

## **Radis** (Raphanus sativus)

Brassicacées

annuelle ou bisannuelle



**Présentation :** Le radis est un légume très facile et rapide à cultiver, par le biais duquel on initie souvent les enfants au jardinage. On peut effectivement en récolter au bout de trois semaines. Les radis se classent en deux

catégories : les gros radis d'hiver et les petits radis roses consommés au printemps. Ces derniers se déclinent en une diversité de formes, de couleurs et de goût : long ou rond, rose et blanc ou rouge uni, doux ou piquant, etc.

**Un peu d'histoire :** Le radis était cultivé en Chine et au Japon dans l'Antiquité.

Les Egyptiens l'avaient domestiqué avant l'ère chrétienne.

**Origine :** Asie méridionale, Europe.

**Noms vernaculaires:** radis des parisiens, radis de Paris, petite rave, tendrette, ravonette

**Description :** Plante herbacée dont la tige florale atteint près de 80 cm de hauteur. Les fleurs sont blanches, roses ou mauves. Les graines rouges ou pourpre sont rondes à oblongues, avec des faces un peu aplaties. Les racines de différentes formes sont blanches, roses, jaunes, rouges, vertes, violacées. Elles sont charnues, de taille très différente, rondes, ou longues, généralement à chair blanche parfois rouge ou verte.

**Multiplication** : Par semis de février à mars sous châssis ou tunnel. Pour éviter l'étiollement et favoriser la formation de la racine, semez très clair (une trentaine de graines par mètre) dans des sillons assez creux, 2cm au minimum. De mars à la fin septembre en place, pour les variétés de tous les mois, semez en pépinière ou en rangs espacés de 10 cm à une profondeur d'un cm ; tassez légèrement et arrosez en pluie fine. Eclaircissez à 2 cm soit de 50 à 55 par m linéaire. De mars à juillet, semez clair, en place, pour les variétés d'été, plus adaptées à la forte chaleur.

Semis tous les 8 jours.

**Sol et exposition** : sol frais, ameubli, riche en humus. Climat tempéré. Exposition ensoleillée, mi-ombragée en été.

**Incidences de la lune** : Semez les radis en jours-racines quand la lune monte. Par temps trop froid, couvrez votre planche d'un voile.

**Nombre de graines au gramme** :  
100 à 120

**Durée germinative** : 5 ans

**Levée** : 3 à 7 jours

**Température de germination** : 5° C minimum, idéalement 12 à 20° C

**Entretien** : Ne pas négliger les binages et les sarclages. Maintenir le sol frais tout le long de la culture. Un manque d'humidité peut rendre les radis creux ou piquants.



La pluie suffit pour l'arrosage des semis hâtifs sous voile. Pour les plus tardifs, prévoyez 20 l/m<sup>2</sup> par semaine en 3 arrosages selon la pluviométrie. Sous abri, apportez 3 fois 5l/m<sup>2</sup> par semaine. On peut pailler les variétés d'hiver.

**Fertilisation** : normale à la fin de l'automne ou au début du printemps avec un engrais naturel et du compost.

Toutes les 2 semaines, effectuez une fertilisation foliaire (poudrage à base d'algues marines)

**Rotation des cultures** : Après les courges, les melons, les tomates ; avant les laitues, bettes à cardes, céleris. Pour le radis de tous les mois et d'été une rotation de 2 semble raisonnable car il a une végétation rapide. Il rentre dans la catégorie des plantes potagères à racines.

**Bons mariages** : Il s'entend assez bien avec l'aneth, le concombre, le cresson, l'épinard, le fraisier, le haricot, la laitue, le persil, le pois et la tomate.

On l'éloigne du cerfeuil, des courges et des choux.

En revanche, il n'apprécie pas l'hysope, tandis que le cerfeuil rend ses racines plus piquantes.

**Quantité** : 1,5 m pour 2 personnes, 2 m pour 4, 4 m pour 6 personnes, à chaque semis.

**Durée de culture** : 3 à 4 semaines voire plus selon les variétés.

**Variétés** : De tous les mois : Rond écarlate, Demi long rouge à bout blanc, Pernot, de 18 jours, A forcer rond écarlate, National, Demi-long flamboyant, De Sézanne.

Variétés d'été : Blanc de Munich, A racine blanche transparente, Blanc géant de Stuttgart, D'été jaune d'or ovala, Red meat.

**Rusticité** : plutôt nulle.

**Astuces** : Pour les semis de printemps semez très clair (30/m pour les variétés à racines courtes, et 15/m pour les autres) afin que tous les radis bénéficient d'un maximum d'ensoleillement.

De mars à mai, on sème des radis ronds, des variétés hâtives, qui n'ont pas à s'enfoncer en profondeur. Par la suite, on peut semer des radis longs. On échelonne les semis tous les 15 jours pour espacer les récoltes.

On sème les radis avec les carottes et les salades pour un éclaircissage naturel.

**Récolte** : Ramassez les radis de tous les mois et d'été selon leur développement et les besoins.

**Rendement moyen** : 0,5 kg pour 60 cm de long.

**Conservation** : Les radis de tous les mois et d'été se gardent 2 à 3 jours après la récolte.

**Produire ses graines** :

Plante allogame elle s'hybride facilement; ne faire qu'une seule variété pour les graines. Pincez les sommets des tiges florales dès le début de la floraison, les abriter des oiseaux avec un filet. Coupez les siliques avant complète maturité (août-septembre), les sécher à l'ombre, les battre, et récupérer les graines.



