

Ocimum gratissimum L., 1753 (Basilic suave a feuilles lisses)

Identifiants : 22027/ocigra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 viride* Willd. 1809 [*Ocimum gratissimum* L. subsp. *gratissimum* var. *gratissimum*] ;

- Synonymes français : vana tulsi, menthe gabonaise, basilic à fleurs jaune-verdâtre-pâle, basilic africain, basilic à thymol, basilic en arbre, basilic de Ceylan, basilic de Nouvelle Guinée, basilic mentholé, basilic suave, baumier, grand framboisin (Antilles), thé de Gambie. ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African basil, clove basil, East Indian basil, Russian basil, shrubby basil, tree basil, Caribbean basil, pale-yellow-flowered basil, South-East Asian tree basil, tea bush , Fieberpflanze [var. *gratissimum*] ;



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

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

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+)}}} :

-les feuilles sont consommées crues ou cuites ; elles sont utilisées pour l'aromatisation ; elles donnent une saveur amère à la nourriture ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser le thé ;

-les graines sont parfois consommées^{{{0(+)}}}.

Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Ils sont utilisés dans les soupes. Ils sont utilisés pour l'aromatisation. Ils confèrent une saveur amère aux aliments. Les feuilles sont utilisées pour parfumer le thé. Les graines sont parfois consommées



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

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



Par Palisot de Beauvois, A.M.F.J., Flore d'Oware et de Benin en Afrique (1804-1807) Fl. Oware vol. 2 , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

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

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

- **Distribution :**

Il pousse dans les endroits tropicaux et tempérés. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient à la zone de rusticité 10. Au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It grows in tropical and temperate places. It can grow in arid places. It suits hardiness zone 10. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Aruba, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Bolivie, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Cap Vert, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Chine, Comores, RD Congo, CÃ´te d'Ivoire, Cuba, Djibouti, République dominicaine, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Eswatini, Éthiopie, Fidji, Gabon, Gambie, Ghana, Guyane, Guinée, Guinée-Bissau, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde , Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaisie, Marquises, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nigéria, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Rwanda, Sao Tome et Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Swaziland, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Ouganda, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yémen, Zambie, Zimbabwe^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Aruba, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Bolivia, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Cape Verde, Central Africa, Central African Republic, CAR, China, Comoros, Congo DR, CÃ´te d'Ivoire, Cuba, Djibouti, Dominican Republic, East Africa, Equatorial-Guinea, Eswatini, Ethiopia, Fiji, Gabon, Gambia, Ghana, Guiana, Guinea, GuinÃ©e, Guinea-Bissau, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marquesas, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Caledonia, Nigeria, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Rwanda, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Somalia, South Africa, Southern Africa, Sri Lanka, St Lucia, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Thailand, Togo, Uganda, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Yemen, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe entre 100 et 150 espèces d'Ocimum^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are between 100 and 150 Ocimum species^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-136923 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25483> ;

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. ; Agea, J. G., et al 2011, *Wild and Semi-wild Food Plants of Bunyoro-Kitara Kingdom of Uganda: etc*. Environmental Research Journal 5(2) 74-86 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 404 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 405 (As *Ocimum viride*) ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, *Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia*. Economic Botany, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 60 ; Batawila, K., et al, 2007, *Diversité et gestion des légumes de cueillette au Togo*. African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development 7(3& 4): 66 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 195 ; 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 1601 ; 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 viride*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 131 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 43 ; Godfrey, J. et al, 2013, *Harvesting, preparation and preservation of commonly consumed wild and semi-wild food plants in Bunyoro-Kitara Kingdom, Uganda*. Int. J. Med. Arom. Plants. Vol.3 No.2 pp 262-282 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 563 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 445 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 213 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 165 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 196 (As *Ocimum viride*) ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> (As *Ocimum suave*) ; Okigbo, B.N., *Vegetables in Tropical Africa*, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, *Vegetable Research and development in SADCC countries*. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 42 (As *Ocimum viride*) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 476 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/WestIndies> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 278 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 19th April 2011] ; 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 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 360 ; Sp. pl. 2:1197. 1753 ; *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 (As *Ocimum viride*) ; Uprety, Y., et al, 2012, *Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal*. Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine 8:16 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 279 ; Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, *Les légumes-feuilles spontanés et cultivés du Sud-Dahomey*, Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 83