

LES RADIS

1. Culture du radis : semis, entretien, récolte

Noir, rouge, blanc ou bicolore, le radis se déguste à la croque au sel. Cette racine légèrement piquante peut-être récoltée une grande partie de l'année. Du choix de la variété à la récolte, en passant par la multiplication, découvrez comment cultiver le radis !

Origine et description

Le radis serait originaire d'Asie Mineure ; il était déjà consommé par les Égyptiens il y a 4 000 ans. Quelques millénaires plus tard, au Moyen Âge, les radis furent inscrits dans les capitulaires de Charlemagne. Mais ce n'est qu'au XVIIIe siècle que le petit radis rouge et blanc que l'on consomme aujourd'hui, fit son apparition en France. Il est cultivé pour sa racine, qui diffère selon la variété. Elle est parfois ronde, longue, petite ou grosse. Côté couleur, elle peut être blanche, rose, rouge noire ou jaune, unie ou bicolore. On les consomme plus rarement, mais les fanes du radis sont aussi comestibles. On les cuisine en salade ou cuites, par exemple en soupe.

Variétés de *Raphanus sativus*

Le radis fait partie de la famille des brassicacées, comme les choux ! Il existe de nombreuses variétés de *Raphanus* qui se distinguent par leur forme, leur couleur ou leur saveur, plus ou moins piquante. Voici une sélection de variétés.

Radis de tous les mois

- '**Flamboyant**' : il a l'apparence des radis du supermarché, bicolore, d'un rose soutenu et à la pointe blanche. Cette variété ancienne offre une récolte 2 à 3 semaines après le semis (de février à octobre), avec des racines à la chair tendre et croquante.

- '**Rudi**' : ces petits radis ont une forme ronde et une peau rouge. On sème cette variété de février à octobre et on récolte à partir d'avril, et jusqu'en novembre.

- '**De Sézanne**' : un petit radis rond, rose avec un grand bout blanc ; excellent. Il produit de 20 à 40 jours après le semis, d'avril à septembre en pleine terre.

- '**Falco**' : un radis rond et de gros calibre, non piquant ; il résiste à l'éclatement et ne creuse pas.

Radis-raves

- '**Noir long poids d'Horloge**' : cette variété vigoureuse produit des racines longues à la peau noire et à la chair blanche, légèrement piquante. Ce radis se sème de mars à août, récolte de mai à novembre.

- '**Marché de Zurich**' : cette variété produit des racines longues, blanches et coniques qui ressembleraient presque à certains navets. En échelonnant les semis, on peut récolter ces généreuses racines de mars à novembre.

Semis du radis

Où et quand semer ?

Au nord de la Loire, on préfère semer le radis au soleil alors qu'au sud, mieux vaut une exposition partiellement ombragée. Cette plante potagère apprécie un sol frais, drainé et riche. Elle redoute les substrats caillouteux. Le semis peut avoir lieu dès le mois de février (sous abri) et jusqu'à novembre.

Comment semer le radis ?

1. Préparez votre terrain en retirant les adventices, les cailloux et en passant un coup de râteau.

2. Si votre sol est pauvre, faites un apport de compost quelques semaines avant le semis.

3. Semez à la volée en ajoutant du sable à vos graines [*pas en sol sableux !*] afin de semer clair, ou en lignes espacées de 20 cm, tous les 2 cm.
4. Enfoncez-les à 1 cm de profondeur.
5. Tassez à la main.
6. Arrosez en pluie fine.
7. Maintenez humide.
8. Si vous avez semé à la volée, éclaircissez lorsque les plantules ont 3-4 feuilles, à 5 cm pour les variétés à petites racines et 15 cm pour les plus grosses.

Associations de culture

La proximité de la capucine et du cresson aurait pour effet de rendre le radis moins piquant. La laitue le protégerait des altises qui perforent les feuilles. Ayant une croissance rapide, le radis peut être installé entre les rangs de cultures plus longues comme la carotte, le concombre et le haricot, ou en mélange avec les carottes ou panais. En revanche, on évite la proximité des courges, du tournesol et de la sarriette.

