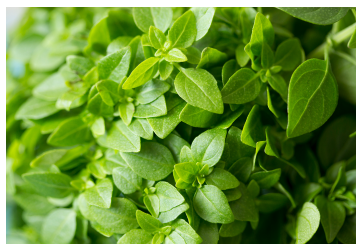


Graines de Basilic de Toscane

[5OC0104]

Semences non traitées de *Ocimum basilicum minimum*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Ocimum basilicum</i> , <i>Ocimum minimum</i>
Nom vernaculaire :	Basilic Fin vert, Basilic à petites feuilles, Pistou, Balico, Basilic romain, Oranger des savetiers, Herbe aux sauces, Herbe royale Variété : Fin vert de Toscane
Lieu de culture :	Culture en intérieur, Jardin parfumé, Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères), Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, Permaculture, Potager perpétuel, Jardin forêt
Hauteur :	20 à 60 cm
Emprise au sol :	20 à 30 cm
Type de plante :	Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid), Plante aromatique & sauvage
Port :	Buissonnant, Compact
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Petites feuilles vert clair, étroites, ovales.
Flleurs :	Floraison de juin à septembre. Capitules de fleurs blanches.
Température minimale (Rusticité) :	supérieure à 10°C
Recommandations :	Associations positives : les carottes (le parfum du basilic éloigne la mouche de la carotte), les piments, les tomates (l'un renforce le goût de l'autre).

Culture

Exposition :	Plein soleil, Chaude, A protéger en hiver, A l'abri du vent, Ensoleillé
Substrat / Sol :	Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie)
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Fonte des semis, Pourriture du collet (maladie cryptogamique)
Culture au jardin :	Pincez les bourgeons terminaux pour favoriser la ramification. Supprimez les fleurs dès leur apparition (elles sont comestibles) pour favoriser la production de feuilles. Arrosez au pied sans mouiller le feuillage. En septembre, rabattez la plante de moitié pour stimuler une nouvelle pousse.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Les feuilles et les fleurs s'utilisent comme condiment pour parfumer salades et crudités, pâtes et pizzas, légumes chauds et soupes, poissons etc. Rajoutez les feuilles aux plats chauds après la cuisson pour préserver le goût. Ingrédient principal du pistou et du pesto. Mariage de goûts étonnant avec des fraises. Se consomme en tisane.

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

En savoir plus

Origine :	Inde
Intérêt :	Plante amie des auxiliaires du jardin, Fleur comestible, Plante médicinale ou ayurvédique
Recolte :	Récoltez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins, de mai à octobre.
Conservation :	Séchage ou congélation (une partie du parfum disparaît).

Propriétés : Plante médicinale. Tonique, sudorifique, diurétique, anti-inflammatoire, antispasmodique, facilite la digestion et le sommeil.
*

*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.