

# LE GUIMILIEN

N° 246—MARS 2021

Articles à remettre pour le 7/05/2021

Prochaine parution le 17/05/2021

mairie.guimiliau@wanadoo.fr

Tél. 02.98.68.75.06.

www.guimiliau.fr

## Le mot du Maire

Chèr.es Guimilien.nes,

Au moment où je rédige ce mot, les conditions météorologiques sont parfaites pour nous redonner du baume au cœur.

L'arrivée de ces belles journées de printemps va certainement être favorable à des travaux de nettoyage, jardinage ou encore de tronçonnage. J'en profite donc pour rappeler qu'il y a des règles de conduites à ce sujet. Ainsi, je vous remercie de veiller au respect de votre voisinage.

Bien sûr, je souhaite que la venue des beaux jours nous permette de mieux affronter les difficultés de la vie quotidienne. Malgré un taux de contamination à la Covid19 faible dans notre département, les conditions sanitaires nous contraignent encore à beaucoup de vigilance. Je tiens également à vous rappeler que les élus et les services municipaux restent mobilisés à vos côtés pour lutter contre cette pandémie. N'hésitez pas à nous solliciter en cas de besoin.

Je suis certaine que nous partageons tous l'envie de retrouver au plus vite notre restaurateur, notre cafetier et la vie associative de la commune. Les beaux jours arrivants, j'espère que nous pourrions partager des moments festifs et conviviaux précieux pour chacun.es d'entre nous.

Pour terminer, je vous souhaite donc à toutes et à tous un excellent printemps !



Opération pizzas—APEL



Carnaval à la bibliothèque de Guimiliau



Trail de l'Enclos  
remise de dons à l' Association Grain de sel et à l'Apel

## Etat civil

### NAISSANCES

- **Léonie CAGNARD** née le 08 janvier 2021 à Brest - Kerpont.
- **Lily LE CADRE** née le 09 février 2021 à Brest -5, rue des Bruyères.
- **Apolline LOOTEN ROBILLIART** née le 2 mars 2021 à Landerneau- Keroual.

### DECES

- **François MAZÉ**, décédé le 29 janvier 2021 à Guimiliau- Creac'h Ar Bleis - 68ans.
- **Yvonne COAT , née TANGUY** , décédée le 21 février 2021 à Brest, -1 route de la gare - 90 ans.
- **Louis PICHON**, décédé le 2 mars 2021 à Guimiliau- Creac'h Ar Bleis - 63 ans.

## Paroisse

### Décès du Père Hervé LE BRIS

Père Hervé LE BRIS a été le prêtre de notre paroisse à Guimiliau durant plusieurs années. Il a quitté notre commune en 2003 lors de sa retraite. Il s'est éteint à l'âge de 96 ans. Nous présentons nos sincères condoléances à la famille.

## Informations communales



### INSCRIPTIONS SUR LES LISTES ELECTORALES

Il est possible de s'inscrire toute l'année. Toutefois, pour voter lors d'une année d'élection, il faut demander à être inscrit sur les listes électorales au plus tard le 6<sup>e</sup> vendredi précédant le 1<sup>er</sup> tour de scrutin, soit jusqu'au **vendredi 7 mai pour l'année 2021**.

Se munir d'un justificatif de domicile et d'une pièce d'identité.



### RECENSEMENT MILITAIRE

Les **jeunes de 16 ans** doivent se faire recenser dans les 3 mois qui suivent leur date anniversaire, en **mairie** ou sur **[www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)**  
Se munir d'une pièce d'identité et du livret de famille.



### DERATISATION

Pour le passage du dératisseur, s'inscrire en mairie pour le **03 avril 2021**.

# 26

### Numérotation des lieux-dits

Les Guimiliens qui souhaitent être associés dans ce projet de numérotation de leur quartier sont les bienvenus. Merci de vous signaler en mairie.

