
ENGRAIS NATUREL

- Arracher les orties piquantes avant leur floraison (mi avril ou septembre).

- Couper les racines.

- Mettre 1 kg dans un récipient non métallique.

- Hacher les orties, pour accélérer le fermentation (ou les passer sous la tondeuse)

Faire macérer dans 10 litres d'eau (de pluie ou de source, de préférence) et à l'extérieur.

Pour cela, il faut :

- Remuez le mélange tous les jours.

- Respecter le temps de fermentation selon la température ambiante : 14 jours à 20°C ; 21 jours à 5°C ; au dessus de 25°C, le risque de putréfaction devient important.

- Recouvrez le récipient avec un linge, pour limiter les effluves malodorants et éviter que les mouches ne viennent y pondre.

- À la fin de cette macération (dès que la mousse disparaît et que les bulles ne remontent plus), filtrez sur un tissu fin pour retirer tous les résidus d'orties.

- Stockez dans des bidons en plastique hermétiquement fermés et opaques, à l'abri de la lumière et à température voisine de 18°C. 2 Épandez l'engrais naturel

- Diluez 2 litres de préparation dans 10 litres d'eau (de pluie ou de source).

- Arrosez les plantes au pied tous les semaines, en début de saison.

- Ne dépassez pas 1 litre de mélange au m².

