Graines de Basilic Cannelle

[5BAS0115]

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 : Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin fôret, Culture en intérieur, Jardin fleuri, Jardin d'ornement
Hauteur : 30 à 60 cm
Emprise au sol : 30 cm
Type de plante : Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)
Port : Compact
Feuilles : Feuilles vert moyen de 3 à 7 cm de long, lancéolées.
Fleurs : Floraison en capitules jaune pâle.

Culture

Exposition : Chaude, A protéger en hiver, Ensoleillé
Substrat / Sol : Bien drainant, Léger & Meuble, Riche, fertile & humifère
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 : **Semis sous abri** : au début du printemps, entre 20°C et 24°C
Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre
Besoin de lumière pour germer : oui
Profondeur : semis à la surface, sans couvrir les graines de substrat, tasser légèrement le substrat
Couvert : 1 mm de vermiculite
Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
Repiquage individuel : les plants de plus de 4 feuilles
Plantation en place : après les dernières gelées
Semis direct en place : après les dernières gelées, quand le sol s'est réchauffé
Etaler la production : semer tous les mois
Durée de germination : 1 à 3 semaines
Sensible à la fonte des semis.

En savoir plus

Origine : Europe, Asie, Indonésie
Intérêt : Plante médicinale ou ayurvédique, Plante dépolluante
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 antispamodique.
*
*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.