**Un grand merci à Eliane Tourmen, notre ancienne collègue, qui se rend toujours disponible depuis de nombreuses années pour nous aider à assembler le Guimilien.**



## **LE BLASON DE GUIMILIAU**



La commission patrimoine a validé le blason n°4 ci-dessus suite aux votes sur la page facebook et en mairie.

Ce blason pourra être utilisé sur tous les documents municipaux, touristiques, publicitaires, etc...

Composition et signification des éléments :

- ◆ L'entourage crénelé représente l'enclos et sa couleur jaune les blés (campagne)
- ◆ Le fond bleu pour le lin signe de richesse aux 16ème et 17ème siècle
- ◆ La couronne et l'épée car le fondateur de la commune : Millau avait le titre de comte (venant de Cornouaille anglaise) et donc devait défendre son territoire.
- ◆ Les hermines : la Bretagne.

Ce nouvel élément de notre patrimoine sera homologué au niveau national.

Tous nos remerciements à Mr BINON pour ses connaissances en Héraldisme.

## Stop aux incivilités !

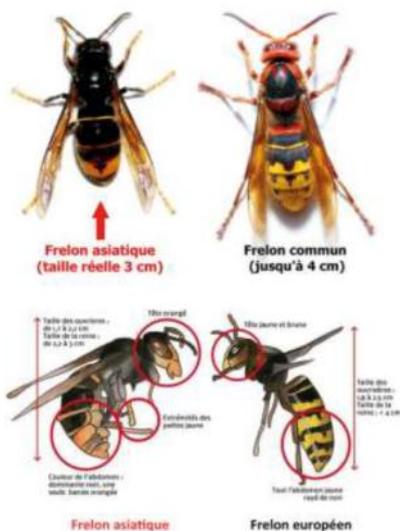
Vous êtes nombreux à nous signaler les dépôts sauvages de déchets parfois même au pied des conteneurs!

«Déposer, abandonner, jeter ou déverser tout type de déchets sur la voie publique est puni d'une amende forfaitaire.

Si vous payez immédiatement ou dans les 45 jours suivant le constat d'infraction (ou l'envoi de l'avis d'infraction), l'amende est de 68 €.»



## Guimiliau s'associe à la lutte contre le frelon asiatique



Introduit accidentellement en France en 2004, le frelon asiatique s'est rapidement installé sur la majorité du territoire. Il est maintenant solidement implanté en Bretagne et représente un réel danger pour l'homme, la biodiversité et l'apiculture. La protection de(s) la population(s) passe inévitablement par une diminution du nombre de nids. A l'heure actuelle, le seul moyen préventif est le piégeage des fondatrices au printemps.

**La commune de Guimiliau vient donc de passer commande pour 50 pièges spéciaux.**

Si vous souhaitez nous aider dans cette lutte, contactez la mairie au **0298687506** afin de réserver un piège. Ce dernier vous sera alors remis sur rendez-vous avec toutes les informations nécessaires pour limiter la capture des autres insectes.

## Guimiliau, un bourg plein de ressources !

Pour beaucoup, Guimiliau, c'est 3 commerces.

Que nenni !

Trois commerces dans le centre bourg certes, mais également 3 coiffeuses, 1 photographe, des agriculteurs qui pratiquent la vente en directe de leur production, des artisans, un producteur de miel, une pension canine etc...

Il nous semblait important de leur permettre de se faire connaître de tous.

C'est pourquoi nous allons vous les présenter au fur et mesure qu'ils nous feront remonter leur présentation.

**Le Domaine des enclos** géré par Laurent FLOCH est une pension canine familiale qui garde vos toutous pendant vos vacances ou vos déplacements dans des chenils individuels avec courette extérieure individuelle également.

Les chenils sont chauffés à la demande et les chiens sont nourris avec des croquettes de qualité.

Ils bénéficient aussi de promenades en laisse deux fois par jour dans les sentiers à proximité de la pension.

La pension va s'agrandir prochainement avec une capacité d'accueil de 20 places au lieu de 11 ainsi que la création de 4 ou 5 logements pour les chats.

Un parc de dépense en herbe clôturé est également prévu.

