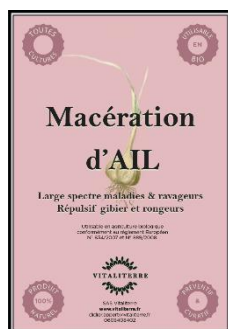


# La macération huileuse d'ail

## (Allium sativum)

Sa richesse en sulfures lui confère une efficacité préventive et curative sur les maladies et les ravageurs.

C'est aussi un répulsif gibier et rongeurs herbivores.



- 1 Composition et action sur la physiologie de la plante
- 2 Action sur le sol et sur la matière organique
- 3 Action sur les maladies et sur les ravageurs
- 4 Conditions d'applications
- 5 Stades d'applications
- 6 Doses d'application et dilutions
- 7 Fréquence des apports
- 8 Mélanges
- 9 Préparation de la bouillie
- 10 Mode préparatoire de la macération huileuse d'ail

### 1. Composition et action sur la physiologie de la plante

- La macération huileuse d'ail présente un très large spectre d'action sur maladies, ravageurs et gibier.
- Elle se caractérise par sa richesse en sulfures, disulfure, trisulfures contenus dans l'alicine.
- Elle favorise la protéosynthèse.
- Elle agit par contact et par inhalation.
- Cette préparation est biodégradable dans l'environnement.

### 2. Action sur le sol et sur la matière organique

- Pas d'action spécifique.

### 3. Action sur les maladies et sur les ravageurs

- Elle agit en curatif sur de nombreux insectes nuisibles :
  - Les pucerons (sauf les pucerons noirs du cerisier),
  - La mouche de l'oignon et du poireau,
  - Le psylle du poirier,
  - La mouche de l'olivier,
  - L'acarien (cucurbitacée),
  - Le doryphore (efficacité très variable de peu d'efficacité à 90 %),
  - La teigne de la pomme de terre,
  - Les thrips,
  - L'altise,
  - Les charançons,
  - Les bruches,
  - La mouche drosophila suzukii,
  - Les moustiques (larves et adultes).

- Elle agit en curatif sur de nombreuses maladies fongiques :
  - La cloque du pêcher,
  - Le marsonia du rosier,
  - L'oïdium de la vigne (très efficace avec une seule application) mais pas des cucurbitacées,
  - La moniliose des fruitiers,
  - La rouille du groseiller,
- Elle exerce une action répulsive de trois semaines à un mois contre les herbivores ; cervidés, lapins, campagnols, mulots.
- Son action favorable sur la protéosynthèse est supérieure à celle du soufre minéral.
- Cette action sur la protéosynthèse contribue à éloigner les maladies et les ravageurs par défaut de sucres et d'acides aminés solubles dans les plantes en état de protéosynthèse optimale.
- La macération d'ail est utilisable sur toutes cultures, en agriculture conventionnelle et aussi en agriculture biologique conformément aux règlements européens n° 834/2007 et n° 889/2008.

#### 4. Conditions d'applications

##### a. Les conditions climatiques des applications foliaires et au sol

- Traiter **impérativement le soir**, jamais en pleine lumière (produit photosensible et risque de brûlures). C'est de plus le soir que les insectes sont plus fragiles.
- Température de l'air comprise entre 10 ° et 25° maximum.
- Elle est utilisable par température du sol < 12 °.

##### b. Les applications au sol

- Pas d'application spécifique au sol.

##### c. Les applications foliaires

- Application possible sur maladie déclarées et en présence de ravageurs.

#### 5. Stade d'application

- **Ne pas apporter de macération huileuse d'ail sur plantules ou bourgeons** (risque de brûlures), attendre (≈15 jours) l'épaississement de la cuticule.
- **Vigilance pendant la floraison :**
  - Pas de macération d'ail,
  - Pas de décoction de prêle,
  - Pas d'huile essentielle,
  - Pas de tisanes curatives,
  - Pas de Cuivrol.

#### 6. Doses d'application et dilution

- Application foliaire le soir à la dose de 10 l/ha diluée dans 100 l d'eau en grandes cultures, 200 l/ha en arboriculture + Tensio-Actif 2 à 3 % du volume de bouillie (2 % de liquide vaisselle bio ou 3 % de savon noir liquide préférable lors de la présence d'insectes).
- Ne pas utiliser non diluée. Ne pas faire de bas volume.
- Application foliaire **le soir** à 5 % pour les pulvérisations en serre.
- Diluer avec de l'eau de pluie, de puits ou de source.
- Ne pas utiliser l'eau du réseau qui contient du chlore et autres substances indésirables.

- Utiliser une eau à pH proche de 6 pour maintenir les préparations dans un état légèrement acide et réduit propice à la bonne santé des plantes. Les maladies et les ravageurs se développent en milieu alcalin - oxydé (les produits chimiques de l'agrochimie ont des caractéristiques alcalines - oxydés !). Corriger le pH de l'eau avec du vinaigre d'alcool si nécessaire. (1 litre de vinaigre d'alcool à 6° dans 1000l d'eau permet la réduction de 1 point de pH : vérifier après correction).

## 7. Fréquence des apports

- Possibilité de l'apporter tout au long du cycle de la plante à raison de 1 à 2 traitements par mois.
- Si possible éviter les intervalles de moins de huit jours entre deux applications.
- En traitement curatifs répétés tous les 8 jours, alterner les différentes préparations : décoction de prêles, macérations d'ail, E.F. de fougère, huiles essentielles.

## 8. Mélanges

- La macération huileuse d'ail doit être **appliquée seule**.
- Ne pas mélanger la macération d'ail avec les extraits fermentés ni avec la décoction de prêle ou le Cuivrol.

## 9. Préparation de la bouillie

- Plusieurs heures avant utilisation, placer la préparation à une température ambiante de 20° minimum afin de défiger l'huile. Bien agiter le bidon avant utilisation pour homogénéiser le mélange d'huile et d'eau et former une émulsion.
- Rincer très soigneusement le pulvérisateur, au minimum trois fois avec un produit de nettoyage avant d'y introduire la macération d'ail.
- Dynamiser le mélange 10 minutes afin d'abaisser son rédox de 50 points et de structurer l'eau. Les préparations s'en trouvent mieux assimilées par les plantes et le sol et sont plus efficaces.

## 10. Mode préparatoire de la macération huileuse d'ail

- Ce mode préparatoire est issu des travaux de recherche de Éric Petiot.
- Hacher 10 kg d'ail bio.
- Ajouter 3 litres d'huile de colza bio, bien malaxer l'ensemble puis tasser et filmer hermétiquement.
- Laisser macérer pendant 12 heures. Durant la macération les composants sulfurés se lient à l'huile.
- Déposer la macération huileuse dans un tamis et verser l'eau à température d'environ 20° pour lessiver et emporter l'huile et les composants sulfurés de l'ail.
- Conserver les préparations au frais en cave par une température comprise entre 5 et 15 °.

La macération d'ail est 100 % naturel. Elle respecte l'environnement, la santé, apporte de la résistance aux plantes et les protège. Elle s'emploie en agriculture, au jardin, par les collectivités locales et sur les sites ouverts au public. Vous pouvez la fabriquer vous-même.

### Sources :

« *Les alternatives Biologiques aux pesticides* » de Éric Petiot et Patrick Goater aux éditions de Terran  
Cours de la formation « *Les plantes pour soigner les plantes* » de Éric Petiot : (<http://www.eric-petiot.fr/>)