



CATALOGUE

LES AROMATIQUES

* BASILIC



Pépins Production est une association, dont l'objectif est d'**accompagner de manière responsable le processus de végétalisation en ville** au tout début du cycle de la plante.



LES AROMATIQUES

BASILIC



Basilic grand vert, *Ocimum basilicum* 'grand vert'

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition : Compost :

Variété la plus répandue dans les jardins et les cuisines. Grandes feuilles ovales-lancéolées, vert foncé, atteignant 2 à 3 cm. Plantes vigoureuses.

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



Basilic marseillais, *Ocimum basilicum* 'marseillais'

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition : Compost :

Variété traditionnelle de Provence aussi décorative que savoureuse : elle forme de jolis buissons arrondis qui peuvent constituer de belles bordures ou de belles potées. Feuilles vert-jaune à saveur anisées et fleurs blanches. Il est reconnu lent à monter à graines.

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



Basilic Pourpre 'Rosie', *Ocimum basilicum* ssp. *purpurascens*

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition : Compost :

Une amélioration de la variété "Rubin" avec une couleur violette plus uniforme et un port plus érigé et compact. Saveur douce. Fleurs de couleur mauve-violet.

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



Basilic Citron, *Ocimum citriodorum*

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition :     Compost :   

Petites feuilles, pointues et vert-jaune. Fleurs blanches. Odeur et saveur de citron. Moins vigoureuse que d'autres variétés de basilic (touffe moins volumineuse et moins productive).

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



Basilic genovese, *Ocimum basilicum*

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition :     Compost :   

Variété originaire de Gênes au feuilles larges et brillantes et au parfum très intense. Extrêmement réputé en Italie où il entre dans la composition de nombreux plats et sauces (dont le fameux "pesto"), il détient même une appellation d'origine protégée.

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



Basilic à feuilles de laitue, *Ocimum basilicum crispum*

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition :     Compost :   

Variété produisant d'énormes feuilles vertes, cloquées, très parfumées, au goût légèrement anisé.

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



LES AROMATIQUES

BASILIC



Basilic thaï, *Ocimum basilicum*

Plante annuelle / Ht : 20 - 60 cm

Exposition :     Compost :   

Variété très utilisée dans la cuisine asiatique, elle possède un goût plus marquée, épicé. Feuillage vert clair, fleurs pourpres.

Mode de culture : Exigente en chaleur. Cultivable en pot.

Période de récolte / floraison :

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----