UN SALON DE TOILETTAGE pour les chiens et chats ainsi qu'un petit magasin pour l'aliment et accessoires pour vos animaux sera aussi bientôt à votre disposition.

Vous l'aurez compris, Laurent FLOCH met tout en œuvre pour offrir à votre animal de compagnie les meilleures conditions d'accueil possibles.

Pour tout renseignement vous pouvez le joindre au 06 63 01 24 78.



**Les peintures boivin** : L'entreprise de peinture en bâtiment est installée sur la commune de Guimiliau depuis 2013. Mr Boivin compte plus de 11 ans d'expérience dans le métier. L'entreprise intervient sur tout le Finistère et compte plusieurs chantiers à son actif sur notre commune. En hiver les travaux sont consacrés aux peintures intérieures. Dès le printemps l'entreprise s'attaque aux nettoyages de maison, nettoyage de toiture. Ensuite aux beaux jours l'entreprise intervient sur les ravalements de façades et de toitures. Les devis sont bien évidemment gratuits. En 2021, l'entreprise les peintures Boivin est fière de devenir partenaire de Morlaix communautés. N'hésitez pas à visiter notre page Facebook et à nous contacter au 07.77.94.11.98 pour toutes demandes nous y répondrons avec plaisir. <https://www.facebook.com/lespeinturesboivin>

An advertisement for 'LES PEINTURES BOIVIN'. It features a collage of images showing various building projects, including houses and modern buildings. The text includes the company name, contact information, and a list of services offered.

**LES PEINTURES BOIVIN**  
SPECIALISME EN RAVALEMENT  
INTERIEUR/EXTERIEUR DE TOITURE  
GUIMILIAU

07-77-94-11-98  
09-01-83-96-82  
DEVIS GRATUIT DANS TOUS LE FINISTÈRE

Revêtement  
Nettoyage de toiture  
Traitement des toitures  
Traitement des façades  
Prix de détail sur facture

## Bibliothèque municipale

### La biblio de Guimiliau



Lieu de culture et d'échanges, la bibliothèque municipale de Guimiliau vous permet d'emprunter livres (roman, polar, album jeunesse...) CD et DVD. Vous y êtes les bienvenus.e.s tant et si bien pour lire, faire des recherches, que pour flâner... mais aussi participer à son fonctionnement comme bénévole.

 Bibliothèque municipale de Guimiliau

 bibliothequeguimiliau@hotmail.fr



Lundi : 16h30/17h30 (fermée durant les vacances scolaires)

1er mardi du mois : 17h30/19h30 (hors période exceptionnelle de couvre feu)

Mercredi : 09h30/12h

Samedi : 10h/11h30

#### Abonnement annuel

1€€ par famille

4€ pour un enfant seul

#### Droits d'emprunts

- Livres : 6 pendant 21 jours

- Audios : 2 pendant 7 jours

- Vidéos : 2 pendant 7 jours



L'exposition "Regards autour du monde" de Morgan Chartier est prolongée !

Vous pouvez donc venir profiter de 20 photos incroyables et poser votre regard sur cette galerie de portraits. Sans oublier le petit jeu quizz concocté autour de cette expo par nos bénévoles !



## Communiqués divers



OUVREZ VOS TIROIRS!

### APPEL À COLLECTAGE

DE PHOTOS ANCIENNES POUR EXPOSITION

L'association Dañserien Lann Tivizio, la confédération Kenleür, la ville de Landivisiau et la communauté de communes du Pays de Landivisiau proposeront prochainement une exposition de plein air et des collages de photos anciennes dans les rues du territoire. Vous avez sûrement des trésors dans vos tiroirs ou vos albums. Toutes photos sur lesquelles peuvent figurer des costumes «traditionnels» bretons peut nous intéresser.

