

Basilic

Le basilic est une plante aromatique facile à cultiver en extérieur ou en intérieur, en pot ou en pleine terre. Très apprécié pour sa fraîcheur et sa saveur, il relève les plats de l'été. C'est un réel plaisir de le cueillir selon ses besoins.



Sommaire

- En résumé
- Espèces et variétés
- Semis et plantation
- Idées d'associations
- Culture et entretien
- Taille
- Maladies, nuisibles et parasites
- Récolte
- Multiplication
- Conseils écologiques

Basilic en résumé

Dénomination

Nom(s) commun(s) Basilic, Herbe aux sauces, Oranger des savetiers, Herbe royale

Nom(s) latin(s) *Ocimum basilicum*

Famille Lamiacées

Type de plante

Esthétique

Couleur des feuilles



Couleur des fleurs



Végétation Annuelle

Feuillage Caduc

Forme



Buissonnant

Hauteur à maturité 0,15 à 1 m

Largeur à maturité 0,10 à 0,70 m

Jardinage

Entretien



Besoin en eau



Croissance Normale

Multiplication Semis | Bouturage

Résistance au froid



Anti-insectes

Moustiques | Mouches

Densité 5 pieds/m²

Emplacement

Exposition



Utilisation

Intérieur | Balcon ou terrasse | Serre et véranda | Massif ou bordure | Potager

Plantation

Pleine terre | Bac, pot ou jardinière

Type de sol

Sol sableux | Sol caillouteux | Humus ou terreau

PH du sol

Sol neutre

Humidité du sol

Sol drainé

Climat



Plantation ou semis

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Floraison

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Récolte

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Taille

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Le basilic, ou *Ocimum basilicum*, connu aussi sous les noms d'oranger des savetiers ou herbe aux sauces, est une **plante condimentaire annuelle** originaire d'Inde et appartenant à la famille des Lamiacées.

C'est une herbacée de 20 à 40 cm, qui peut atteindre 80 cm. Ses tiges quadrangulaires et rameuses forment une touffe dense aux feuilles plutôt ovales et souvent d'un vert particulièrement lumineux. Son feuillage ovale, arrondi et parfois gaufré est fortement aromatique. Il fleurit de juin à septembre, en émettant de petits épis blancs qu'il vaut mieux couper pour favoriser la production de feuilles.

Le basilic est très répandu à travers le monde. Il reste profondément ancré dans la culture asiatique et dans la

gastronomie méditerranéenne. Les feuilles de basilic servent d'herbe aromatique. Elles s'utilisent de préférence crues car leur arôme s'atténue à la cuisson. Elles accompagnent les crudités (salades, [tomates](#), courgettes), les pâtes et d'autres préparations en fonction de leurs saveurs spécifiques et donnent leur goût à l'huile d'olive...

Le basilic possède également de nombreuses vertus médicinales : antioxydant, stimulateur d'appétit, digestif, antiseptique et tonique.

Le basilic est un grand frileux qui ne résiste pas au gel et qu'il est préférable de cultiver en pot en intérieur au nord de la Loire, et de ne sortir que lorsqu'il fait doux.

Basilic, espèces / variétés

'Cannelle'



- **Feuilles et aspect** : Feuilles dentelées, tige dressée avec de longs épis terminaux de fleurs lavande. Port érigé. Atteint 90 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Parfum qui rappelle le clou de girofle et la cannelle. S'utilise avec les sauces, les salades et les compotes. Très bon aussi dans la sangria.
- **Qualités** : Adaptée en bordure.

'Citron'



- **Feuilles et aspect** : Petites feuilles pointues vert clair presque jaune, fleurs blanches. Petit plant de 30 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Saveur citronnée bien prononcée. Délicieux pour les boissons, les poissons, les pâtes ou les desserts.
- **Qualités** : Variété fragile, à la fois sensible au soleil et au vent. Se cultive en bordure, potager, bac, terrasse, balcon. Peut sécher et conserver son parfum et sa saveur.

'À feuille de laitue'



- **Feuilles et aspect** : Feuilles vert tendre, très larges « géantes » et cloquées. Les feuilles peuvent atteindre 10 cm de largeur et de longueur. Atteint 40 à 60 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Arôme un peu anisé, au bouquet très intense, sans aucune odeur de menthe. Idéal pour les salades et la cuisine.
- **Qualités** : Variété très cultivée en Italie et appréciée des cuisiniers. Se cultive en pot ou en jardinière sur un balcon comme en pleine terre.

