L'EXTRAIT FERMENTE D'ABSINTHE

Ses actions :

- Insectifuge (piéride du chou),
- Insecticide contre la teigne du poireau, les altises, les chenilles, les fourmis, etc.,
- Eloigne les limaces, les pucerons et les vers des pommes,
- Fongicide sur la rouille du groseillier.

Recette de fabrication

Ingrédients :

100 g de feuille et tiges récoltées au début de la floraison (juin à juillet)
1 L d'eau de pluie (ou de source)
1 grand récipient non oxydable

Conditions de préparation et stockage :

18 à 20 °C dans un lieu sombre.

Préparation :

Mettre les feuilles et les tiges d'absinthe hachées et l'eau de pluie dans le récipient.

Couvrir le récipient.

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

La fermentation de l'extrait d'absinthe est terminée lorsque la mousse a cessé de se former à la surface.

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

Applications :

Utiliser dilué à 10% :

- ✓ contre les piérides
- ✓ contre les carpocapses (vers de la pomme).

Pulvériser pur :

- ✓ pour repousser les limaces (sur le sol),
- ✓ contre la rouille du groseillier,
- ✓ contre les mouches des carottes, des asperges et des oignons,
- ✓ contre la teigne du poireau, les altises, les pucerons, les chenilles, les fourmis.

Conseil

« Attention, l'absinthe bloque la fermentation du compost, ne pas mettre les résidus de fermentations après préparation. »