

SEMER À LA FOLIE



*Les secrets de la culture du*  
***Basilic***

Important

Ce livre est créé et offert par Cindy Barillet du site [www.semeralafolie.com](http://www.semeralafolie.com)

Vous avez le droit de l'utiliser à des fins personnelles : En faire profiter vos proches ou le mettre en partage gratuit sur votre propre site après m'en avoir informé et en avoir obtenu l'accord explicite de ma part.

Vous n'avez en aucun cas le droit de le commercialiser, il est et doit rester gratuit pour tous.

## Sommaire

A propos de l'auteur .....	3
Mon parcours .....	3
Mes e-books .....	3
Introduction.....	4
Se procurer un basilic .....	5
Acheter un plant.....	5
Acheter des graines.....	5
Choisir la variété.....	5
Semer le basilic.....	6
Semis en mini-serre chauffante .....	6
Semis en extérieur.....	6
De bonnes conditions de culture .....	7
Exposition .....	7
Arrosage .....	7
Substrat .....	7
Paillage .....	8
Taille .....	8
Sensibilités.....	9
Culture en pot.....	9
Reproduire le basilic.....	10
Récolter les graines .....	10
Bouturer les branches .....	10

## A propos de l'auteur

### Mon parcours

Je suis Cindy Barillet, une apprenti-potagiste installée dans le Maine et Loire, qui a pour terrain de jeux un tout petit balcon. Sur ce balcon, j'apprends à optimiser l'espace pour cultiver le plus de plantes possible afin d'avoir la joie de goûter à mes fruits et légumes (presque) comme si j'avais un jardin. Et le jour où j'en aurai un, je serai bien préparée ! Car depuis que j'apprends, je note tout sur mon blog de jardinage Semer à la Folie, créé en 2014 en même temps que mon premier potager de balcon.

Au moment où j'écris ce livre je suis au commencement de ma seconde année de balcon potager. J'ai commis de belles erreurs l'année dernière et on ne m'y reprendra pas deux fois.

### Mes e-books

#### Un contenu issu de ma propre expérience

Ce livre numérique est le premier de ce qui sera je l'espère une longue série de livres destinés aux jardiniers amateurs. Je n'ai aucune expérience professionnelle en jardinage, j'apprends avec l'expérience de ma famille, de quelques bons ouvrages, et bien-sûr d'Internet.

#### Liens commerciaux sur ce livre numérique

Les éventuels liens commerciaux de cet e-book proviennent tous du site de e-commerce Amazon, sur lequel je me fournis beaucoup.

Je vous précise également que si vous cliquez sur l'un de ces liens et que vous achetez votre produit sur le site, je toucherai une petite commission grâce au partenariat d'affiliation auquel j'ai souscrit avec Amazon. Cette compensation aussi faible soit-elle me permettra je l'espère de pouvoir vous proposer d'autres livres gratuits à télécharger sur mon site.

Merci à ceux qui me soutiendront en passant par mes liens pour acheter leurs livres de jardinage !

## Introduction

Ma première année de jardinage sur balcon m'a permis de me faire une première expérience d'un potager en pots.

Certaines cultures ont été tout à fait ridicules, comme l'aubergine par exemple, qui n'a pas cessé de fleurir tout l'été mais qui ne m'a donné aucun fruit.

D'autres par contre ont fait ma petite fierté. C'était le cas du superbe basilic qui a poussé tout l'été, tout l'automne et tout l'hiver dans mon salon. Fin mars il est encore là, bien qu'un peu dégarni ! Il s'en est fallu de peu pourtant, car deux mois après le semis mes basilics faisaient tous triste mine. La pluie battante du printemps avait noyé les racines, leurs feuilles mettaient un temps fou à se développer. En quelques mots, ils végétaient. Quel dommage, moi qui en avait semé plusieurs pieds, ils avaient tous subi le même sort.

Pourtant, c'est à partir de ces mêmes pieds mal en point que j'ai obtenu mon plant énorme. Comment ? Avec une astuce très simple que je partage avec vous dans ce livre : Le bouturage. La bouture de basilic permet de sauver de façon assez spectaculaire un basilic mal en point. Elle m'a permis d'obtenir un nouveau plant en pleine forme qui a pu s'épanouir, tandis que le pied mère n'a jamais retrouvé sa vitalité, trop affaibli et endommagé pour le faire.

