



Moins connu que le purin d'ortie ou de consoude, le purin de fougère est d'autant plus intéressant à confectionner que la matière première se trouve en abondance dans les bois et les landes. Pur ou dilué, il possède de nombreuses propriétés, notamment insecticides. Il est utile aussi bien au potager qu'au jardin d'agrément.



Confectionner soi-même du purin de fougère est à la portée de chacun. Voici la recette et les conseils pour préparer et utiliser un purin de fougère

Récoltez la fougère entre juin et mi-août.

Choisissez des fougères qui ne présentent pas de petites boules marron sous les feuilles : ces petites boules ne sont rien d'autre que des amas de sporanges ou semences de fougère. En les cueillant, vous risqueriez de semer involontairement de la fougère dans votre jardin.

La préparation du purin de fougère se fait en 15 jours environ :

Hachez grossièrement 1 kg de feuilles de fougères fraîches.

Mettez-les dans un récipient en bois ou en plastique (non métallique pour éviter l'oxydation).

Ajoutez 10 litres d'eau (utilisez de préférence de l'eau de pluie, moins calcaire).

Couvrez le mélange à l'aide d'un morceau de tissu.

Remuez chaque jour la macération avec un bâton afin de favoriser la fermentation.

Laissez macérer ce mélange 15 jours environ . Le temps exact de fermentation dépend de la température ambiante : il peut être raccourci s'il fait très chaud, ou allongé dans le cas contraire.

Le purin est prêt lorsqu'il n'y a plus de bulles à la surface, indiquant que la fermentation est terminée. Il n'y a plus qu'à filtrer.

Stockez à l'abri de la chaleur et de la lumière : moyennant ces précautions le purin se conserve plusieurs semaines. Attention, le purin de fougère sent vraiment mauvais !