Entretien du *Raphanus sativus*

Arrosez régulièrement dans le but de garder un sol frais. En effet, la sécheresse rend les racines piquantes. Retirez les adventices avec des binages réguliers ; cela a aussi pour effet d'aérer la terre. N'hésitez pas à pailler pour éviter l'évaporation de l'eau. Le radis n'est pas particulièrement touché par les maladies et les nuisibles en raison de sa croissance rapide qui ne laisse pas vraiment le temps aux parasites de s'installer. L'altise, une petite puce de terre, peut toutefois dévorer les semis ou les stresser : poudrez les feuilles avec de la cendre de bois au moment de la rosée du matin ou du soir. Sinon, utilisez un filet anti-insectes (hormis pour les semis de début ou de fin de saison).

Récolte et conservation du radis

Les radis les plus précoces sont récoltés 3 à 4 semaines après le semis. Les variétés tardives sont récoltées jusqu'à 3 mois après. On évite de laisser les radis en terre une fois qu'ils arrivent à maturité, sinon ils se creusent et perdent leur saveur. C'est pourquoi il faut échelonner les semis. Le radis est consommé rapidement après cueillette et se conserve quelques jours au réfrigérateur. Vous pouvez le conserver plus longtemps en silo dans du sable, à condition que les racines ne se touchent pas.

Multiplication du radis

On multiplie le radis par semis. Pour ce faire, vous devez laisser quelques plants fleurir. Des gousses vont se former, puis sécher. C'est à ce moment-là que vous devez les récolter, afin de récupérer les graines situées à l'intérieur. Placez-les sur un papier essuie-tout et laissez-les sécher pendant 2-3 semaines dans une pièce ventilée et sombre. Glissez-les ensuite dans un sachet que vous étiquetez en indiquant la date et la variété. Les semences de radis ont une durée de germination de 4 à 5 ans.

Audrey Chéritel

https://www.terrevivante.org/contenu/radis-semer-entretenir-recolter/?srsltid=AfmBOooJJd07GgmGdw2zwTA9veCrXybGiYw1ZJ_xnc5ZGHFk630ZWkYq

.....

2. Semer des radis: conseils et astuces

Les radis (*Raphanus sativus*) sont des plantes herbacées annuelles de la famille des Brassicacées qui comprend également des légumes tels que le chou, le brocoli et le navet.

Ils sont très appréciés pour plusieurs raisons: ils sont faciles à cultiver et à récolter, ils ont une période de croissance courte, et peuvent donc être récoltés rapidement ; et enfin ils peuvent se cultiver partout : en pleine terre, en jardinière, en pot sur un balcon, sur une terrasse.

Il existe des radis à forcer, des radis de tous les mois (aussi appelés radis de printemps ou radis de saison) et des radis d'automne et d'hiver. La différence réside dans leur période de culture et les conditions de croissance optimales.

- Les radis à forcer sont des radis particulièrement précoces, adaptés aux semis sous tunnel et aux semis très précoces dans la saison. Ils se récoltent très rapidement.
- Les radis de tous les mois sont cultivés au printemps et en été. De cycle court, ils peuvent être semés et récoltés en l'espace de quelques semaines.
- Les radis d'automne et d'hiver, spécifiquement adaptés aux conditions de croissance plus fraîches, sont cultivés pendant les mois plus froids de l'année. Ces radis sont souvent caractérisés par des variétés à cycle plus long.

Les maladies et ravageurs

Le cycle court des radis les rend moins sensibles aux différentes maladies cryptogamiques. De manière générale les principes de rotations, d'espacement et d'arrosage régulier restent de mise afin de minimiser les risques.

Outre les oiseaux et les limaces, le radis peut subir des attaques de l'altise (puce de terre). Un voile de forçage assurera une bonne protection. En cas d'attaque, un arrosage à l'eau froide des feuilles devrait faire fuir les altises qui aiment la chaleur et le sec.

Les associations des radis au potager

Carottes, pois, haricots, choux, épinards, laitues seront de bons compagnons du radis. L'oignon et le concombre sont à éviter. La proximité du cerfeuil pourra accentuer le piquant du radis.

