



# Partout des MOUCHERONS, que faire?

## COMBATTRE LES MOUCHERONS Simple et efficace

Les jours se réchauffent et les moucherons bourdonnent de nouveaux autour du plat à fruits. Ils sont désagréables, mais pas dangereux. Ils ne transmettent pas de maladies.



### RÈGLES SIMPLES

- Ne pas laisser traîner des boissons ouvertes et des verres usagés.
- Le bac à déchets et compost doit être fermé et vidé régulièrement.
- Conserver les fruits au frigo.
- Laver les fruits juste avant la consommation. En été, laisser les fruits se réchauffer peu de temps pour le bon développement du goût.
- Vérifier les fruits à la pourriture et aux points de pressions.
- Acheter la quantité de fruits consommables, sinon transformer en purée, glaces ou confitures.

### PRÉVENTIONS

- Couvrir le plat à fruits avec un tissu en coton fin ou d'un couvre plat en mailles très fines.
- Placer un demi-citron piqué de quelques clous de girofle à côté du plat à fruits.
- Les herbes aromatiques fraîches comme le basilic éloignent également les moucherons.

### PIÈGES À MOUCHERONS

#### Variante 1:

- 1 dl de vinaigre de pommes
- 1 cc de sucre
- 1/2 dl de liquide vaisselle

Verser dans un petit bol et disposer à côté du plat à fruits.

#### Variante 2:

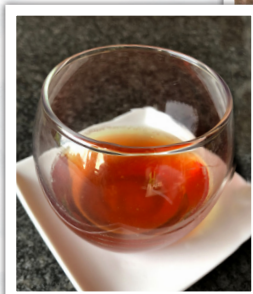
- 2 dl de lait
- 1 cs de sucre, cuire ensemble, laisser refroidir.
- 1 cs de liquide à vaisselle, ajouter.

Verser dans un petit bol.

1cc de poivre noir, parsemer le liquide de vaisselle.

Couvrir avec un film alimentaire et fixer avec une bande élastique.

Piquer quelques petits trous dans le film alimentaire et disposer à côté du plat à fruits.



### TIPPS:

- Les feuilles séchées de Santolina (herbe à olives) sont également efficace contre les moucherons.
- Disposer des feuilles de tomates fraîches autour du plat à fruits. Leurs fortes odeurs éloignent les moucherons.
- Ne pas mettre des tomates et des pommes dans le plats à fruits. Un gaz (éthylène) se développe et fait mûrir les fruits plus vite.

ensemble, compétentes, engagées.  
**Nous, les  
femmes  
de l'espace  
rural.**  
paysannes.ch



SILVIA AMAUDRUZ