

# L'EXTRAIT FERMENTE DE PRÊLE



## Ses actions :

- Effet répulsif sur les pucerons, les vers du poireau, l'araignée rouge et les limaces,
- Dynamiseur de croissance,
- Fongicide en préventif (contre la rouille, la tavelure, l'oïdium, le mildiou et la cloque du pêcher).

## Recette de fabrication

### Ingrédients :

100 g de prêle fraîche ou 250g de prêle sèche  
1 L d'eau de pluie (ou de source)  
1 grand récipient non oxydable

### Conditions de préparation et stockage :

16 à 20 °C dans un lieu sombre.

### Préparation :

Mettre la prêle finement hachée et l'eau de pluie dans le récipient.

Couvrir le récipient.

Brasser chaque jour plusieurs minutes la préparation, pendant une dizaine de jours.

Laisser macérer 1 à 2 semaines. La préparation est prête lorsque le liquide est noir et que les feuilles forment une purée au fond du récipient.

Filtrer la préparation pour la conserver dans un récipient fermé en plastique ou en inox ou la pulvériser, après dilution.

Riche en silice, la prêle renforce les défenses des plantes et aide à lutter contre les maladies (mildiou, rouille,..)

## Applications :

A utiliser dilué à 10 % en pulvérisation.

A pulvériser tous les 15 jours.

### Conseils

« Laisser infuser la prêle une journée avant de la faire fermenter pour exprimer le maximum de silice. »

« L'extrait de prêle s'utilise principalement au printemps et à l'automne, lorsque le risque de maladies est le plus important. »