Je vous dis tout sur la façon dont j'ai réussi à maintenir ce nouveau plant en pleine forme, à l'abri des parasites, du surplus d'arrosage, de la sécheresse... Et en profiter ainsi tout au long de l'année. Voici un petit aperçu du basilic au premier janvier de cette année 2015 :



## Se procurer un basilic

### Acheter un plant

De nombreux commerces proposent des plants de basilic, en plus ou moins bon état d'ailleurs. C'est un incontournable de nombreux foyers, aussi on peut trouver du basilic dans toutes les jardinerie et dans quasiment tous les supermarchés au printemps et en été.

C'est la méthode la plus facile pour avoir tout de suite un plant bien fourni. Si c'est celle que vous choisissez, je vous recommande d'en faire tout de suite plusieurs boutures afin d'obtenir rapidement plusieurs plants, que vous pourrez faire pousser à différents endroits chez vous. Ainsi, vous verrez quels plants ont le plus de facilité à pousser et vous saurez quel emplacement leur convient le mieux.

Cela a aussi l'avantage de vous permettre d'avoir des plants costauds. Pour ma part, j'ai beaucoup été déçue par les plants achetés adultes, très souvent ce sont des plantes qui ne résistent pas au changement de conditions de culture et qui se mettent très vite à dépérir. En faisant tout de suite des boutures, même si vous perdez le plant mère vous avez de bons remplaçants sous la main qui se seront bien adaptés à vos propres conditions.

### Acheter des graines

Le semis de basilic n'est vraiment pas compliqué, c'est une plante qui lève facilement et plutôt rapidement. Pour avoir déjà fait des semis en pleine terre il y a quelques années, j'avais trouvé ça vraiment super pour avoir des plants bien costauds et parfaitement adaptés à leur environnement. On peut aussi semer au chaud pour pouvoir le faire plus tôt.

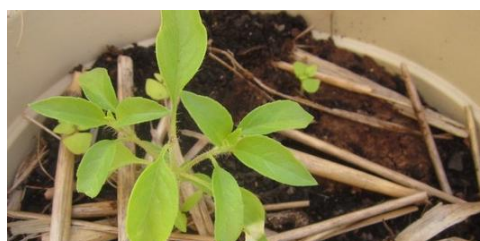
On trouve des graines de basilic très facilement sur internet, en jardinerie et au rayon jardinage des supermarchés. La bonne nouvelle, c'est qu'une fois que vous aurez vos plants, vous n'aurez qu'à en laisser fleurir une partie pour avoir à nouveau des graines l'année suivante.

### Choisir la variété

Les variétés de basilic sont très nombreuses, et elles ont toutes à peu près les mêmes besoins. Pour ma part je ne peux pas me passer du « Grand vert », celui qui a de grosses feuilles en forme de parapente ☺. J'ai aussi cultivé du basilic pourpre que je trouve du plus bel effet, très décoratif et bien parfumé.

Pour varier les parfums, ne manquez pas les variétés « Citron » et « Citron vert » qui présentent des feuilles plus petites aux saveurs assez différentes du basilic classique. Effet de surprise garanti pour vos invités !

Jeune basilic « Citron » :





### Semer le basilic

Je trouve que le semis est avantageux car il nous permet d'habituer le basilic tout de suite à nos conditions de culture. Les plants sont très résistants, et en semant en extérieur vous n'aurez plus du tout le problème de la plante qui se met à aller très mal sans raison apparente.

### Semis en mini-serre chauffante

On peut semer dès le milieu du mois de mars sous mini serre chauffante, derrière une fenêtre (dans ce cas privilégier une fenêtre exposée Sud, car si les plantules manquent de lumière elles vont filer).

Dans ces conditions les graines germent très vite (2-3 jours) et leur croissance est rapide. Cela prend plus de temps en extérieur (à faire à partir du mois de mai, quand la terre est réchauffée).

Ne pas enterrer les graines de basilic profondément, il faut juste « saupoudrer » d'un peu de terreau (pour semis) et vaporiser de l'eau tiède. Le mieux c'est de semer les graines à un centimètre les unes des autres, dans le cas contraire il faudra simplement penser à éclaircir une fois que les plantules auront leurs premières feuilles.