Merci de prendre contact avec:  
secretariat.landivisiau@gmail.com  
Gwendal JACOB: 06 29 38 42 66

## SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS



### Braderie du Secours populaire de Landivisiau

**Avril** : le mercredi 14 avril de 14h à 16h30 et le samedi 17 de 10h à 16h30

**Mai** : le mercredi 12 mai de 14h à 16h30 et le samedi 15 de 10h à 16h30

**Juin** : le samedi 5 juin de 10h à 16h30 et le mercredi 9 de 14h à 16h30.

Ouvert à tout public les mardis et jeudi de 14h à 16h30 pour le vestiaire et enfant, vaisselles, linge de maison, etc.

Contact : 09 67 17 05 72

L'équipe des bénévoles

du Secours populaire de Landivisiau



## ECOLE SAINT JOSEPH DE GUIMILIAU

### PORTES OUVERTES

Mardi 13 avril 2021  
de 17h à 19h

Se munir du carnet de santé et du livret de famille .  
L'équipe sera heureuse de vous faire découvrir l'école et de vous rencontrer dans le respect des gestes barrières .

Vous pouvez joindre la directrice au 02 98 68 74 34 ou par mail:  
[eco29.st-joseph.guimiliau@wanadoo.fr](mailto:eco29.st-joseph.guimiliau@wanadoo.fr)

### MEMENTO

#### Halte garderie mille-pattes

Maison des Associations - 12 rue des Bruyères  
Mercredi et jeudi à Guimiliau de **9h00 à 16h30** pour les enfants de 3 mois à 6 ans -  
Contact : 06.64.22.28.14 ou 02.98.68.42.41  
mail: [hg.ccpl@gmail.com](mailto:hg.ccpl@gmail.com)

#### Déchetterie de Bodilis

**Tél. 02.98.68.99.99.**

Lundi au samedi :

**Du 1er avril au 30 septembre**

8 h 30 - 12 h / 13 h 30 - 18 H 30

**Du 1er octobre au 31 mars**

8h—12h/13h30—18h

#### Déchetterie de Sizun

**Tél. 02.98.24.15.92.**

**Du 1er avril au 30 septembre**

Lundi/Mercredi/Vendredi/Samedi

9 h -12 h /14h - 18 h 30

Mardi : 14h à 18h30

#### Déchetterie de Lampaul-Guimiliau « Kergreven » - Uniquement déchets verts

**Ouverture du 1er samedi d'avril à fin octobre**

Mercredi : 14 h à 17 h

Samedi : 13h30 h à 18 h



Un Espace Public Numérique (ordinateurs et imprimantes) est ouvert à l'accueil de la MSAP, en consultation libre ou sur rdv si besoin d'accompagnement par nos agents d'accueil et d'accompagnement administratif et numérique, **Chantal et Loïse**. Pour toute information, contactez-nous au ☎ **02.98.68.67.60** ou ✉ [msap@pays-de-landivisiau.com](mailto:msap@pays-de-landivisiau.com).

**Horaires accueil MSAP** : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 17h30 (fermé le lundi après-midi et à 17h le vendredi)

### Tro Breiz : des marches mensuelles en attendant le redémarrage

Au Moyen-Age, le tour de Bretagne ou Tro Breiz désignait le pèlerinage en l'honneur des Sept Saints Fondateurs de la Bretagne. Le pèlerin allait s'incliner sur les tombeaux des évêques fondateurs: Briec et Malo dans leur ville, Samson à Dol-de-Bretagne, Patern à Vannes, Corentin à Quimper, Pol Aurélien à Saint-Pol-de-Léon et Tugdual à Tréguier. Le Tro-Breiz historique se faisait en un mois ou plus. Depuis 1994, l'association « Les Chemins du Tro Breiz » dont le siège est à présent à Guimiliau, 47 rue du Calvaire, fait revivre ce périple médiéval à raison d'une marche d'une semaine, de cathédrale en cathédrale chaque été. Et chaque édition mêle découverte du patrimoine, animations bretonnes, randonnée et spiritualité. En raison de la pandémie, cette marche qui rassemble ordinairement 1.500 personnes environ ne peut avoir lieu. Pour maintenir le lien avec les adhérents, l'association organise chaque dernier samedi du mois une marche autour des anciennes abbayes bretonnes. En février 2021, plusieurs dizaines de Trobreiziens ont arpenté les sentiers autour de l'abbaye du Relecq. En mars, ils se retrouveront autour de l'abbaye du Tronchet (35).

