



Comment réaliser ses plants ?

Il faut compter environ un mois et demi à deux mois entre le semis et la plantation en pleine terre. Pour une plantation au 15 mai, les semis doivent donc être débutés vers le 15 mars.

- Semer les graines dans des barquettes de terreau. Recouvrir d'une mince couche de terreau. Tasser légèrement et arroser délicatement.
- Les placer dans une atmosphère chaude et lumineuse (15°C-20°C). L'idéal est une mini-serre chauffante, mais il est également possible de les placer derrière une fenêtre orientée « Sud » dans une maison chauffée avec un arrosage régulier. La germination s'effectue en 10 jours environ.

La mise en godets individuels

- Les basilics sont repiqués en godets individuels lorsque les plants mesurent 5 à 6 cm de haut et ont atteint le stade « deux vraies feuilles ».
- Installer les plants repiqués en serre « froide » en faisant attention aux températures trop extrêmes.

La plantation

Entre 3 et 5 semaines plus tard, les plants sont assez vigoureux pour être plantés en pleine terre. Une culture en pots est aussi possible. Dans tous les cas, attention aux dernières gelées (10-15 mai).

Le calendrier (dates à adapter en fonction de son climat, du déroulement de la croissance...)

Période de semis : mi mars à début avril.

Mise en godet : stade « deux vraies feuilles ».

Programme « Cultivons la biodiversité en Nouvelle-Aquitaine »



Conception et crédit photos : AgroBio Périgord 2018

Maison de la Semence Paysanne

Guide méthodologique Basilic



Produire ses graines et faire ses plants



• AGROBIO PÉRIGORD •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

AgroBio Périgord • 20 rue du Vélodrome 24000 Périgueux

☎ 05 53 35 88 18 - 📠 05 53 03 75 68 biodiversite@agrobioperigord.fr www.agrobioperigord.fr



Comment produire sa semence ?

Pour le basilic, il est important de distinguer les plantes sur lesquelles nous allons récolter la semence et les plantes destinées à la consommation. En effet, quand on récolte les feuilles d'un plant de basilic, on handicape sa floraison. De plus, une plante « consommée » est une plante dont on cherche à prolonger la période de croissance et à retarder au maximum la floraison pour augmenter sa production de feuilles.

Pour les porte-graines, il ne faut pas intervenir et laisser pousser la plante sans aucun prélèvement.

Le schéma de plantation

- Planter les basilics porte-graines dans des pots ou en pleine terre (minimum trois pieds réservés pour la production de semence).
- Séparer les différentes variétés par une distance de **80 à 100 mètres** (avec si possible des barrières naturelles ou bâtiments...) entre les porte-graines de chaque variété multipliée.

NB : Le basilic est une plante entomophile (pollinisée par les insectes).

- Identifier votre variété par une étiquette en prenant soin d'utiliser des matériaux qui ne s'effaceront pas sous l'effet de la pluie ou du soleil.
- Il y a la possibilité d'isoler les porte-graines sous des voiles de protection (soulevés alternativement chaque jour pour laisser entrer les insectes pollinisateurs). Cette méthode permet de cultiver plusieurs variétés de basilic sur une petite surface en minimisant les risques d'hybridation.

La sélection de la semence

Ne pas récolter de graines sur les plants ne correspondant pas aux critères de la variété ou atteints de maladies.



La récolte des graines

La récolte et l'extraction

- Couper les tiges florales dès que les capsules de la partie inférieure de la tige commencent à brunir (une capsule contient 4 graines).
- Mettre les tiges florales à sécher dans un endroit sec et ventilé.
- Détacher les capsules des tiges et les frotter sur un tamis ou dans les mains pour en extraire les graines.
- Utiliser un tamis ou ventiler pour enlever les impuretés et ne conserver que les graines.

La conservation

- Stocker les graines dans un emballage naturel (enveloppe, sachet papier, sac en coton, bocal en verre...) dans un endroit frais, sec et à l'obscurité pendant 8 ans maximum (NB : au dessus de 10°C les graines perdent de leur capacité germinative).
- Penser à bien noter le nom de la variété, l'année, le lieu de récolte ainsi que votre nom. D'autres informations importantes (climat particulier, maladies, itinéraire technique...) peuvent être intéressantes à noter et à joindre à vos graines.

Notes

Il est important que vous restituiez une partie des graines produites à la Maison de la Semence (minimum 3 fois la quantité reçue) afin que d'autres personnes puissent en profiter aussi !

En fonction des quantités, le plus pratique est de les restituer dans une petite enveloppe (11x16), avec votre nom, le nom de l'espèce et variété, l'année, ainsi que d'éventuelles remarques.