



Basilic Grand Vert



Pistou, basilic romain, oranger des savetiers, herbe aux sauces ou herbe royale

Ocimum basilicum

Caractéristiques principales

- Particularités :** Plante vivace annuelle
Origine : Indonésie
Intérêts : Dépolluant, comestible, médicinal
Lieu de culture : Intérieur, jardin, terrasse et balcon, potager, serre ou véranda
Dimensions : 20 à 50cm de hauteur
Feuilles : Grandes, jusqu'à 10cm de long
Fleurs : Capitules jaune pâle

Comment cultiver ces graines ?

- Terrain / Substrat :** Drainant
Arrosage : Moyen
Exposition : Ensoleillée
Recommandations :
En pot ? Oui, très facile

Semis et germination

- Difficulté :** Facile
Méthode / recommandations : Semis de mars à juin
- Semer dès que les températures sont douces ou sous abri (environ 20°C)
 - Repiquer les plants dès que plusieurs feuilles apparaissent
 - Mettre en terre une fois les dernières gelées passées
- La récolte se fait en prélevant les feuilles au fur et à mesure des besoins de consommation. Cela n'empêchera pas le basilic de continuer à produire.
- Durée :** Quelques jours