

## Focus sur une technique « organique » en désherbage « Zérophyto »



**Le vinaigre, peu cher, bon pour tout au jardin comme à la maison ? Le vinaigre d'alcool, déjà bien connu pour ses propriétés anticalcaire et désinfectantes dans de multiples usages domestiques, avait été autorisé pour nettoyer les outils, ou éliminer les bactéries et champignons présents dans les graines. Voici qu'en 2019, il a été autorisé pour un emploi comme herbicide qu'il convient encore d'expérimenter pour un usage professionnel dans les jardins d'agrément.**

Officiellement depuis 2015, après que l'Institut technique de l'agriculture biologique (ITAB) et les services Espaces Verts de la ville de Paris aient saisi l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), l'acide acétique - ou acide éthanóique - a été approuvé comme substance de base pour des préparations utilisables en agriculture. De nombreux producteurs proposant des conditionnements à destination des clients professionnels ont fait ainsi figurer ces usages possibles.

La commission européenne a saisi dans un second temps l'EFSA d'une demande d'approbation d'extension de l'utilisation du vinaigre comme substance de base à utiliser dans la protection des végétaux (Règlement d'exécution UE n°2019/149).

Cependant, il faut noter que les trois usages désormais approuvés, fongicide, bactéricide et herbicide (ce dernier non admis en agriculture biologique !), l'ont été aux fins de production en sécurité de productions agricoles à visée alimentaire.

Pour autant, avec le retrait d'usage dans les jardins d'une certaine molécule très décriée pour ses effets néfastes sur l'environnement et la santé, les formulations de nombreux produits commercialisés pour les jardiniers amateurs en tant que désherbants, incorporent désormais l'acide acétique.

Le principal frein à leur efficacité tient alors à une teneur limitée du principe actif destinée à protéger le client consommateur mais aussi et surtout à leur caractère d'herbicide non sélectif.

Enfin comme il s'agit là d'un herbicide de contact, l'efficacité de la molécule dans ces préparations suppose qu'elle soit utilisée sur les jeunes pousses, c'est-à-dire sitôt que ces dernières apparaissent dans les allées et les platebandes, et à la condition d'un temps sec.

Pour ces raisons, les recettes d'usage et méthodes d'application doivent être expérimentées de manière empirique dans les parcelles entretenues pour s'avérer utiles et efficaces !

Onyx suggère par exemple l'usage pur de son vinaigre d'alcool à 9,5 ° pour l'élimination des mauvaises herbes dans les cultures des plantes aromatiques et médicinales et plantes à parfum.

C'est ainsi que pour les professionnels en agriculture visant l'alimentation humaine ou animale comme pour le jardinier amateur, la teneur de l'acide acétique du vinaigre commercialisé ou utilisé après dilution ne doit pas dépasser 10 °. En effet, selon les usages dilué ou pur (notamment en vaporisation sur les adventices), l'utilisation du produit n'est pas sans risques pour la sécurité alimentaire mais également pour la santé des personnes procédant à la préparation et à l'application des préparations.

En effet, l'acide acétique ou acide éthanóique peut avoir des interactions dangereuses avec d'autres substances (caractère explosif car l'acide acétique est un liquide inflammable dont les vapeurs peuvent former des mélanges explosifs avec l'air dans des concentrations situées entre 4 % et 20 %) et provoquer des érythèmes de contact ou des lésions aux yeux lors de la manipulation (caractère très corrosif : il attaque la plupart des métaux usuels avec dégagement d'hydrogène, ainsi que certains revêtements, caoutchoucs et matière plastiques). Ainsi, soulignons ce qu'a établi INRS dans sa fiche toxicologique n°24 : « Toxicité sur l'Homme : l'acide acétique et ses vapeurs ou aérosols sont caustiques et peuvent provoquer des brûlures chimiques de la peau, des yeux et des muqueuses respiratoire et digestive. »

La consultation de la Fiche de Données de Sécurité (FDS) et le port de protections par l'opérateur sont ainsi vivement recommandés.

Pour plus d'information, l'ITAB propose une fiche dédiée pour les usages possibles en agriculture : <http://substances.itab.asso.fr/vinaigre> - De son côté, l'Institut National de recherche en Santé-sécurité (INRS) propose sur son site Internet une fiche toxicologique dédiée à l'Acide acétique n° 24 : [file:///C:/Users/33610/Downloads/FicheTox\\_24.pdf](file:///C:/Users/33610/Downloads/FicheTox_24.pdf)

Sylvère Fourestier