

Basilic



Le basilic, herbe royale, pistou. (*Ocimum basilicum*) est une herbacée aromatique de la famille des lamiacées du genre *ocimum*.

Le basilic commun est employé en cuisine. Il aurait des propriétés antioxydantes et faciliterait la digestion.

Le basilic est originaire d'Inde.

Caractéristiques du basilic

Cycle : annuel

Hauteur : 20 à 40 cm

Rusticité : Le basilic supporte mal le froid

Besoin en eau : Arrosage régulier sans excès

Température de germination : à partir de 20°C

Effet allélopathique : protégerait des maladies fongiques (oïdium, mildiou) et serait toxique pour certaines nématodes.

Rôle attractif : sa floraison attire les pollinisateurs.

Rôle répulsif : son parfum repousse les pucerons et les aleurodes.

Ses amis : Il se plaît bien avec les piments, fenouil, cucurbitacées (concombre, courge, courgette, cornichon, melon, pastèque, potiron, potimarron...) fèves, choux et asperges. Le basilic stimulerait la croissance des tomates.

Ses ennemis : Rue et absinthe inhibent sa croissance.

Plantation du basilic

Emplacement : en pot ou pleine terre au potager

Exposition : ensoleillée et abritée du vent

Type de sol : léger, bien drainé

Espacement des plans : 50 cm

Rendement : De 4 à 9 plants / m²

Cultures associée : tomate, la vigne, le chou, la carotte, le persil, les cucurbitacées et le fenouil.

Maladies et ravageurs du basilic

Maladies : l'oïdium, la pourriture sur les feuilles ou les racines

Ravageurs : Les limaces et les escargots

Calendriers du basilic

Basilic

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis pleine terre				A	M	J						
Plantations					M	J	J	A				
Floraison						J	J	A	S			
Récoltes						J	J	A	S	O		

Plantation en pleine terre au mois de mai et tout au long de l'été. Semis directement en extérieur à partir du mois d'avril.