**Trobreiz.com**

### CENTRE D'ANIMATION LOCALE

Beaucoup de rire encore une fois durant ces vacances de février 2021



Dans la cour du centre de Loisirs



La visite à la ferme - St Thégonnec



Carnaval à la bibliothèque pour les moins 6 ans



Vallons du Costour  
Groupe Passerelle

L'APEL de l'école de Guimiliau organise une vente de produits fermiers pour les grillades de l'été en provenance de la FERME DU COMBOT de GUICLAN.

**Opération prévue le 11 MAI 2021 à 16h30 à l'école**  
**Retour des commandes pour le 16 AVRIL 2021 à l'école**

## BON DE COMMANDE

(1 par acheteur)



Nom du vendeur : .....

Nom de l'acheteur : .....

Tél de l'acheteur : .....



Désignation	Prix unitaire	Quantité	Prix total
Chipolatas nature x6 (75g)	5.30 €		
Chipolatas aux herbes x6 (75g)	5.50 €		
Merguez (50% bœuf 50% mouton) x6 (80g)	5.60 €		
Chorizette (saucisse au chorizo) x6 (75g)	5.55 €		
Indienne (saucisses au curry) x6 (75g)	5.50 €		
Saucisses aux algues x2 (150g)	4.15 €		
Saucisses oignons de Roscoff x2 (150g)	4.15 €		
Saucisses oignons de Roscoff x4 (300g)	8.30 €		
Saucisses bretonnes (galette saucisse) x2	3.90 €		
Saucisses bretonnes (galette saucisse) x4	7.90 €		
Saucisses au bœuf piment de Penzé x2	4.20 €		
Saucisses au bœuf nature x6	5.90 €		
Colis 5kg (échine de porc nature x 2, côtes de porc 1 <sup>ère</sup> nature x 2, côtes 1 <sup>ère</sup> persillade x2, côtes 1 <sup>ère</sup> mexicaines x 2, chipolatas nature x6, chipolatas aux herbes x6, merguez x6, indiennes x6, saucisses oignons de Roscoff x2)	50 €		
		<b>Total</b>	

NB : Tous les produits sont frais, faits maison, emballés sous vide (conservation 8 jours).

Possibilité d'être congelés



BONNE DEGUSTATION !



Ce vendredi 19 février l'association des parents d'élèves de l'école St Joseph de Guimiliau, réalisait sa cinquième opération depuis le début de l'année scolaire.

Les différents membres de l'association restent mobilisés et ont su adapter leurs propositions en fonction des contraintes imposées par la crise sanitaire. L'association a à cœur de collaborer avec différents acteurs locaux, agriculteurs, traiteurs, entreprises, en leur apportant un soutien, consciente que ces filières peuvent elles-mêmes subir des difficultés.

Indépendamment de la volonté du corps enseignant l'organisation de certaines manifestations scolaires prévues semble compromise, la semaine du cirque qui devait avoir lieu début février est reportée à une date non définie pour le moment. Il reste aussi une interrogation sur la possibilité de l'organiser au mois de juin la kermesse de l'école qui a déjà été annulée l'année précédente.

Malgré toutes ces difficultés, les enseignantes et les membres de l'association souhaitent rester positifs. Les succès des diverses formules proposées jusqu'alors montrent que l'intérêt des parents d'élèves ainsi que celui des habitants envers l'unique école communale est bien présent puisque l'opération de ce vendredi a permis de dépasser le record de ventes de l'année précédente avec 291 pizzas vendues.

Une prochaine collaboration avec La Ferme du Combot à Guiclan est déjà prévue pour le mois de mai prochain.

