

La fermentation dure quelques jours suivant la température. Entre 15°C et 35°C maximum
Démarrer la fermentation à une température de 20°C à 25°C minimum.
(Chauffer si nécessaire)
Pour voir si la fermentation est prête, soutirer dans un verre, s'il y a de la mousse qui tient, attendre, si moins de 2mm de mousse qui ne tient pas, c'est prêt.

Soutirer l'ensemble dans les 24h après la fin de la fermentation.

Si la couleur de l'extrait est vert foncé avec une très forte odeur, c'est sûrement pourri et oxydé. Ne pas l'utiliser

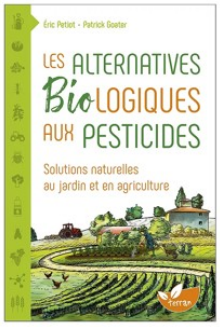
Si l'extrait est de couleur plutôt claire et translucide entre le vert et le brun avec une odeur pas trop forte, c'est bon.

Filtrer l'extrait, le mettre dans des récipients inox, ou plastiques bien remplis et fermés (protégés de l'oxygène) stocker au noir et au frais.

Pour une bonne conservation rajouter pour 5 litres d'extraits 1 ml d'huile essentielle de *Romarin officinal à camphre*diluée dans 1 ml d'huile végétale (Colza) et 1 % de tension actif (Liquide vaisselle bio).

Stocker au frais et au noir. Se conserve 1 an sans conservateur et 3

et à 5 ans avec.

A utiliser dans les 24h après ouverture du récipient.

Toutes les informations que je viens de partager avec vous, sont un résumé tiré du livre « Les Alternative Biologiques aux pesticides »
De Éric Petiot et Patrick Goater Edition Terran