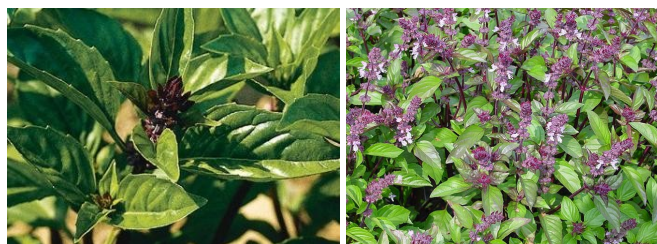


## Graines de Basilic Cannelle



Semences de basilic non traitées



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Ocimum basilicum
<b>Nom vernaculaire :</b>	Pistou, basilic romain, oranger des savetiers, herbe aux sauces ou herbe royale.
<b>Intérêt :</b>	Dépolluant, Comestible, Productif, Médicinal
<b>Lieu de culture :</b>	Jardin tempéré, Terrasse et Balcon, Intérieur, A protéger en hiver, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Verger et Potager
<b>Origine :</b>	Europe, Indonésie, Asie occidentale
<b>Hauteur :</b>	30 à 60 cm
<b>Emprise au sol :</b>	30 cm
<b>Port :</b>	Compact
<b>Type :</b>	Vivace, Annuelle
<b>Feuilles :</b>	Feuilles vert moyen de 3 à 7 cm de long, lancéolées.
<b>Flours :</b>	Floraison en capitules jaune pâle.

## Culture

<b>Arrosage :</b>	2 Moyen
<b>Exposition :</b>	Chaude, Ensoleillé
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Fonte des semis
<b>Substrat :</b>	Bien drainant, Fertile, Léger
<b>Culture au jardin :</b>	Le basilic est une vivace cultivée comme une annuelle sous les climats tempérés. Maintenez le sol humide en permanence mais ne mouillez jamais le feuillage. Pincez les fleurs dès qu'elles apparaissent afin de favoriser la densité du feuillage. Rabattez sur la moitié en septembre pour encourager une nouvelle croissance.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	Très facile à réussir en pot ou en jardinière.

## Semis

<b>Facilité :</b>	1 Facile
<b>Mode de semis :</b>	<b>Période de semis pour les climats tempérés :</b> mars - juin
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semer sous abri (de 18°C à 20°C)</li> <li>2. Repiquer en godets les plants de plus de deux feuilles</li> <li>3. Installer en place ou en pot après les dernières gelées</li> </ol>
<b>Techniques de semis :</b>	Chaleur entre 15°C et 20°C
<b>Durée de germination :</b>	Quelques jours

## En savoir plus

<b>Associations défavorables au jardin :</b>	Rue, Absinthe
<b>Associations favorables au jardin :</b>	Asperge, Choux, Fenouil, Concombre, Courge, Fève, Cornichon, Tomate, Melon, Piment
<b>Recolte :</b>	Récoltez au fur et à mesure de la consommation.
<b>Conservation :</b>	Il est possible de congeler les feuilles ou de les faire sécher mais elles perdront une grande partie de leur parfum.
<b>Propriétés :</b>	Le parfum du Basilic repousse les aleurodes et les pucerons. Il protège du mildiou et ses huiles essentielles éloignent les nématodes. Désinfectant et antispasmodique, le basilic aide aussi à lutter contre les troubles digestifs
	*
	*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.