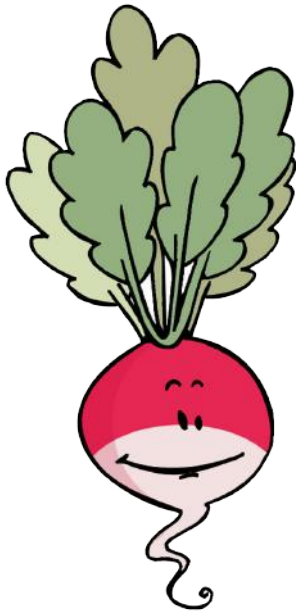


# LES LÉGUMES À L'HONNEUR



## Les radis



Le radi nous vient d'Orient ; peut-être de Chine, peut-être du Moyen-Orient, les sources se contredisent. En tout cas, c'est un légume très anciennement cultivé, du Japon jusqu'en Europe : il est déjà mentionné en Égypte, 3000 ans avant notre ère. Les variétés anciennes ressemblaient probablement plutôt aux radis noir ou blanc, les radis roses n'apparaissent qu'au 18<sup>ème</sup> siècle.

Son nom provient du latin « radix », racine, bien que les botanistes vous diront que nous mangeons en réalité l'hypocotyle, tissu de jonction entre la tige et la racine. Mais que ce petit détail technique ne nous empêche pas de profiter de ses qualités gustatives et épuratives (surtout en ce qui concerne les variétés noires).

De nombreuses variétés aux morphologies, goûts et caractéristiques de culture existent : de tous les mois, d'été, d'automne, d'hiver.

### CARTE D'IDENTITÉ

#### CARACTÉRISTIQUES

##### NOM ET FAMILLE BOTANIQUE

Raphanus sativus, Brassicacées

##### PLANTE ANNUELLE OU BISANNUELLE

##### PLACE DANS LA ROTATION

Légume racine, peu gourmand

##### ASSOCIATIONS FAVORABLES

Carotte, concombre, épinard, haricot, laitue, persil, pois, tomate

##### ASSOCIATIONS DÉFAVORABLES

Chou, courge, courgette

##### RÉCOLTE DE GRAINES

Allogame\*

Croisement entre variétés possibles

##### DURÉE GERMINATIVE

4-5 ans

##### TEMPS D'OCCUPATION DU POTAGER

4 à 6 semaines pour les petits « radis de tous les mois »

6 à 8 semaines pour les plus grands radis

4 mois pour les radis d'hiver

De mars à novembre, selon les variétés

##### AUTRES

Médicinal

#### BESOINS PARTICULIERS

##### SOL

Bien aéré et drainé

Frais et léger

##### EAU

Besoin régulier

##### ENSOLEILLEMENT

Soleil

Mi-ombre (en été)

##### CHALEUR

Supporte de légères gelées

N'aime pas la chaleur

*Vous trouverez la définition des mots accompagnés d'une astérisque dans notre Glossaire, rubrique "Ressources potager scolaire".*



# COMMENT LES CULTIVER ?

Le radis est une culture facile et rapide. Si les petits radis roses sont les plus connus – et probablement les plus appréciés des enfants – il existe de nombreuses autres variétés plus grosses : blanches, noires, roses,... Les conseils de culture diffèrent selon les variétés, vérifiez donc bien les recommandations sur vos sachets de graines au cas par cas (plus d'infos sur les variétés au point 3).

## 1. Techniques de culture

### SEMIS

Les semis s'effectuent en pleine terre, en ligne ou à la volée\* (pour les petites variétés).

**Variétés « de tous les mois » (petits radis) :**

- mars à septembre
- profondeur 0,5 cm
- tous les 3 cm
- espacement de 20 cm entre les lignes

**Variétés « d'été, d'automne, d'hiver » :**

- de juin à août
- profondeur 2-3 cm
- tous les 5 cm
- espacement de 25 cm entre les lignes

Plombez (=tassez) la terre avec le dos du râteau après semis. Arrosez, si nécessaire.

Les radis lèvent très rapidement (3 jours à une semaine). On associe souvent les (petits) radis à une culture à démarrage plus lent (laitue, carotte, panais...) qui occupera la parcelle après récolte du radis.

Vous pouvez semer les petits « radis de tous les mois » tous les 15 jours, pour échelonner les récoltes.

### SUIVI DES CULTURES

- Éclaircissez les semis : une plante tous les 3-5 cm pour les petites variétés, 10 à 15 cm pour les plus grands.
- Veillez à ce que la terre reste humide. Autrement, vos radis deviennent piquants et poussent lentement et faiblement.
- Paillez les variétés d'été et d'hiver contre le dessèchement (été) et le froid (hiver).

### RÉCOLTE

**Les petites variétés** se récoltent après 3 à 6 semaines (plus lent au printemps, plus rapide en été). Récoltez-les sans tarder lorsque les racines ont la bonne taille, ils ont tendance à se creuser et devenir fibreux. Les fanes doivent être bien vertes.

**Les plus grandes variétés d'été ou d'automne** se récoltent après 6 à 8 semaines. Elles ne creusent pas ou peu.

**Les variétés d'hiver** se récoltent après environ 4 mois. Elles peuvent rester en terre longtemps avec paillage, mais il est préférable de les rentrer avant les (potentiellement) fortes gelées de novembre.