Penser à repiquer individuellement les jeunes basilics lorsqu'ils commencent à prendre du volume (on peut sauter cette étape en semant directement dans des godets individuels). Au mois de mai, après les dernières gelées (ou avant selon votre région) planter les jeunes basilics, ou semer vos graines directement à leur emplacement final. Le basilic se plaît bien en pleine terre, mais il sera tout aussi bien en pot de 15cm de profondeur.

### Semis en extérieur

Pour semer son basilic directement au jardin, il faut attendre que le sol soit bien réchauffé, car le basilic a besoin d'au moins 15°C pour lever. On privilégie donc les mois de mai ou de juin. La terre doit être bien meuble, râtissée et légère. On peut par exemple tracer un ou deux sillons, on arrose la terre, puis on sème tout le long du sillon. Ensuite, on recouvre de terreau tamisé et on tasse la terre. Arroser à nouveau avec un vaporisateur ou en faisant très attention à ne pas laisser couler l'eau trop fort.

Si les températures sont trop hasardeuses on peut bien-sûr disposer un châssis, qu'il faudra penser à ouvrir pour laisser l'air circuler lorsque les plantules auront germé. A retirer lorsqu'elles seront assez vigoureuses et que les températures seront assez chaudes ☺ L'avantage de cette méthode c'est que les plants seront beaucoup plus résistants : Ils s'adapteront dès le début à vos conditions de culture.

### De bonnes conditions de culture

#### Exposition

Plein soleil ou pas ? On lit souvent que l'on cultive le basilic en plein soleil, j'ai testé cette méthode il y a quelques années en le semant en pleine terre et en plein soleil directement. Ainsi, dès sa germination le plant s'habitue à recevoir une forte exposition au soleil et développe une résistance naturelle. Si vous mettez un plant déjà adulte au soleil alors qu'il est habitué à la faible luminosité d'une jardinerie ou de condition de cultures différentes, comme une peau qui s'expose au soleil sans préparation, ses feuilles vont brûler.

J'ai constaté qu'il était très odorant mais plus compact, avec des feuilles plus petites (pour limiter l'évapotranspiration sans doute). Pour avoir mis mes basilics carrément en intérieur cette année (mais la fenêtre est exposée plein sud ceci dit) j'ai constaté une croissance superbe et des plants énormes. Bon à savoir, cette plante n'aime pas le vent qui altère sa croissance (c'est sans doute pour cela qu'elle se plait tant dans mon appartement).



#### Arrosage

Le petit point un peu flou de la culture du basilic, c'est l'arrosage. On peut lire tout et son contraire en faisant des recherches, or il est nécessaire de tenir compte de ses propres conditions de culture : Vous habitez dans le midi, vos basilics sont en plein soleil et votre terre sèche vite ? Il faut les arroser tous les soirs. Les étés du sud de la France sont très chauds et la température au soleil est très importante, les plantes ont vite soif. Maintenant, si vous êtes dans une région moins chaude et/ou que vos basilics sont à l'ombre ou à mi ombre, il faudra laisser sécher la terre plus longtemps entre les arrosages pour ne pas les noyer.

#### Substrat

Pas très difficile, le basilic se contente d'un terreau classique avec éventuellement une poignée de sable pour drainer et alléger le tout. On peut très bien mélanger sa terre avec un peu de compost, il n'en sera que plus beau car il est plutôt gourmand. Si la terre du jardin est très lourde, c'est d'autant



plus important. La couper aussi avec du sable pour éviter qu'elle ne se compacte avec le temps, et ne pas oublier de pailler.

### Paillage

Une chose qui m'a beaucoup aidé pour diminuer très fortement la fréquence des arrosages : Le paillage. Disposez autour de votre pied de basilic de quoi le pailler va permettre à la terre de rester meuble et humide plus longtemps. Choisir pour cela quelque chose qui va se décomposer peu à peu dans le sol et nourrir la plante : De la paille, mais aussi des feuilles, des épluchures, des fanes, des brindilles... En mettre une bonne grosse épaisseur pour que ce soit bien efficace.

### Taille

Pour assurer une bonne croissance du basilic il faut apprendre à couper son feuillage de façon à stimuler de nouvelles pousses.

