

Ocimum campechianum Mill., 1768 (Basilic péruvien)

Identifiants : 22022/ocicam

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **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 guatemalense* Gand, *Ocimum micranthum* Willd, *Ocimum montanum* Hook ;

- **Synonymes français :** basilic du Pérou, petit framboisin (Antilles) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** least basil, mosquito bush, Peruvian basil, West Indies basil, wild sweet basil, wild mosquito plant, albagaca , peruansk basilika (sv), albagaca (local) ;



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

Feuilles^{0(+x)}. Ce basilic est utilisé en cuisine (en particulier dans la salsa et dans les plats de haricots secs) mais sa saveur est quelque peu médicinale : un mélange de menthe, d'origan et de camphre^{(77)}.

Les feuilles et les tiges sont utilisées pour assaisonner les aliments. Les feuilles sont bouillies et utilisées pour faire une boisson chaude



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

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



Par Curtis, W., *Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 57 (1830) [tt. 2956-3038] t. 2996, via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Leaves are sold in local markets^{{{(0(+x))}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer à 900 m d'altitude^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It grows from sea level to 900 m altitude^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Amazonie, Argentine, Brésil, Amérique centrale, Costa Rica, République dominicaine, Équateur, El Salvador, Guyane, Guyane, Guyane, Mexique, Nicaragua, Paraguay, Pérou, Amérique du Sud *, Suriname, Venezuela, Antilles^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Amazon, Argentina, Brazil, Central America, Costa Rica, Dominican Republic, Ecuador, El Salvador, Guiana, Guianas, Guyana, Mexico, Nicaragua, Paraguay, Peru, South America*, Suriname, Venezuela, West Indies^{{{(0(+x))}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/88887/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-136834 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=413975> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 77 Semences de Kokopelli (livre de 2007, page 410, par Dominique Guillet) ;

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

Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica.* p 216