

# Ocimum basilicum L., 1753 (Basilic)

Identifiants : 2338/ocibas

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 24/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Lamiaceae ;

- **Synonymes français :** basilic commun, basilic annuel, basilic romain, herbe royale, pistou, balico, herbe aux sauces, framboisin (Antilles), oranger des savetiers, basilic des cuisiniers, basilic officinal, basilic pourpre [Groupe Purpureum], basilic grand violet [Groupe Purpureum], basilic rouge-violacé [Groupe Purpureum], basilic à feuilles violettes [Groupe Purpureum], basilic grand vert [Groupe Latifolium], basilic majeur [Groupe Latifolium], grand basilic [Groupe Latifolium], basilic géant [Groupe Latifolium], basilic genovese [Groupe Latifolium], basilic génois [Groupe Latifolium], basilic fin vert [Groupe ? (qp\*)], basilic citron [Groupe ? (qp\*)], basilic cannelle [Groupe ? (qp\*)], basilic tropical, basilic thaï [Groupe ? (qp\*)], basilic romain, basilic aux sauces ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** basil, sweet basil, reihan (ar), luò lè (cn transcrit), Basilienkraut (de), Basilikum (de), basilico (it), me-b?ki (jp romaji), alfavaca (pt), manjeriçao (pt), albahaca (es), basilika (sv) ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, graines, fleur, herbe, épice, légumeμ{{0(+x)μ.  
**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ :**  
-les graines sont trempées dans l'eau et mangées ; elles peuvent être consommées seules ou utilisées pour aromatiser le pain et d'autres aliments ;  
-les feuilles sont utilisées crues ou cuites pour aromatiser des aliments ; elles sont utilisées pour aromatiser la sauce tomate, le vinaigre, les soupes, salades, omelettes et la sauce pesto.  
-il donne une huile utilisée en aromatisation ; celle-ci parfume les sauces, les marinades, les viandes et les confiseriesμ{{0(+x)μ.



**Précautions à prendre :**

**ATTENTION :** le basilic contient de l'estragole, une huile essentielle potentiellement cancérigène et mutagène. Ne pas prendre d'huile pendant la grossesse ni en donner à de petites bêtes/enfantsμ<5(+).μ.

- **Catégories :** pcg, pch ;

- **Nombre de graines au gramme :** 600/750 ;

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Chaumeton F.P. (Flore médicale (vol. 1), vol. 1: t. 58 ; 1833), via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ocimum\\_basilicum\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ocimum_basilicum_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Basil\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Basil_(source_en_anglais)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Basilikum\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Basilikum_(source_en_allemand)) ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/aromate/mb\\_basilic.html](https://nature.jardin.free.fr/aromate/mb_basilic.html) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-44334> ;
- **Le Journal des femmes.com** : (presque) tout sur le basilic : [https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche\\_composant/164/basilic.shtml](https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/164/basilic.shtml) ;
- **supertoinette (supertoinette.com)** : (presque) tout sur le basilic : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/481/basilic.html> ;
- **PASSEPORTSANTÉ.NET** : (presque) tout sur le basilic : [https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=basilic\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=basilic_nu) ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;
- [MMPND \(en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Ocimum basilicum" : [pages](#), [images](#) / "Basilic" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin*. International Foundation for Science. ; Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3973 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 404 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 216 ; Bennett, B. C., 1990, *Useful Plants of Amazonian Ecuador*. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 39 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 204 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 733 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 260 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 714 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1598 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 12 ; Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs*. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 201 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 142 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 331 ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuuala-Lore National Park*. Timor-Lests (East Timor) [www.territorystories.nt.gov.au](http://www.territorystories.nt.gov.au) p 49 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 23 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 943 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, *Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 9 No. 2 pp 299-310 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 77 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 130 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 78 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 369 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 352 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 133 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 444 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 62 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 213 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 170 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 650 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 12 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, *Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula, Kimberley, Western Australia*. Department of Conservation and Land Management. p 112 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1727 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 140 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 71, 164 (Drawing) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 172 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae*. *Flora of China*. p 396 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 83 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible*

*Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science.* p 483 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings.* Tiger Books, London. p 98 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens.* Blooming Books. p 58 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue.* Western Australian Herbarium. p 275 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG.* p 490, 493 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia.* © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 476 ; Pieroni, A., et al, 2012, "We are Italians!": *The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania.* *Human Ecology* 40:435-451 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons,* Longmans. p 636 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh.* Westview. p 280 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties.* *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgbkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 19th April 2011] ; SAXENA, ; SHANKARNARAYAN & SAXENA, ; Smith, F. I. and Eyzaguirre, P., 2007, African leafy vegetables: Their role in the World Health Organization's global Fruit and Vegetables Initiative.* *AJFAND*, Vol. 7 No. 3 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food.* New Holland. p 24 ; Smith, A.C., 1991, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5* p 229 ; Sp. pl. 2:597. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora.* Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 359 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables.* Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics,* Macmillan p 247 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia.* p 208 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 265 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania.* *ACIAR Monograph No. 122.* p 279 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region.* CALM, Western Australian Herbarium, p 805 ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, *Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia.* Pustaka Kartini. p 120 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables.* Hyland House. p 103 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220.* p 236