



Le basilic : culture, plantation, entretien



Le basilic a la réputation de tenir éloigné certains insectes comme les moustiques, alors ne vous privez pas d'un pot en bordure de fenêtre, vous disposerez ainsi d'une protection ... et les feuilles seront à portée de mains.

Nom latin

Ocimum basilicum

Noms communs

Basilic commun, Basilic aux sauces, Herbe royale ou Grand Basilic

Famille

Lamiaceae

Type de plante

Annuelle aromatique et condimentaire non rustique.

Culture

Sol : riche, humifère, drainant

Exposition : soleil, mi-ombre et abritée du vent

Rusticité : 0°C, **il meurt aux premières gelées**

Germination : 10 jours à 20°C - Pour un bon développement il nécessite une température de 16°C au minimum.

Multiplication : semis

Arrosage : normal

Semis

Semis en place en avril-mai, ou sous-abri en mars et repiquage en mai

- Si vous semez très tôt dans l'année (avril-mai), faites-le dans des godets à l'abri.
- Remplissez-les de terreau et le tassez un peu.
- Mettez entre 5 et 10 graines en surface, recouvrez-les d'un peu de terreau et tassez légèrement.
- Arrosez très peu.
- Laissez vos godets sous serre ou véranda et les petites pousses vont apparaître. Vous pouvez ensuite les replanter directement dans le potager environ 1 mois après le semis.

Plantation

- Les plantes issues d'un semis intérieur doivent-êtré endurcies pendant 2 semaines à l'extérieur et rentrée pour la nuit.
- Ainsi on évite au basilic de trop souffrir lorsqu'il sera planté pour de bon au potager
- Lors de la plantation, comptez un **espacement de 25 cm entre deux plants**.
- Arrosez régulièrement avec de l'eau de pluie tiédie de préférence

Entretien

La sécheresse a tendance à provoquer la montée en fleurs du basilic, pour retarder ce phénomène

- Coupez le sommet des tiges
- Arrosez régulièrement
- Pincez les hampes florales afin de stimuler la production de nouvelles feuilles
- Apportez un paillis nutritif composé de tontes séchées

Récolte

- Environ 3 mois après le semis.
- Les feuilles sont prélevées fraîches au fur et à mesure des besoins.

Conservation

Conservez-le **quelques jours seulement** dans le bac à légumes du réfrigérateur, à l'abri dans un sac en plastique perforé.

Il se garde plus longtemps immergé dans de l'huile (qu'il parfume délicatement).

Une fois ciselé, on peut le congeler en le recouvrant d'eau dans un bac à glaçons : facile à doser et à décongeler.

Il **supporte très mal les cuissons longues** ou les attentes prolongées dans la vinaigrette, incorporez le donc toujours au dernier moment à vos préparations.

Vous pouvez également les faire sécher, mais attention => c'est une plante délicate, difficile à faire sécher.

Bonne association

Les tomates, les salades, les œillets d'Inde, les concombres, les poivrons, les aubergines ... ainsi que d'autres plantes aromatiques tels que le thym, le laurier ou encore le persil.

Mauvais compagnon

La rue

Maladies

Il est sensible à **l'oïdium, à la pourriture grise, mildiou**, maladies qui peuvent se développer en atmosphère confinée.

Basilic qui noircit

En général, le principal problème avec le basilic, c'est lorsqu'il noircit.

On découvre alors de taches noires sur les feuilles qui finissent par tomber.

A ce stade, il se peut que votre basilic dépérisse.

Solution

Le basilic a besoin d'eau mais redoute l'excès. Il faut arroser un peu tous les jours mais ne jamais faire baigner les racines dans l'eau.

Nul besoin d'utiliser d'engrais, le basilic qui noircit est simplement un problème d'arrosage.

Parasite

Pucerons

Cultiver le basilic en pot

- Le semis peut être réalisé à l'abri de manière précoce en mini-serre chauffée dès le mois de mars.
- Pour un semis direct en pot sur le balcon attendez que les températures soient bien stabilisées et que tout risque de gel soit écarté.
- Vous pouvez le semer jusqu'en juillet pour échelonner les récoltes.

Comment le semer en pot ?

- Préparez un mélange composé de 2/3 terreau pour 1/3 de sable de rivière.
- Choisissez un pot en terre cuite de 15 cm de diamètre
- Remplissez le pot avec le mélange jusqu'à 1 cm du bord supérieur.
- Tassez bien et arrosez pour que le substrat soit bien humide.
- Semez vos graines en les espaçant d'un demi-centimètre puis couvrez-les d'une fine couche de mélange.
- Arrosez en pluie fine et placez un film plastique ou une plaque de verre sur le pot pour créer un effet de serre qui aidera à la germination.
- Dès que les plantules apparaissent, ôtez la protection et continuez à arroser très souvent.

Comment le cultiver en pot ?

- Placez le pot dans une zone chaude et ensoleillée.
- N'oubliez pas de l'arroser très souvent pour que le substrat reste humide.
- Pincez l'extrémité des tiges régulièrement pour induire la ramification de la plante mais aussi pour l'empêcher de fleurir, ce qui raccourcirait sa durée de vie.
- Vaporisez même son feuillage lors de fortes chaleurs et mettez-le à l'ombre.
- Ne laissez jamais d'eau stagner au fond de la coupelle.

Quelques variétés

- Basilic à grandes feuilles
- Basilic à feuilles pourpres
- Basilic Citron
- Basilic Cannelle
- Basilic Menthe
- Le basilic thaï...



Bonne culture

Fiche :  2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=3&t=3438>

Photo : du net