Les bienfaits pour la santé du radis

Les radis sont riches en vitamine C, favorisant un système immunitaire fort, et en fibres, aidant à la digestion. Leurs propriétés aident à éliminer les toxines du corps. Les radis soutiennent également la santé cardiovasculaire grâce et ont des propriétés anti-inflammatoires.

Les trucs et astuces de Semailles pour la culture des radis

- Semer les variétés de radis rondes proches de la surface (1 cm) ; les variétés demi-longues et longues peuvent être semées plus profondément (entre 1,5 à 3 cm).
- Semer toutes les deux semaines afin d'assurer une récolte pendant toute la saison.
- Arroser régulièrement et les récolter jeunes afin d'éviter qu'ils piquent trop.
- Pour protéger les radis contre l'altise, utiliser des plaques encollées jaunes qui attireront les altises ou piquer des brindilles de genêt dans le rang.

Ce texte est extrait de <https://www.semaille.com/fr/reussir-ses-nos-conseils/1919-cultiver-des-radis-avec-succes-nos-meilleurs-conseils-et-astuces.html>

.....

3. Radis noir : culture, semis et entretien pour un potager réussi

Ce radis d'hiver est cultivé pour sa racine, à la peau noire et à la chair blanche. En bouche, le radis noir a une texture croquante et une saveur légèrement piquante. Longtemps oublié, ce légume crucifère se consomme le plus souvent cru, râpé ou en fines lamelles. Il peut également être savouré cuit et se cuisine de la même manière que le navet (sauté, caramélisé, cuit pour accompagner un pot-au-feu, etc.).

Semis en pleine terre du radis noir

Le semis de radis noir se réalise en pleine terre, à partir de mai-juin et jusqu'au mois d'août.

Entretien du radis noir au potager

Le radis noir réclame peu d'entretien. Il faut seulement veiller à maintenir le sol frais, en particulier en cas de fortes chaleurs. Les arrosages doivent être réguliers et la mise en place d'un paillis va permettre de conserver la fraîcheur du sol.

Rotation et association des cultures avec le radis noir

Le radis noir est une culture peu épuisante pour les sols, car il ne reste en place que trois mois. Il peut ainsi être cultivé au même emplacement après deux ans d'attente. Le radis d'hiver s'intègre

parfaitement dans une rotation des cultures, en alternance avec une culture plus longue (exemples : la fève, la laitue pommée ou la tomate et à l'exception des légumes-racines). Parmi les associations favorables du radis noir, les haricots nains, les petits pois, les salades et les tomates sont de très bons compagnons. En revanche, les carottes, les concombres et les choux doivent être tenus à distance.

Récolte et conservation des radis d'hiver

La récolte du radis noir débute dès la mi-septembre et s'étire jusqu'aux premières gelées. Choisir une journée ensoleillée pour arracher les radis et les laisser ressuyer 24 heures sur le sol. Le radis noir possède une très bonne conservation hivernale. Il suffit de conserver les racines en silo ou à la cave, dans du sable humide. Il peut également être conservé :

- dans le bac à légumes du réfrigérateur entouré d'un linge humide, une semaine maximum ;
- au congélateur, coupé en cubes ou en rondelles ;
- en bocaux, pour préparer de délicieuses recettes de pickles.

Les différentes variétés de radis noirs

Il existe différentes variétés de radis noirs, qui se distinguent par leur forme (ronde ou cylindrique) et leur goût :

- le radis noir Gros rond d'hiver. Cette racine ronde de 8 à 10 cm de diamètre possède une chair blanche, très ferme et un goût légèrement piquant ;
- le radis noir Long poids d'horloge, cylindrique, de 20 à 25 cm de long ;
- le radis noir Gros long d'hiver. Cette variété produit un gros radis noir d'environ 30 cm.

Ce texte est extrait de <https://www.rustica.fr/plantes-a-z/tout-savoir-pour-cultiver-radis-noir-legume-star-detox,18624.html>

////////////////////////////////////