

Insecticides : le temps des recettes

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 04.03.Q09

décembre 2024

Mots clés : traitement contre insectes

De même qu'aujourd'hui fleurissent les recettes de cuisine, il fut un temps où les recettes insecticides circulaient dans les campagnes, selon des combinaisons accordées aux modes de chaque époque. Parmi les ingrédients préférés figuraient toujours des plantes faciles d'obtention : ail, persicaire, tanaïse, rue, mais aussi quelques plantes plus sophistiquées ou plus rares : armoise, bdellium¹, fêrûle gommeuse, tabac.

À ces mixtures végétales pouvaient s'ajouter des substances minérales usuelles issues de la pharmacopée humaine, comme le soufre.

Cette fiche est la reprise d'un article paru dans le n° 746 de la revue *Phytoma*.

De tout temps, les hommes ont cherché les remèdes aux agressions envers leurs cultures et leurs denrées stockées, en s'inspirant souvent de recettes utilisées en médecine humaine. Et très naturellement, ils se sont tournés vers les médications proposées par les médecins et les apothicaires.

En 1485, Johann Wonnecke von Caub publie *Gart der Gesundheit*, le premier livre imprimé d'histoire naturelle, dont une adaptation latine est éditée en 1491 sous le titre *Hortus sanitatis* (pour l'occasion, le nom de l'auteur est aussi latinisé et devient Johannes de Cuba). À cette époque, le monde des insectes est découpé en mouches (mouches, abeilles, moustiques), puces, pucerons, chenilles ou punaises ; les remèdes-conseils contre leurs attaques proviennent de textes anciens faisant référence à leur époque, comme celui de Palladius Rutilius Taurus Aemilianus (V^e siècle), qui dans son traité d'agriculture *De Re Rustica* recommande de répandre sur les légumes du vinaigre mordant avec du jus de jusquiame afin de se débarrasser des pucerons, ou bien de brûler des tiges d'ail sans tête pour chasser les chenilles.



Jusquiame noire

Bdellium
(sources : articles de Wikipédia)

Graines de nielle des blés

Plus tard, les recettes se complexifient. Ainsi, Avicenne propose – pour faire fuir les moustiques et les punaises – une fumigation de sciures de bois de pin, avec la graine appelée nyelle², du myrte, du bdellium, de la spina fetida³, de la fiente de vache et des feuilles de cyprès.

¹ Bdellium : gomme-résine odoriférante ressemblant à la myrrhe, obtenue de l'arbre *Commiphora africana* du nord-ouest de l'Afrique et d'Arabie.

² Nyelle ou nigelle : probablement la nielle des blés, *Agrostemma githago*, dont la toxicité de la graine, lorsqu'elle était mélangée au pain, était connue.

³ Nerprun des teinturiers.

Dans ces exemples, les recommandations pour éloigner les insectes reposent sur des substances de la science médicinale de l'époque, et utilisent des plantes odoriférantes ou toxiques pour l'homme. Car plus que la destruction des nuisibles, c'est la répulsion qui est recherchée, en s'appuyant sur l'idée que les odeurs fortes repoussent les insectes indésirables.

Empirisme, science et art culinaire

Cette profusion de recettes montre aussi les tâtonnements pour trouver des solutions face à ces moustiques, punaises et autres chenilles.

Mille ans plus tard, un mélange d'ail et de persicaire âcre est préconisé pour sauvegarder les précieux stocks de grains. Fin XVIII^e, *La Gazette d'agriculture* mentionne cette recette qui pourrait figurer au menu d'un restaurant : "*Vous remplirez un grand chaudron de feuilles de persicaire⁴ âcre, vous mettrez sur les feuilles une livre et demie de sel marin, deux ou trois gousses d'ail, environ un bon seau d'eau. Vous ferez bouillir et vous arroserez avec cette décoction le plancher du grenier, les murs, et les tas de bled sans les remuer.*"

Les recommandations restent donc toujours un mélange d'empirisme, de sciences et d'art culinaire, comme cette *recette* du XIX^e siècle qui associe "*1 kilogramme de soufre, à 2 kilogrammes de tabac, 100 grammes d'aloès, 2,5 kilogrammes de feuilles de noyer, et 5 ou 6 têtes d'ail*", et qui est présentée comme la solution idéale contre le tigre du poirier (voir fiche [04.03.Q08 : Le glas du tigre du poirier](#)).

Substances de base approuvées ou non approuvées aujourd'hui

De telles recommandations peuvent donner le sentiment d'un tâtonnement désordonné, mais elles ont eu pour mérite de définir les sources possibles de régulation des insectes indésirables, en testant l'efficacité de nombreuses plantes.

Au XXI^e siècle, on attend toujours, de macérations de végétaux (agrémentées d'un peu d'ail ou non !), des propriétés insecticides, anti appétentes, répulsives, biostimulantes, fertilisantes, qui permettent aux cultures de se défendre contre les insectes ravageurs, ou qui créent des barrières entre les insectes et les plantes.

Ainsi, parmi les substances de base approuvées au *Règlement (CE) N° 540/2011 de la Commission*, portant application du *Règlement (CE) N° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil*, on retrouve :

- la prêle,
- l'ortie *Urtica folium*,
- la poudre de graines de moutarde,
- et l'huile de tournesol.

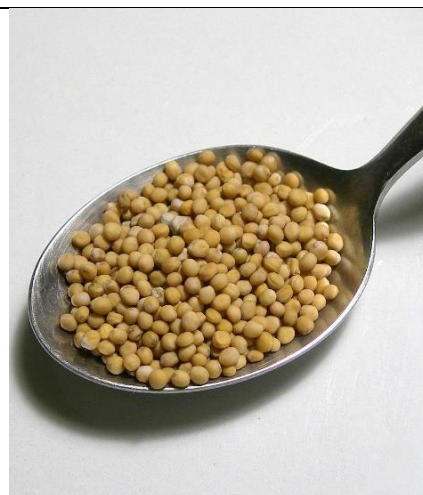


Prêle



Ortie

(sources : articles de Wikipédia)



Graines de moutarde

⁴ Plante qui pousse dans les régions tempérées. Ses feuilles et ses tiges ont le pouvoir de favoriser la circulation sanguine.

En revanche, ne sont pas approuvés :

- la tanaïsie,
- l'extrait de racine de rhubarbe officinale,
- les huiles essentielles de sarriette et d'origan,
- l'armoise,
- l'achillée millefeuille,
- l'extrait de paprika,
- la grande bardane,
- la consoude,
- et la saponaire.

La diversité des plantes permet de concevoir encore de nombreuses macérations à vocation phytosanitaire pour les deux mille années à venir. Le temps des recettes n'est pas fini !

André FOUGEROUX, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Ce qu'il faut retenir :

En dépit des progrès de la recherche scientifique, beaucoup de traitements de protection des plantes contre les insectes continuent à faire appel à des produits connus, pour certains, depuis l'Antiquité.