## SOLUTION N° 115

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	M	A	R	I	M	B	I	S	T	E
2	A	S	I	N	I	E	R		R	G
3	R	T	L			S			I	O
4	G	E	L	I	N	O	T	T	E	
5	U	R	O	L	O	G	U	E	S	
6	E	O	N		E	N	T	E	T	E
7	R	I	S	S		E	U		E	S
8	I	D		E	M	U		R		T
9	T	E	S		A	S	C	E	T	E
10	E	S		S	T	E	A	M	E	R

**MOTS CROISES**  
(Chantal HAREL)

## N° 116

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

### HORIZONTAL

- 1) Cucurbitacée.
- 2) Livre dans lequel les enfants apprennent à lire.
- 3) Sommes versées à échéances déterminées en contreparties d'avantages.
- 4) Exclamation - Ville du Mali.
- 5) Ornaments de trois ou quatre notes conjointes.
- 6) Douleur - Station de radio.
- 7) Numéro un - Article. Sigle des Enseignements Assistés par Ordinateurs.
- 8) Perméables - Possessif.
- 9) Oiseau qui se nourrit de coquillages.
- 10) Roi d'Israël - Plante potagère.

### VERTICAL

- 1) Subdivision d'un texte.
- 2) Se soumettre aux ordres - Musique noire américaine.
- 3) Composition musicale sur les paroles latines d'un cantique - Vallée fluviale envahie par la mer.
- 4) Glace anglaise - Jeu d'adresse.
- 5) Symbole nucléaire - Larmes.
- 6) Maxime populaire - Nom de la première dynastie chinoise.
- 7) Punaise d'eau - Dieu du Ciel dans les langues sémitiques anciennes.
- 8) Fromage italien - Dieu du soleil.
- 9) Monnaie danoise - Très petite île.
- 10) Lac d'Ecosse - Unité de surface.

## **Les bonnes «mauvaises» herbes !**

Elles s'invitent là où on ne les attend pas. Le jardinier se bat pour les maintenir éloignées du jardin ou de ses massifs.

Elles ont souvent mauvaise réputation. Mais sont-elles si mauvaises que ça ?

Dans cette nouvelle rubrique, nous allons essayer d'aborder quelques une de ces indésirables. Vous verrez qu'elles peuvent se révéler très utiles au jardin mais qu'elles peuvent également s'inviter à votre table pour le plaisir de vos papilles et même pourquoi pas renforcer votre organisme !

Vous êtes prêt ? Et si on commençait par la plus piquante d'entre elles ?

### **Son petit nom scientifique : *Urtica dioica* bien plus connue sous le nom d'ortie.**



C'est le moment idéal pour enfiler vos gants et faire la première récolte des toutes nouvelles feuilles de cette belle dame urticante aux nombreuses vertus.

Riche en vitamines C, protéines, fer, calcium et sels minéraux, l'ortie est une plante détoxifiante, anti-inflammatoire, reminéralisante et sa teneur en fer en fait une arme naturelle pour lutter contre l'anémie.

Certains d'entre vous se rappellent peut être que nos aïeux les donnaient à manger aux jeunes dindons souvent anémiés et fragiles pour «faire pousser le rouge» de leur crête . Ils en savaient des choses nos anciens !

En tisane (chouette ! Une fois séchée ses feuilles ne piquent plus et les feuilles d'avril contiennent 40 % de protéines complètes !), en soupe, en smoothie, l'ortie se mange à toutes les sauces ! Aujourd'hui, nous vous proposons de la découvrir en quiche .

**Recette** : 300 g d'ortie fraîche, 1 pâte brisée, 2 œufs, 20 cl de crème fraîche, 1 oignon, 2 gousses d'ail (ou de l'ail des ours, c'est la saison), 100g de lardons ( mais sans c'est bon aussi!), du fromage ( gruyère râpé ou parmesan, ou même les deux!), sel, poivre.  
Préchauffer le four à 180°.



Lavez vos jeunes feuilles d'orties fraîchement cueillies dans un lieu non pollué ( éloigné des routes et des zones traitées).

