

# Mildiou et réduction de cuivre : la décoction de prêle des champs

*Equisetum arvense*



## Quel intérêt ?

Une cellule végétale est composée de plusieurs lamelles de différents éléments (lignine, cellulose etc). Le champignon s'attaque à ses lamelles. La prêle des champs contient de la silice, qui formerait une couche de protection autour de la cellule : le champignon aura donc plus de mal à pénétrer (=protection fongique mécanique). La prêle contient aussi du calcium qui aiderait aussi au durcissement des parois cellulaires.

**Attention**, le purin de prêle ne contient pas de silice et est donc inefficace en fongicide préventif mildiou.

De plus, la décoction de prêle génère un microclimat **chaud et sec**. Pour cette raison, elle est utilisée en prévention contre le mildiou, qui aime l'humidité, et viendra donc moins s'installer dans une zone sèche. Elle peut ainsi aider à limiter les apports de cuivre.

## ➤ Quand pulvériser ?

### ➤ Comment la préparer ?

- 200g de prêle sèche ou 800g de fraîche
- A mettre dans 10L d'eau de pluie froide
- Mettre à ébullition 30min
- ➔ On obtient ainsi **10L de décoction/ha**
- Mélanger avec 60 à 100L eau/ha (volume le plus restreint possible) et pulvériser
- Pulvérisation au sol ou foliaire (combinaison des 2 judicieuse)

Appliquer de préférence **le soir ou tôt le matin** (sinon risque de brûlure). Peut être appliqué dès le débourrement (peut être judicieux pour les vignes gelées lorsque les bourgeons secondaires reprendront). Il est mieux de réaliser des apports petit à petit, en plusieurs passages.



**Eviter de la pulvériser lorsque le temps est chaud et sec** (préférez l'utiliser en cas d'humidité favorable au mildiou).

**Ne pas traiter pendant la floraison** (risque de coulure).

Certains l'appliquent à chaque traitement. Elle est souvent associée à un extrait fermenté (fougère, ortie, consoude) ou à une tisane de reine des prés (*Voir Jura Vigne n°8*).

## ➤ Récolte

La prêle se récolte entre le 21 juin et début août (là où teneur en silice est maximale). Elle peut être utilisée fraîche ou sèche, **mais dans la pratique, il vaut mieux l'utiliser sèche car récolte au meilleur moment**. La plante entière, excepté les rhizomes, est utilisable pour préparer les extraits et décoctions.

**La décoction de prêle non diluée peut être stockée dans un récipient en verre teinté, au frais et à l'obscurité pendant quelques semaines.**

La prêle des champs ne se cultive pas. Pour s'en procurer, récolter les plantes sauvages ou s'adresser à des fournisseurs.

Quelques fournisseurs : *biodynamie-services, Marie Maisonneuve – St Maur*

Sources d'information :

*Eric Petiot – Viticulture : protocole en phytothérapie agricole*

*Formation Soigner la vigne par les plantes*