Comme beaucoup j'ai longtemps coupé les feuilles de basilic n'importe où sur la tige au fur et à mesure de mes besoins. En procédant ainsi je n'ai jamais eu de beau plant vraiment imposant pour en consommer autant que je le souhaitais. Il faut dire que chez moi nous adorons son parfum et j'en mets dans de très nombreux plats !

En réalité, si l'on prend soin de couper les têtes de son basilic au bon moment on peut à la fois se régaler et profiter de plus de pousses sur son plant.

L'astuce consiste à repérer les endroits où la sommité du basilic surmonte deux paires de jeunes feuilles. Couper la tête juste au dessus de ces jeunes feuilles afin de leur permettre d'évoluer en deux nouvelles têtes.



On est donc parti d'une tête et on en a obtenu deux. Guetter le moment où deux pousses vont apparaître sous chacune de ces nouvelles têtes : En coupant de la même façon que pour la première, on partira de deux pour en avoir quatre. On va aussi pouvoir faire pareil avec les sommités qui peuvent apparaître sur les côtés de la plante.

## Les secrets de la culture du basilic

---

On peut aussi « décapiter » son basilic sans attendre l'apparition des petites feuilles sous les têtes, cela fonctionne également. C'est utile si le basilic fait des tiges trop longues, on peut ainsi le rabattre pour avoir un plant plus compact qui sera plus joli à regarder.

Surtout, ne pas laisser son basilic fleurir et couper les boutons dès leur apparition afin qu'il utilise son énergie pour son feuillage et non pour faire des fleurs. Sinon le basilic va devenir beaucoup moins fourni. Il est toutefois bon de laisser deux plants fleurir à la fin de l'été afin de pouvoir en récolter les graines pour l'année suivante.



### Sensibilités

La plupart des parasites sont perturbés par l'odeur dégagée par le basilic. Pour tout dire c'est l'une des rares plantes de mon balcon que les pucerons laissent tranquilles ! Mais il peut arriver que certains parasites s'y installent, surveiller l'aspect des feuilles et inspecter régulièrement son plant si sa croissance semble poser problème.

Le basilic peut dépérir à cause d'un arrosage inadapté : Les feuilles de mon basilic noircissent ? Il a eu trop d'eau ! Laisser sécher le substrat ou bien le protéger de la pluie. Ses feuilles sont tombantes, leur aspect est mou ou flétri ? C'est l'inverse, il a soif.

Enfin, si les feuilles présentent des taches blanches ou dorées et qu'il reçoit beaucoup de soleil, ce sont des brûlures.

### Culture en pot

C'est un aromate qui peut vivre en pot sans aucun problème. L'avantage c'est que l'on peut tester différentes expositions facilement en bougeant le pot. Celui-ci doit faire dans les 15cm de hauteur. On peut planter plusieurs plants dans un seul pot mais ils se développeront sans doute moins vite qu'un plant seul.

Le substrat doit être riche, c'est une plante assez gourmande. Un apport de sable paraît important pour drainer la terre, et bien-sûr une couche de billes d'argiles ou de cailloux au fond du pot (correctement troué) est indispensable.

# Reproduire le basilic

## Récolter les graines

C'est par semis que l'on reproduit cette plante aromatique. On dit de ne pas laisser fleurir son basilic pour qu'il continue d'avoir un beau et dense feuillage, mais si on a plusieurs plants, on peut en laisser fleurir un ou deux pour en récolter les graines.

Laisser les fleurs sécher sur leur tige. On coupe les tiges lorsqu'elles sont presque entièrement sèches afin de les laisser finir de sécher à l'abri du vent qui pourrait disperser les graines dans la nature. On pourra ensuite les récolter dans les petites boules formées là où les fleurs s'étaient développées, et les stocker dans un endroit frais et sec jusqu'au printemps suivant.



## Bouturer les branches

Il est également possible de bouturer le basilic, pour cela il suffit de prélever quelques sommités et de laisser tremper la tige dans un petit verre d'eau. Des racines vont se former, 2 semaines plus tard vous pourrez les repiquer.

La période idéale pour bouturer son basilic est à partir du mois de mai, puis tout l'été. J'ai essayé de le faire en mars cette année en prélevant des boutures de mon vieux plant, mais cela ne fonctionne malheureusement pas. Les plants de basilics âgés n'aspirent qu'à une chose : Fleurir. Les boutures qui en sont issues aussi. Elles s'enracinent correctement mais au lieu de faire des feuilles, elles font des fleurs. Il est donc important de bouturer un plant jeune. (Et moi je suis bonne pour le laisser fleurir, attendre les graines, et semer.. Autant dire que je ne suis pas prête de faire du pesto !)

