



Semences biologiques de basilic



## 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>Lieu de culture :</b>	*Serre chaude et Véranda, *A protéger en hiver, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, *Jardin tropical
<b>Hauteur :</b>	30 à 60 cm
<b>Emprise au sol :</b>	30 cm
<b>Type de plante :</b>	Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires), Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
<b>Port :</b>	Compact
<b>Feuilles :</b>	Feuilles lancéolées vert clair de 3 à 5 cm de long.
<b>Flieurs :</b>	Floraison en capitules jaune pâle.

## Culture

<b>Exposition :</b>	Ensoleillé, Chaude
<b>Substrat / Sol :</b>	Bien drainant, *Fertile, Léger & Meuble
<b>Arrosage (plante adulte) :</b>	2/5 Arrosage moyen
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Fonte des semis
<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 semis :</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>

**Durée de germination :** Quelques jours

## En savoir plus

<b>Origine :</b>	Indonésie
<b>Intérêt :</b>	Plante amie des auxiliaires du jardin, *Comestible, Plante dépolluante, Plante médicinale ou ayurvédique, Fleur comestible, *Productif
<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.