

Ocimum americanum L., 1755 (Basilic pubescent)

Identifiants : 22007/ociame

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Ocimum ;

- Synonymes : *Ocimum brachiatum* Blume 1826, *Ocimum canum* Sims 1823, *Ocimum citratum*, *Ocimum dichotomum* Hochst. ex Benth. 1848, *Ocimum fluminense* Vell. 1829, *Ocimum hispidiculum* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Ocimum hispidulum* Schumach. & Thonn. 1827, *Ocimum incanescens* Mart. 1828, *Ocimum stamineum* Sims 1823 ;

- Synonymes français : basilic américain, basilic cendré, basilic africain ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet basil, Ajaka, Alfavaca, AmeriÅjka bazilika, Bana, Bana tulasi, Banta, Bapchi, Bavachi, Dingwansi, E-soro, Gambhira, Hoary basil, Hui luo le, Kala tulsi, Kattu tulasi, Kemangi, Kukka tulasi, Kuthera, Lunmui, Mamri, Marua, Meno, Muui, Nayi tulasi, Patmanja, Rantulshi, Runhmu, Tulsi, Vala-tulsi ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : feuilles, graines, épice, légume, racine^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : les graines sont trempées une nuit comme base pour une boisson rafraîchissante ; les graines sont mélangées à d'autres céréales pour faire du pain ;

-les feuilles sont transformées en une pâte avec des épices et consommée crue^{{{0(+x)}}}.

Les graines sont trempées pendant la nuit comme base pour une boisson rafraîchissante. Ils sont également consommés crus. Les feuilles sont transformées en pâte avec des épices et consommées crues. Ils sont également utilisés dans les chutney. Ils peuvent être séchés pour une utilisation ultérieure. Les graines sont mélangées avec d'autres céréales pour faire du pain



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles vol. 4 (1827), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Arabie, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Afrique centrale, Chine, RD Congo, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Eswatini, Éthiopie, Gambie, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyana, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Kenya, Laos, Malaisie, Mauritanie, Mozambique, Myanmar, Népal, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Philippines, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Suriname, Swaziland, Thaïlande, USA, Afrique de l'Ouest, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Arabia, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Central Africa, China, Congo DR, East Africa, Equatorial-Guinea, Eswatini, Ethiopia, Gambia, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Kenya, Laos, Malaysia, Mauritania, Mozambique, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Philippines, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Sri Lanka, Suriname, Swaziland, Thailand, USA, West Africa, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces d'Ocimum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 Ocimum species^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-136802 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 404 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; Cent. pl. I:15. 1755 (Amen. acad. 4:276. 1759) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 130 (As Ocimum canum) ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 44 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 563 ; GUPTA & KANODIA, ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 213 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A

Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 163 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 179 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 395 ; Lulekal, E., et al, 2011, Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 196 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 278 ; SAXENA, ; SHANKARNARAYAN & SAXENA, ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 360 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 103