'Fin vert'



- **Feuilles et aspect** : Petites feuilles vert vif, minces, lisses, à l'odeur fine et pénétrante. Port buissonnant, plus compact que le 'Grand vert'.
- **Saveurs et utilisations** : Arôme à la fois floral et épicé, chaud et légèrement piquant. Variété à odeur intense, utilisée pour les pestos.
- **Qualités** : Originaire d'Italie. Plante à port compact, adaptée à la culture en pot et utilisée en bordure.

'Grand vert'



- **Feuilles et aspect** : Feuilles vertes, larges, ovales, très parfumées. Port buissonnant. Atteint 30 cm de hauteur en pot et 50 à 80 cm en pleine terre.
- **Saveurs et utilisations** : Ses jeunes pousses très aromatiques sont beaucoup utilisées dans la cuisine méridionale.
- **Qualités** : Le grand classique. Variété la plus vendue en France et très répandue dans les jardins et les cuisines. Plantes vigoureuses. Plutôt cultivée en pleine terre. Exceptionnelle en culture sous serre ou sous châssis.

'Grec'



- **Feuilles et aspect** : Très petites feuilles vert clair, fortement parfumées. Port magnifique en boule. Atteint 20 à 30 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Très aromatique. Se consomme avec la salade niçoise et les pâtes.
- **Qualités** : Variété naine, pratique à cultiver qui a l'avantage de ne fleurir qu'à l'automne en fin de saison, alors que les autres variétés sont déjà en graines. Se cultive aussi bien en pot, en jardinière sur un balcon, en pleine terre ou en intérieur.

'Mammoth' ou 'Géant monstrueux mammoth'



- **Feuilles et aspect** : Très grandes et grosses feuilles, vert clair, pouvant atteindre la taille d'une main. Atteint 30 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Parfum très prononcé. Adapté aux sauces, aux soupes et aux pâtes.
- **Qualités** : Variété facile à cultiver en intérieur. Se conserve en bocaux en hiver. Il est conseillé de le cueillir le matin.

'Marseillais'



- **Feuilles et aspect** : Grandes feuilles, élancées, vert foncé. Port compact. Atteint 25 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Très parfumé et typé. Parfum est sans égal. Très présent dans la gastronomie provençale.
- **Qualités** : Variété traditionnelle en Provence. Recommandée pour la culture en pot. Lent à monter en graines.

'Osmin'



- **Feuilles et aspect** : Feuilles pourpres dentelées, mesurant 6 cm, fleurs mauves. Port buissonnant. Atteint 45 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Son parfum est un mélange de cannelle, d'anis, de menthe. S'utilise en ornement et de façon classique en cuisine.
- **Qualités** : Se cultive au potager ou dans les pots d'aromatiques, permet d'apporter une touche de couleur pourpre dans les plantations florales.

'Réglisse'



- **Feuilles et aspect** : Feuilles larges, fleurs mauves, odeur subtile et particulière du feuillage. Port buissonnant. Atteint 60 cm de hauteur.
- **Saveurs et utilisations** : Parfum de réglisse très prononcé. Utilisé principalement pour la confection de desserts.
- **Qualités** : Variété très ornementale et mellifère. Se cultive idéalement en pot.

Basilic thaï



- **Feuilles et aspect** : Feuilles vert clair, tiges et fleurs pourpres. Grande taille.
- **Saveurs et utilisations** : Saveur très particulière. Arôme très épicé, rappelant l'estragon et l'anis ou encore le clou de girofle. Excellent en cuisine thaï ou vietnamienne, avec le poisson et pour remplacer l'estragon français.
- **Qualités** : Originaire de Thaïlande. Belle qualité ornementale avec ses bouquets serrés de fleurs.

Basilic pourpre



- **Feuilles et aspect** : Feuilles amples, gaufrées, violacées ainsi que les tiges, fleurs rose pâle en grappes liliacées. Port compact.
- **Saveurs et utilisations** : Saveur poivrée. Arôme floral et épicé, chaud et légèrement piquant.
- **Qualités** : Variété de basilic violet. Décore de façon originale le potager de son feuillage violet-pourpre qui contraste. Les feuilles conservent leur saveur même une fois séchées.

Semis et plantation de basilic

Vous pouvez trouver du basilic soit en graines, soit en pot.

Issu de semis, **le basilic demande un peu d'attention au moment du repiquage, qui risque d'abîmer ses racines.** Lorsqu'il est acheté en godet, sa plantation au jardin ou en pot ne pose aucune difficulté.

Où planter le basilic ?

Le basilic a besoin d'une **exposition chaude et ensoleillée, à l'abri des coups de froid et du vent** pour donner le meilleur de lui-même. L'idéal pour lui est d'avoir la tête au chaud et les racines au frais.

Le basilic aime les sols riches, pas trop lourds, bien drainés et légèrement frais. Évitez absolument les sols détrempés.