**Utilisations** : Crus avec du beurre, à la croque au sel, en salade.

**Goût** : Chair serrée, ferme, croquante, piquante à douce..

**Maladies parasites et traitement** : Les radis ont très peu de maladies et de parasites. Ils peuvent éventuellement rencontrer les mêmes problèmes que le navet.

**La hernie du radis**: Les racines atteintes sont déformées par des excroissances et les plantes jeunes périssent.

Cette maladie est souvent due à un sol au pH trop acide (apport de lithothamne). Evitez les fumures fraîches.

Eliminez les pieds atteints et les brûler. Après l'apparition de la maladie pratiquez une longue rotation.

**Le mildiou** : Les feuilles jaunissent, puis se couvrent de taches blanches et poudreuses.

Préventivement, pulvérisez sur le sol du purin d'ortie ou une décoction de prêle ; pratiquez régulièrement des fertilisations foliaires à base d'algues marines. En période humide et chaude, saupoudrez (à la rosée) un mélange composé de 50% de lithothamne et 50% de fleur de soufre.

Dès l'apparition de la maladie, supprimez et brûlez les feuilles atteintes et traitez à la bouillie bordelaise.

**La pourriture noire du radis** : Les racines prennent une coloration bleu-noir et des crevasses se forment ; les racines finissent par pourrir.

Cette maladie est favorisée par les terrains au pH trop basique. Evitez les fumures fraîches ou mal décomposées.

Arrachez et brûlez les plantes malades. Après l'apparition de la maladie, pratiquez une longue rotation.

**La rouille blanche** : Les feuilles se couvrent de petits gonflements plats blancs avec des reflets nacrés.

Cette maladie est assez rare. Dès son apparition, arrachez et brûlez les pieds atteints.

En prévention, pulvériser de la bouillie bordelaise et pratiquer des fertilisations foliaires.

**L'altise** : Cet insecte perce les feuilles de nombreux trous.

- Pour prévenir on peut déposer quelques branches de sureau entre les rangs qui les feront fuir. Saupoudrer du lithothamne, si nécessaire, tôt le matin ou tard le soir

- Pour les éliminer : pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyrèthre et de roténone, répétées à 4 ou 5 jours d'intervalle

- Pulvérisations d'eau additionnée de jus de tabac, de macérations d'absinthe et de sureau, de feuilles et gourmands de tomate, de savon noir ou de Marseille.

- Destruction des œufs sous les feuilles en les écrasant.

**La limace et escargots** : Ils rongent les jeunes plants, et trahissent leur présence par la trace de mucus qu'ils laissent sur leur passage.

Pulvérisations à la base de macération de feuilles et de fleurs d'absinthe.

Pulvérisations de sulfate de cuivre, neige ou cristaux (chez les droguistes), à raison de 100 gr pour 10 litres d'eau. Bien mélanger ; ne pulvériser que tard le soir afin que les mollusques soient sortis. Il est fortement conseillé d'attendre quelques jours avant de consommer et de bien les laver.

On peut aussi mettre des pièges à mollusques en plastique que l'on remplit d'un mélange de bière et d'eau. Les mollusques viennent boire et s'y noient.

**La mouche du radis** : Ses larves blanchâtres longues de 7 à 8 mm, creusent des galeries dans les racines.

Évitez les fumures fraîches, maintenir le sol humide

En prévention, déposez entre les rangs, des tailles de tomates et des branches de plantes aromatiques, leur odeur fera fuir cette mouche. Effectuez régulièrement des fertilisations foliaires à base d'algues marines.

En cas d'attaque, arrachez et détruisez les pieds envahis. Respectez ensuite une bonne rotation.

**La piéride du radis** : Cette chenille verte, longue de 3 cm perfore les feuilles.

En prévention, étaler sur le sol des branches de genêt à balai ou des feuilles de fougère qui repoussent les papillons.

**Le silphe ovale** : La larve noire, longue d'un peu plus d'un cm, ressemble à un cloporte ; elle dévore les jeunes plants. L'insecte type, long d'environ un cm est de couleur noir mat, de forme aplatie ; il s'attaque aux feuilles au mois d'avril.

Effectuez des pulvérisations d'insecticide végétal, de solution nicotinée ou de savon noir.

Luttez rapidement contre ces coléoptères pour éviter avant tout la ponte des œufs.

**La tenthrède** : Les feuilles sont rongées jusqu'à la nervure par les larves longues d'environ 1,5 cm, de couleur verdâtre à noirâtre et ressemblant à des chenilles ; les plantes finissent par périr.

Effectuez des pulvérisations d'insecticide végétal ou de solution nicotinée.

**Le ver blanc et ver gris** : Larve du hanneton qui ronge les racines des jeunes plants. Les feuilles commencent par faner, puis jaunissent et finissent par périr.

Pratiquez de bonnes rotations . Les feuilles de chou, de chou de Chine, de moutarde de Chine, de navet, grossièrement hachées et légèrement incorporées au sol, éliminent ou repoussent les larves du hanneton.

**Propriétés** : Apéritif, antiscorbustique, dépuratif, digestif, diurétique, expectorant, rafraîchissant, sédatif, stimulant et tonique le radis contient des vitamines (B et C) ainsi que du calcium, du cuivre, du fer, de l'iode, du magnésium, du

manganèse, du phosphore, du sélénium, du sodium, du soufre et du zinc.

**Sources**

Terre Vivante - René Vigan

Rustica - Internet

Tous les légumes V.Renaud