Pour bouturer le basilic quelle que soit sa variété, il suffit de couper une tête. Pas forcément sur une longue tige, les miennes sont petites. Placer les têtes prélevées dans un petit verre d'eau de façon à ce que les tiges soient immergées mais pas les feuilles. S'il y a des embryons de feuilles à la base ce n'est pas grave, vous pouvez les laisser ou les enlever.

## Les secrets de la culture du basilic

---



Laisser les boutures ainsi réalisées dans un endroit lumineux où la température est stable (en intérieur devant une fenêtre par exemple).

Au bout d'une semaine (ou deux selon les cas) des racines apparaissent. A partir de là, ça va très vite, chaque jour les racines poussent et de nouvelles apparaissent. Patienter une autre semaine en faisant attention à ce qu'il reste toujours assez d'eau dans le verre. Il n'y a plus qu'à planter vos boutures.



Choisir un pot d'une quinzaine de centimètres de profondeur si vous souhaitez cultiver le basilic en pot. Ne pas oublier de mettre une matière drainante au fond du pot : Billes d'argile, cailloux.. De façon à ce que l'eau s'écoule librement dans la soucoupe. Remplir de terreau, bien mouiller celui-ci. Creuser un trou assez profond pour que les racines des boutures puissent rester verticales. Mettre les jeunes plants en place, tasser la terre tout autour.

Pour avoir une bonne reprise je laisse le pot derrière la même fenêtre où les boutures ont développé leurs racines, ainsi le choc du rempotage est moins important et la croissance n'est pas stoppée.

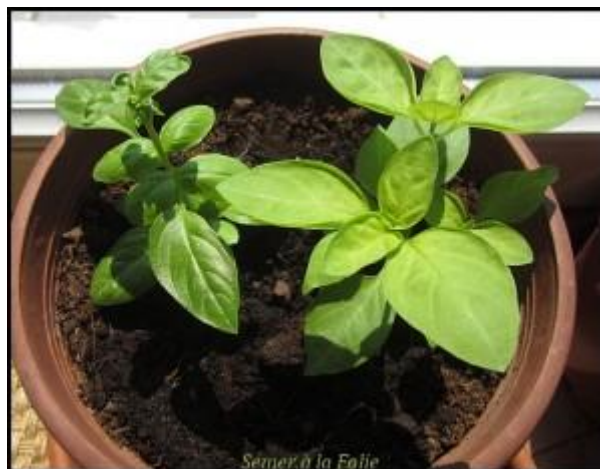
## Les secrets de la culture du basilic

---



La bouture du basilic est également une bonne manière de rattraper un semis qui a filé. Parfois lorsque l'on sème trop tôt dans l'année, les plantules ne reçoivent pas assez de lumière parce que les jours sont trop courts. On a beau leur donner la chaleur d'un intérieur ou d'une miniserre, sans éclairage adéquat les plantules filent.

Cela signifie qu'elles ont une tige très longue dépourvue de feuilles, avec le feuillage placé tout en haut. On a coutume de dire qu'il vaut mieux le jeter et en refaire un autre car cela nuirait à la croissance des futurs plants. Plutôt que d'en arriver là, dans le cas d'un semis de basilic filé il suffit donc de couper la plante en plein milieu de la tige et de la placer dans un verre d'eau jusqu'à l'apparition de nouvelles racines : Plus rapide que de recommencer un semis et pas de gaspillage !



J'ai été bluffée par la croissance de mes boutures de basilics. Là où la plante mère végétait désespérément, les boutures l'ont dépassée en taille de plant et de feuilles en à peine trois semaines. En un mois j'ai eu des plants adultes magnifiques avec des feuilles énormes, qui me font dire que les basilics resteront dorénavant en intérieur chez moi !





Merci d'avoir lu cet ebook ! Si vous avez des questions sur la culture du basilic je serais heureuse de vous aider du mieux que je le peux. Pour cela rendez-vous sur [Semer à la Folie](http://www.semeralafolie.com) !