Quand planter le basilic ?

La culture du basilic peut se faire tout au long de l'année en pot, mais généralement la période d'**avril à octobre** est la plus favorable.

Excepté dans le sud de la France, où il peut être installé au jardin dès la mi-avril, **attendre mai ou juin pour le planter en pleine terre**, après les gelées.

En pot, il peut rester au chaud, en serre, en véranda ou derrière une fenêtre, le temps que le printemps s'installe.

Comment semer le basilic ?

Semez le basilic en terrine ou en godets, sous châssis froid, de février à avril, sans couvrir les graines qui ont besoin de lumière pour germer.

- Posez les graines en surface et saupoudrez un peu de terreau dessus.
- Placez les semis dans une pièce claire dont la température avoisine 18 °C.
- Maintenez la terre humide pendant les premières semaines, **mais jamais détrempée.**
- À l'apparition des premières feuilles, éclaircissez pour ne garder que les plants vigoureux.
- Lorsque le plant a atteint 10 cm, pincez¹ la tige principale afin de favoriser la ramification. Pour cela :
 - Sectionnez l'extrémité de la tige entre votre pouce et votre index.
 - Les tiges latérales vont ainsi se développer.
 - Vous renouvellez l'opération plusieurs fois sur toutes les extrémités de tiges.
- Endurcissez vos plants en les sortant quelques heures d'abord puis de plus en plus longtemps.
- **Repiquez à la fin des gelées** :
 - Creusez un petit trou et tapissez le fond de cailloux pour éviter de noyer les racines.
 - Déposez délicatement le plant.
 - Tassez la terre et arrosez copieusement.

Vous pouvez également **semé directement en pleine terre d'avril à mai** dans les régions favorables.

Comment planter le basilic ?

- Optez pour un plant bien touffu aux feuilles bien vertes.
- **Rempotez-le ou plantez-le rapidement après l'avoir acheté.**
- Faites tremper le godet dans une bassine d'eau pendant 5 min, afin que la motte de terreau s'imbibe bien d'eau.
- Préparez un substrat bien drainant (terreau + 10 % de sable).
- Creusez un trou de plantation légèrement plus large et plus profond que les dimensions du godet.

- Dépotiez le basilic et disposez la motte au fond du trou en veillant à ce que le haut de la motte affleure.
- Tassez légèrement et arrosez afin que la terre colle à la motte.

En pot, remplissez le contenant à moitié, puis procédez de la même manière qu'en pleine terre.

Bon à savoir : pour que vos plants s'épanouissent, prévoyez 25 à 30 cm entre deux plants de basilic au jardin et un peu moins, entre 15 et 20 cm, pour une culture en pot.

Idées d'association



Persil

Mariez-le avec du persil plat ou frisé dans une potée près de la cuisine.



Laitue

Au potager, placez-le à côté des laitues pour penser à l'inclure dans les salades estivales.



Bourrache

Le bleu des fleurs de bourrache se marie bien avec le vert franc du basilic.



Origan

Les variétés pourpres créent un beau contraste près de l'origan doré.

Culture et entretien du basilic

L'arrosage du basilic est primordial :

- **Arrosez quotidiennement s'il fait chaud**, sans toutefois noyer les racines ou mouiller les feuilles.
- Lors de fortes chaleurs, ombrez légèrement.
- Ne laissez pas le sol s'assécher entre 2 arrosages, maintenez le sol légèrement humide.

Le basilic ne supporte pas le froid, il meurt dès que la température est inférieure à 10 °C.

Pour l'entretien de votre basilic, vous pouvez faire des apports d'engrais organique pour plantes aromatiques, mais ce n'est pas obligatoire.

Binez la terre et sarcliez les mauvaises herbes. Pour éviter leur développement, paillez le sol quand les plants sont bien développés. Cette opération permet également de maintenir le terrain frais.

Sous serre, veillez toujours à aérer régulièrement. Supprimez là aussi les mauvaises herbes.

Pincez¹ les extrémités quand elles atteignent 15 cm, à la fois pour favoriser leur croissance, et pour les empêcher de fleurir au détriment de la production de feuillage.

Taille du basilic

Si vous ne voulez pas produire de semences, taillez régulièrement les extrémités des rameaux. Coupez les épis de fleurs qui font leur apparition.

Maladies, nuisibles et parasites

Peu de maladies sont à craindre. Faites attention tout de même à l'oïdium et la pourriture grise² qui se développent en atmosphère confinée, avec trop d'engrais ou si la plante subit de trop gros écarts de température entre le jour et la nuit.

Méfiez-vous également du pourrissement des racines (fusariose), si le sol n'est pas bien drainé.

