

# L'ortie, plante d'utilité publique, mérite d'être cultivée



Les jeunes et fraîches feuilles d'*Urtica dioica*, plante riche en fer et autres minéraux, sont délicieuses en soupe, en quiche ou en pesto. iStock

**On connaît ses multiples vertus, pour le jardin et pour les hommes, qu'elle nourrit et soigne. Elle n'est cependant pas simple à faire pousser au jardin. Les conseils d'un «orticulteur» romand.**

VALÉRIE HOFFMEYER

Installer une colonie d'orties chez soi, au jardin, sur le balcon ou même au pied d'un talus, dans un parc ou dans un coin délaissé, pourvu qu'il soit humide et frais. Pour quoi faire? Mais parce que l'ortie est une plante d'utilité publique! On la sait bonne pour tout, surtout depuis qu'un stupide règlement européen a interdit la commercialisation du purin extrait de sa fermentation, en 2015, au prétexte qu'il n'était pas homologué. Tollé dans les milieux de la nature et de l'écologie et... réhabilitation en 2016. La fabrication et la vente du purin sont à nouveau possibles, en Suisse comme ailleurs en Europe. Ce n'est que justice pour cette belle urticante, dont la culture n'est pas aussi spontanément simple qu'on pourrait le croire.

## Où sont les champs d'ortie?

Redire en premier lieu à quel point l'ortie est bonne: toute jeune, toute fraîche, elle est comestible en soupe, en quiche ou en pesto, riche en fer et autres minéraux. À maturité, elle forme des massifs spectaculaires et denses, capables de nettoyer des terres gâchées d'engrais azotés. Et après fermentation, elle se transforme en ce fameux purin miracle, à la fois engrais, chasse-nuisibles et améliorateur de sol. Tissée, sa fibre produit un textile solide qui a vêtu nombre de soldats durant la Deuxième Guerre mondiale. On sait tout cela depuis longtemps, mais pourtant les champs d'orties qui permet-

traient d'en exploiter les bienfaits sont pour ainsi dire inexistantes dans nos régions. Certains pays de l'Est, telle la Hongrie, la cultivent, pour l'herboristerie notamment, mais en Suisse, les rares producteurs de purin travaillent à partir de cultures spontanées, en bordure de pâturages ou en lisière de forêt. La raison: *Urtica dioica* est indomptable! Sa mise en culture requiert toutes sortes de conditions pas si faciles à réunir.

## Un hectare vaudois

Raphaël Bonzon en sait quelque chose. Ce jeune paysagiste vaudois, soucieux de durabilité, s'est très tôt intéressé à l'ortie. Lorsque la commercialisation du purin est (re)devenue possible, il a fondé Urtica, une petite structure de production à Ropraz. «On compte parmi nos clients des particuliers et plusieurs communes romandes, qui veulent se défaire des intrants de synthèse pour leurs espaces verts, dont Neuchâtel, Chêne-Bourg ou encore Bussigny. Nous sommes capables de produire jusqu'à 100 000 litres par an.» Cet or brun est fabriqué à partir de colonies spontanées, soigneusement sélectionnées. «L'ortie est nitrophile, c'est-à-dire qu'elle pousse dans les sols très riches en matière organique, en particulier en nitrates. On la trouve souvent dans des fossés en bord de champs, où se concentrent les engrais: celles-là ne sont pas bonnes à récolter, ni pour un purin, ni pour une soupe!» avertit l'«orticulteur», qui s'appare à lancer une culture d'orties sur un hectare de terres agricoles. «Un vrai défi, car c'est une plante difficile à installer. Nous préparons le sol avec du compost et du fumier de poule, riche en azote. On a déniché des semis bio en France faute d'en trouver en Suisse et on

cultive nos plantons avec un producteur de plants de tabac, culture assez proche sur le plan technique. On espère que cela fonctionnera mieux que le semis direct, vraiment peu efficace!»

## En pot ou au jardin?

Partageur, Raphaël Bonzon donne les conseils suivants aux particuliers qui souhaitent se lancer: «D'abord se procurer des graines de qualité, soit en prélevant sur les plants, en fin d'été, soit chez un bon grainier. Elles sont rares et... minuscules, donc assez délicates à manipuler, mais elles se développent bien dans les petites alvéoles des plaques de culture (ndlr: ou dans des emballages à œufs), qui facilitent la transplantation.» On peut aussi prélever, au printemps, des morceaux de rhizome d'une plante spontanée: «Le tronçon qui se trouve à 4 cm du pied, juste sous le collet de la plante, repartira à coup sûr dans un terreau riche et humide», affirme Raphaël Bonzon. C'est la meilleure manière de procéder à petite échelle.

Très gourmande en azote, l'ortie adorera le fumier de vache ou de poule, mais aussi les déchets de tonde de gazon. Une fois installée, elle se développera surtout par son rhizome souterrain. Une colonie est vigoureuse mais elle dure une dizaine d'années. Une fois le sol rééquilibré, l'ortie disparaît, non sans avoir pendant toutes ces années hébergé une multitude d'insectes et papillons. «Raison pour laquelle le prélèvement en milieu naturel doit toujours être mesuré, même si l'ortie n'est pas rare, indique Raphaël Bonzon: il s'agit de prendre uniquement ce dont on a besoin. L'exact inverse de ce qu'on a pu voir dans les supermarchés ces jours-ci, en somme.»

## À faire cette semaine

● **Raticides et autres poisons «ménagers» font chaque année de nombreuses victimes collatérales. Penser à éliminer en les rapportant en drogueries et magasins spécialisés tous ces épouvantables bonbons mortels qui traînaient encore, oubliés, dans un placard.**

● **Crapauds, lézards, orvets et autres musaraignes reparaissent, se dégourdisant les pattes après des mois de disette ou de somnolence. Pour qu'ils ne fissent pas entre les griffes des matous, leur installer au potager comme ailleurs, tuiles et abris de fortune à leur mesure.**

● **Les touffes de graminées bien développées l'an passé peuvent être multipliées. Avec un trident ou une grelinette, déterrer la motte, ôter les herbes pourrissantes et diviser d'un coup sec de bêche. Replanter selon les besoins (sol et exposition) de chaque variété. G.V.**

Publicité

*Springgli*  
LÀ OÙ NAÎT  
L'ESPRIT DE  
PÂQUES

30%  
SUR L'ASSORTIMENT  
DE PÂQUES\*

Faites venir Pâques chez vous  
en passant commande  
En ligne: en toute simplicité sur [spruengli.ch/shop](http://spruengli.ch/shop)  
Par téléphone: 044 224 47 11, lun. - ven. (07:30 à 17:00)  
Par e-mail: [commandes@spruengli.ch](mailto:commandes@spruengli.ch)  
\*Hors pâtisseries