Dans une poêle, faites revenir les oignons, l'ail, les lardons et les feuilles d'ortie.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche, le sel et le poivre.

Dans un plat à tarte, étaler la pâte brisée que vous tapisserez du mélange «ortie/oignon /ail/ lardons». Versez ensuite votre mélange œufs/crème fraîche. Saupoudrez généreusement du fromage de votre choix et enfournez une petite trentaine de minutes à 180 degrés. Il ne vous reste plus qu'à déguster :- ) BON APPÉTIT !

### **Et si on passait au jardin maintenant ?**

Le purin d'ortie ça vous parle ? Ceux qui l'ont déjà utilisé connaissent son efficacité mais aussi son odeur inimitable qui vous poursuit même quand vous avez quitté le jardin !

### **Recette du purin d'ortie prise sur le site Gamm vert :**

Pour 10 l de purin il vous faut : 1kg d'ortie fraîche ( feuilles, tiges, racines mais pas les graines) et 10l d'eau (de pluie de préférence).

**Découpez les orties** en petits morceaux. Plus ceux-ci seront petits, plus la fermentation sera rapide et la proportion d'éléments nutritifs et principes actifs restitués sera plus importante. Pour de grandes quantités, étalez tout simplement vos orties sur le sol et passez dessus avec la tondeuse.

1. Mettez l'ortie dans un des récipients de plus de 10 litres. Vous pouvez la mettre au fond telle quelle, ou bien, petite astuce pour rendre l'étape de filtration inutile, mettez-la dans un vieux mi-bas ou un filet quelconque.

2. Ajoutez l'eau puis remuez la préparation avant de la couvrir. Vous l'installerez dans un endroit ombragé et abrité de la pluie. Au cours de la fermentation, le mélange peut dégager de mauvaises odeurs, évitez donc de le placer à proximité de lieux de vie.

3. **Brassez** au moins une fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation.

4. Lorsque vous ne voyez plus de bulles à la surface, **la fermentation est terminée**. La température joue un rôle important dans la rapidité du processus. Celui-ci peut prendre entre quelques jours s'il fait chaud et 2 voire 3 semaines s'il fait frais (pas de fermentation possible à moins de 10°). Quant aux températures au-dessus de 30°, elles nuisent à la qualité du produit fini.

5. Pour filtrer votre purin, fixez le tissu qui vous a servi à couvrir sur le deuxième récipient puis versez lentement le mélange eau + plantes. Grattez régulièrement le dessus du "filtre" pour permettre à la préparation de s'écouler. Vous pouvez filtrer plus ou moins finement. Pour une meilleure conservation dans le temps un filtrage fin sera nécessaire, mais le purin doit au final toujours contenir une partie de matière organique qui va former un dépôt vert au fond du bidon. Si le purin doit être pulvérisé, le filtrage doit également être très fin pour ne pas boucher le pulvérisateur. Ce filtrage peut être évité si vous avez préparé une petite quantité, à utiliser dans les jours qui suivent.

6. Jetez la bouillie d'orties dans le compost, elle constitue un super activateur de décomposition.

7. Répartissez ensuite le purin dans les bidons opaques et stockez-les au frais (12°) et à l'abri de la lumière. Le produit pourra ainsi se conserver environ 1 an. Prenez la précaution, après chaque utilisation, de vider le restant dans un contenant plus petit. Le but étant d'éviter autant que possible au purin de rester en contact avec de l'air. Il peut arriver qu'une légère fermentation se poursuive, le bidon va dans ce cas gonfler. Il suffira de régulièrement le vider du gaz emprisonné et de l'utiliser rapidement.

### **On vous livre une petite astuce ( sans odeur cette fois!)**

Pour les jardiniers qui utilisent les bouteilles retournées aux pieds de leurs plants de tomates, courgettes, aubergines etc...pensez à y déposer de temps en temps quelques feuilles d'orties. Elles macéreront dans l'eau et diffuseront progressivement leur engrais naturel .