Graines de Basilic Grand vert "Caprese"

[5BAS0110]

Semences de basilic non traitées

Caractéristiques principales

Nom latin : Ocimum basilicum
Nom vernaculaire : Pistou, basilic romain,oranger des savetiers, herbe aux sauces ou herbe royale.
Lieu de culture : *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda, Potager & Verger, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture en intérieur, *A protéger en hiver
Hauteur : 30 à 60 cm
Emprise au sol : 30 cm
Type de plante : Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an), Plante vivace (cycle de vie sur plusieurs années, décennies, siècles ou millénaires)
Port : Compact
Feuilles : Feuilles larges, cloquées de 3 à 8 cm de long.
Fleurs : Floraison en capitules jaune pâle.

Culture

Exposition : Ensoleillé, Chaude
Substrat / Sol : Léger & Meuble, Bien drainant, *Fertile
Arrosage (plante adulte) : 2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs : Fonte des semis
Culture au jardin : 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.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Très facile à réussir en pot ou en jardinière.

Semis

Facilité semis : 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Période de semis pour les climats tempérés** : mars - juin

1. Semer sous abri (de 18°C à 20°C)
2. Repiquer en godets les plants de plus de deux feuilles
3. Installer en place ou en pot après les dernières gelées

Durée de germination : Quelques jours

En savoir plus

Origine : Indonésie
Intérêt : *Productif, Plante amie des auxiliaires du jardin, *Comestible, Plante dépolluante, Plante médicinale ou ayurvédique, Fleur comestible
Recolte : Récoltez au fur et à mesure de la consommation.
Conservation : Il est possible de congeler les feuilles ou de les faire sécher mais elles perdront une grande partie de leur parfum.
Propriétés : 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 tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.
L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.