Ocimum tenuiflorum L., 1753
(Basilic sacré)

Identifiants : 22040/ociten

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 25/04/2024

- ***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 : Lumnitzera tenuiflora (L.) Spreng. 1825, Moschosma tenuiflora (L.) Heynh. 1841, Moschosma tenuiflorum (L.) Heynh. 1841, Ocimum hirsutum Benth. 1830, Ocimum inodorum Burm.f. 1768, Ocimum monachorum L. 1767, Ocimum nelsonii, Ocimum sanctum L. 1767, Ocimum tomentosum Lam. 1785, Ocimum villosum Roxb. 1832, Plectranthus monoachorum (L.) Spreng. 1825 ;***
- ***Synonymes français : basilic sacré de Thailande, basilic thaïlandais, basilic thaï, tulsi, tulasi, kraphao ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : holy basil, bush tea leaf, sacred basil , Ajaka, Aring, Baranda, Basilic des moines, Basilic sacre, Bidai, Brinda, Bryanda, Fusthula, Gaggera, Hsiang tsai, Kadiring, Kala-pi-sein, Kala tulsi, Kalitulshin, Kamangi, Kaphrao, Katriin, Kom ko dong, Krishna tulasi, Lamar, Loko-loko, Maeng-luk, Manjari, M'reas prov, Mreah preu, Mreahs prow, Nalla tulasi, Parnasa, Patrapuspha, Pin-sein-net, Ruku fuik, Ruku-ruku, Sacred balm, Saph'au, Sheng luo le, Sulasi, Suvasa tulasi, Tarp hao, Te marou, Thai basil, Trittavu, Tulasa, Tulasi chajadha, Tulsi, Tunrusi, Warung ;***

- ***Note comestibilité : ******
- ***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 pour le thé, herbe, graines, épice, fleurs[{{{0(+x)].

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)] :

  -les graines tendres, lorsqu'elles sont trempées dans l'eau, donnent une boisson ;

  -les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elle sont utilisées pour aromatiser les pâtes de fruits, viennoiseries et confitures ; les feuilles fraîches peuvent être ajoutées aux salades ; elles sont également utilisées comme substitut pour le thé ;

  -les fleurs sont consommées[{{{0(+x)].

  Les graines molles trempées dans l'eau donnent à boire. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour parfumer les gelées de fruits, les pains sucrés et les conserves. Les feuilles fraîches peuvent être ajoutées aux salades. Ils sont également utilisés comme substitut du thé. Les fleurs sont mangées

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

- ***Note médicinale : *******

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

De gauche à droite :

Par GourangaUK, via wikimedia
Par Blanco, M., Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les graines sont vendues sur les marchés. C'est une plante sacrée dans l'hindouisme. Il est consommé en plus grande quantité pendant les famines[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : The seeds are sold in markets. It is a sacred plant within Hinduism. It is eaten in larger amounts during famines[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée chaude. Il a besoin d'une position abritée ensoleillée. Le sol doit être maintenu humide. En Asie, il pousse jusqu'à 600 m d'altitude. En Chine, il pousse dans les zones sablonneuses sèches. Il peut pousser dans des endroits arides. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 9-10[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a warm temperate plant. It needs a sunny sheltered position. Soil should be kept moist. In Asia it grows up to 600 m altitude. In China it grows in dry sandy areas. It can grow in arid places. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 9-10[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Andamans, Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Cambodge, Îles Caroline, Chine, Chuuk, Îles Cook, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Éthiopie, Fidji, FSM, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Kenya , Kiribati, Laos, Malaisie, Maldives, Marquises, Iles Marshall, Micronésie, Myanmar, Nauru, Nauru, Népal, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Asie du Sud-Est, Iles Salomon, Sri Lanka, Taïwan, Tasmanie, Tanzanie , Thaïlande, Timor-Leste, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, Antilles, Yap[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Andamans, Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, Caroline Islands, China, Chuuk, Cook Islands, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Ethiopia, Fiji, FSM, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Kenya, Kiribati, Laos, Malaysia, Maldives, Marquesas, Marshall Islands, Micronesia, Myanmar, Nauru, Nepal, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, SE Asia, Solomon Islands, Sri Lanka, Taiwan, Tasmania, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, West Indies, Yap[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

Il existe entre 100 et 150 espèces d'Ocimum. Il a des propriétés anticancéreuses[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : There are between 100 and 150 Ocimum species. It has anticancer properties[{{{0(+x).

- ***Nombre de graines au gramme : 2000 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ocimum_tenuiflorum ***;***

    dont classification :
  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-137105 ***;***

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

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

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 405 (As Ocimum sanctum) ; Awasthi, A.K., 1991, Ethnobotanical studies of the Negrito Islanders of Andaman Islands, India - The Great Andamanese. Economic Botany 45(2) pp274-280 (As Ocimum sanctum) ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 216 (As Ocimum sanctum) ; Anon., 2003, Native Plants for the Fitzroy basin. Society for Growing Australian Plants Inc. (Rockhampton Branch) p 69 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 260 (As Ocimum sanctum) ; 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 1602 (As Ocimum sanctum) ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 12 (As Ocimum sanctum) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 143