

Plaidoyer pour l'ortie dioïque

Plaidoyer pour l'ortie dioïque

Si peu qu'on lui prête attention, l'ortie est toujours proche de nous. Mais si l'on ne peut oublier sa nature piquante, son usage, lui, s'est souvent lentement perdu.



Le plantain soulage les piqûres d'ortie

Qui si frotte s'y pique !

Observés à la loupe, les poils urticants de l'ortie, ressemblent à s'y méprendre à des ampoules de médicaments. Leur fonctionnement étant similaire.

Le liquide urticant se trouve, sous pression, à la base du poil dans une partie renflée. Celle-ci est prolongée par une partie plus fine qui se termine par une petite bille. Cette dernière se casse comme du verre (en effet, tout le poil est gainé de silice) et, au moindre contact, il pénètre dans la peau et libère ainsi le liquide urticant dont 1/10 000 de milligrammes suffit pour que des cloques apparaissent.

Mais les antidotes poussent souvent à proximité de l'ortie. Plantain, oseille et autre menthe, doivent être écrasés et broyés à la main avant d'être appliqués sur les cloques : ce sont leurs sucs ainsi libérés qui servent de baume.



Gîte et couvert

L'ortie accueille plus de 120 espèces animales (dont 30 d'insectes), plus ou moins dévouées. Elle peut être désignée reine de la biodiversité et par là même, grande complice du jardinier

Elle offre le gîte à plusieurs oiseaux en camouflant leurs nids (fauvette, rousserole ...),

Elle offre le couvert aux hérissons qui consomment leurs feuilles, faisans, perdrix, bouvreuils qui raffolent de leurs graines.

Elle accueille la ponte de nombreux papillons diurnes et nocturnes, des chenilles, pucerons, limaces qui attireront de nombreux prédateurs (oiseaux insectivores...).

Elle est aussi le réservoir d'auxiliaires, coccinelles, cécidomies, syrphes ... au service du jardinier.

En avril, lorsque les cultures sont encore rares dans le potager, la coccinelle pond dans les orties, assurée que ses larves se nourriront des pucerons qui envahissent la plante précocement. La génération suivante de coccinelles émigre sur les plantes cultivées, à leur tour envahies par les ravageurs. Sans orties, la coccinelle, mais aussi les syrphes, oiseaux et autres auxiliaires s'envolent vers des jardins plus accueillants.

Potion magique au jardin



Sous l'effet de la chaleur (décoction, infusion) ou d'un processus naturel comme la fermentation, les cellules se dissolvent et libèrent des substances chimiques qu'elles contiennent : ce sont des extraits végétaux.

Ces extraits naturels renforcent les défenses naturelles des plantes.

Soumis à un stress, les végétaux réagissent en libérant des substances chimiques qui déclenchent des parades aux agressions (durcissement des feuilles pour résister à la chaleur, amertume pour décourager les grignoteurs, épaissement des épidermes des baies contre le gel, nécroses de tissus pour empêcher la progression d'un champignon parasite)

Les extraits végétaux à base d'ortie jouent le rôle

d'éliciteurs contenant ces mêmes alertes chimiques qui mobilisent la plante face aux diverses agressions qu'elle rencontre.

Souvent biostimulants, ils favorisent aussi la croissance, luttent contre la chlorose, activent la décomposition d'un compost...

L'extrait d'ortie ou purin favorise la germination des semences, la reprise des plants.



Ordonnance contre les parasites au jardin

Bien que certaines préparations à base d'ortie soient réputées comme insecticides, elles agissent en réalité en bloquant la ponte des ravageurs comme les pucerons, gênant leur développement.

Elles ont également une action sur carpocapse, et acariens parasites du jardin.

Infusions et décoctions d'orties peuvent être efficaces contre oïdium du pommier, pourriture grise du fraisier, fonte des semis

Par ses gouttelettes très fines, la pulvérisation de préparations d'orties pénètre mieux les tissus végétaux et semble plus efficace qu'un apport par arrosage. Ne pas appliquer sur plantes ayant soif.



En faire tout un plat

L'ortie qui soigne



Riche en fer, elle permet de lutter contre l'anémie, stopper les saignements et soigner les rhumatismes.



L'ortie se récolte jeune et tendre, avant qu'elle ne devienne fibreuse, en avril-mai. Elle ne se cueille pas n'importe où : il faut éviter les bords de route très fréquentés, les décharges et les endroits désherbés chimiquement (elle est capable de fixer les métaux lourds, les métabolites de pesticides, les nitrates ... et si ses vertus dépolluantes sont très appréciées au jardin, elles n'ont évidemment pas leur place en cuisine).

Dans la cuisine, les orties perdent leur piquant par la cuisson (un simple passage sous l'eau chaude suffit). Soupes d'orties, soufflé d'ortie avec compotée d'oignon, millefeuille croustillant de chèvre frais et d'ortie, sorbet à l'ortie et sauce au chocolat, compote de pommes caramélisées et orties confites, gelée d'ortie font parties des nombreux plats réalisables.

L'ortie et autres usages

Mêlée à des céréales et parfois, à des produits laitiers ou à des œufs, la pâtée d'ortie est traditionnellement utilisée en France pour engraisser les animaux de la ferme (poules, canards, cochons ...)

L'ortie possède des propriétés textiles capables de fournir des fibres soyeuses et robustes (Angers fut réputée pour ses draps d'ortie de belle facture du XV^{ème} au XII^{ème} siècle. Le déclin et la disparition de son industrie ne sont pas liés à la qualité du textile, mais à l'obtention de sa fibre délicate qui n'est pas mécanisable).

La racine de l'ortie a été utilisée pour teindre de jaune certains textiles et œufs de Pâques.

Les poignées d'ortie ont beaucoup servi à récurer. Des chaudrons à fromage des bergers, des fûts à cidre bretons, des ustensiles en grès et en aluminium aux meubles, parquets et escaliers, aucune tache ou souillure ne résistait à la friction d'ortie. Cette propriété détergente lui vient certainement de sa concentration en silice et en calcium.