Enfin, ses feuilles se marquent de jaunâtre, s'il est exposé à un soleil brûlant.

Récolte

Quand et comment récolter ?

Commencez à récolter les feuilles de basilic **dès que le plant est développé sur plusieurs tiges**.

Vous pouvez aussi les faire durer en hiver, si vous rentrez le basilic en pot dans une pièce fraîche et bien éclairée avant les premières gelées.

En juillet et août, cueillez les feuilles le matin de bonne heure, à la demande, et utilisez-les rapidement.

Vous pouvez également les conserver au congélateur, après les avoir bien lavées et essuyées.

On peut également les sécher :

- Liez plusieurs branches entre elles par la base et faites-les sécher tête en bas dans un endroit noir et ventilé.
- Une semaine plus tard environ, une fois les feuilles brunes et sèches, conservez-les dans un récipient hermétique ou encore dans de l'huile d'olive ou du vinaigre.

La conservation du basilic

Les feuilles de basilic se conservent au réfrigérateur tout l'hiver en maintenant les feuilles finement hachées et couvertes d'huile dans un bocal bien fermé.

Toutefois, sachez que les feuilles de basilic séchées perdent beaucoup de saveur.

La meilleure façon de consommer le basilic reste de le consommer frais.

Multiplication du basilic

Le basilic se multiplie soit par **semis** au début du printemps soit par **bouturage** en fin de printemps ou début d'été. Mais les plants produits par bouturage ont tendance à monter plus vite en graine.

Multiplication par semis

Pour obtenir des graines de basilic :

- Laissez monter 2 ou 3 pieds en graines, **sans pincer³ les extrémités**.
- Arrosez régulièrement.
- Laissez-les fleurir et attendez que les capsules de graines apparaissent en automne.
- Une fois **qu'elles sont devenues brunes**, prélevez les tiges qui les portent et mettez-les à sécher.

- Une fois sèches, **faites tomber les graines en tapant les tiges** au-dessus d'un récipient ou prélevez directement les graines sur les tiges en les frottant entre vos doigts.

Note : les semences de basilic peuvent se garder plus d'une dizaine d'années.

Multiplication par bouturage

- Choisissez une pousse ayant 3 à 5 paires de feuilles.
- Coupez avec un couteau ou des ciseaux une bouture de 7 à 12 cm, **en dessous du nœud de la feuille**.
- Coupez la paire de feuilles la plus basse.
- Placez les boutures dans un bocal rempli d'eau en plein air.
- Après 2 semaines environ, des racines se sont formées.

- Prenez un pot, remplissez-le de terre et faites un petit trou avec le doigt.
- Placez le plant et recouvrez délicatement de terre.

Environ 10 jours plus tard, le plant est prêt à être planté.

Conseils écologiques

Associez le basilic avec d'autres plantes aromatiques qui exigent le même type de sol : [camomille](#), [fenouil](#), [lavande](#), [romarin](#), [thym](#).

Réalisez un massif original et diversifié en le composant de plusieurs variétés de basilic aux feuillages différents.

Le basilic est un anti moustiques, il fait fuir aussi la mouche de la carotte et les pucerons.

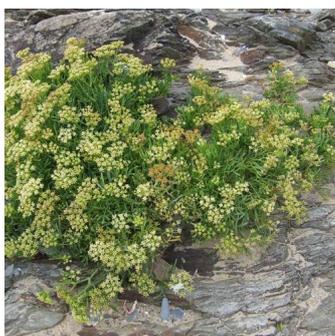
C'est donc une bonne compagne pour la [carotte](#), la tomate... Semez-en quelques pieds à proximité de ces cultures.

Pratiquez une rotation de culture tous les 2 ou 3 ans.

Plantes du même type



Menthe



Criste marine



Aneth



Marjolaine

1. Pincez : Couper la tige terminale entre 2 ongles pour lui permettre de se ramifier.
2. Pourriture grise : Champignon qui attaque les fruits, des taches brunes apparaissent et un feutrage grisâtre les recouvre.
3. Pincer : Couper la tige terminale entre 2 ongles pour lui permettre de se ramifier.



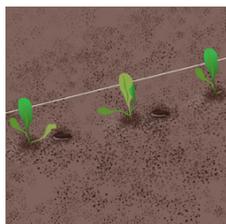
Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes

[Trouver une plante](#)

www.ooreka.fr/plantes

Autres articles pouvant vous aider :



Repiquer en pleine terre

■ ■ ■ Débutant



Comment repoter une plante

■ ■ ■ Débutant

🕒 Quelques minutes



ooreka

© Fine Media, 2017

Ooreka est une marque de Fine Media - 204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question : www.ooreka.fr/contact