

Macération huileuse d'ail



.Dosage

.100g d'ail bio haché + 300 ml d'huile neutre (ex colza) + 1l eau de pluie

.Recette

- .Broyer l'ail non épluché au robot ménager
- .Bien mélanger ail haché et huile, couvrir avec un film cellophane
- .Laisser macérer 12H minimum
- .Verser l'eau tiède et filtrer le mélange eau-huile dans un tamis fin, presser
- .Agiter pour une répartition homogène de l'huile lors de la mise en bidon
- .Attendre 1 semaine avant utilisation

.Stockage

.Conserver en-dessous de 15°C (plusieurs mois)

.Pulvérisation

- .Préventif : 0,5L/10L d'eau
- .Curatif : 1L/10L d'eau
- .Ajout d'un tensio-actif : 1 ou 2 %
- .Toujours traiter le soir car risque de brûlure (huile)
- .Fréquence : tous les 10 jours



Cette œuvre de Chemin Cueillant est mise à disposition sous [licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr).

Pour voir une copie de cette licence, visitez <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr> ou écrivez à Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE
*avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
"Développement agricole et rural"*