## 2. Maladies et ravageurs

Vu leur courte présence au potager, les radis souffrent à priori peu de nuisibles.

Fréquemment, on peut y observer des **altises**, petits coléoptères sautant. Ils font des trous tout ronds dans les feuilles. Généralement inoffensifs, les plantes peuvent cependant dépérir en cas d'attaque massive.

Plusieurs solutions existent :

- Mélanger quelques graines de laitue à celles de radis.
- Épandre ou piquer dans le sol des morceaux de plantes répulsives fraîches (genêt, romarin).
- Protéger par un voile anti-insectes dès la levée.
- Pulvériser du purin d'ortie ou de tanaïse, ou une décoction de feuilles de tomate sur les jeunes plantes.

Les radis peuvent également souffrir de divers **maladies et ravageurs des choux**, ne les cultivez pas côte à côte.

## 3. Choix des variétés

On peut s'y perdre tellement il existe de variétés de radis... On peut les répartir en trois groupes :

- **Radis « de tous les mois »** : ce sont les petits radis « classiques ». Votre choix se fera en fonction de la forme (ronde ou allongée), de la couleur (rouge, rose, rouge et blanc), et d'autres critères : précoces, faible tendance au creusement, qualités gustatives (bien que ces dernières dépendent aussi largement de votre sol et des conditions de culture).
- **Radis d'été ou d'automne** : plus gros et généralement allongés, voire longs, blancs, noirs, roses, le choix se fait en fonction de ces critères. Douceur ou piquant sont un autre critère de choix.
- **Radis d'hiver** : grosses variétés, rondes ou allongés. La chair est généralement blanche, la peau noire, blanche, violette, rose,... Ils ont un goût fort piquant.

On peut encore citer les variétés de **radis asiatiques** qu'on trouve de plus en plus facilement chez nous, le plus connu étant le Daikon. Il existe une grande variété de goûts et de couleurs, avec des racines généralement allongées. Ils se cultivent en été, avec une récolte en automne.

## 4. Quelques trucs entre profs-maraîchers

Le radis « de tous les mois » est une des cultures les plus faciles à l'école. Vous pouvez facilement récolter une, voire plusieurs fois avant les vacances d'été, en semant de mars à la mi-mai (récolte d'avril à fin juin) et relancer un dernier semis juste après les vacances pour une récolte en octobre. La réussite est généralement bonne : le pire qui puisse vous arriver est qu'ils ne forment pas de racines... mais qu'à cela ne tienne, vous n'aurez pas perdu votre temps, vous mangerez les excellentes fanes, en soupe ou en pesto.

Vous prenez plus de risques avec les variétés d'été et d'automne, surtout si personne ne s'occupe du potager pendant les vacances. Ils risquent de souffrir de la sécheresse. Visez dans ce cas un emplacement à la mi-ombre. Nous vous déconseillons cette culture en bac, surtout dans une cour. Le risque d'assèchement est trop grand.

Vous pouvez semer les radis d'hiver juste après la rentrée, dans la première quinzaine de septembre. Ils n'ont pas un goût facile pour les enfants : piquants et amers. Ils s'adoucissent à la cuisson (p.ex. sautés au beurre).



# POURQUOI LES CULTIVER DANS VOTRE POTAGER SCOLAIRE ?

## PARCE QUE C'EST FACILE ET RAPIDE

**Le radis permet d'obtenir une récolte endéans le mois : levée rapide, croissance observable de jour en jour.**

Cela est intéressant surtout pour les maraîchers débutants et les plus jeunes à la patience plus aléatoire. Quelques plantes « oubliées » au potager vous permettront de suivre le cycle complet jusqu'à la fleur et la graine (que vous pouvez récolter lorsque la cosse est desséchée). Petit truc : le radis montera plus rapidement en graines si vous arrêtez de l'arroser.



## POUR MONTRER LA DIVERSITÉ DES VARIÉTÉS

**Un peu comme les tomates, mais bien plus faciles et rapides à réussir, les radis vous permettent d'attirer l'attention de vos élèves sur la diversité qui existe au sein d'une même sorte de légume.**

Un grainier, Semailles, vend des « radis en mélange » pour vous faciliter la tâche.

## DANS LE RADIS, TOUT EST EXQUIS

**Vos élèves connaissent - et peut-être apprécient - les racines rouges des radis. Mais beaucoup ne connaîtront pas l'usage des feuilles (ou fanes), en soupe, pesto ou légumes (voir chapitre Recettes).**

Une délicieuse manière de faire un atelier cuisine qui sort de l'ordinaire, et qui peut être prolongé selon vos envies par une discussion sur le gaspillage alimentaire, le zéro déchet, les légumes inhabituels,...



## POUR LE COURS D'ARTS PLASTIQUES

**Faites des sculptures comestibles avec vos élèves, à base de radis mais aussi de carottes, de céleris branches,...**

Quelques découpes, des cure-dents et vous voici face à des monstres, voitures, hérissons,.... A déguster ensuite avec un pesto de fanes de radis.

## POUR LE COURS D'ÉVEIL - EXPÉRIENCE DE CROISSANCE

**Leur croissance rapide fait des radis roses un excellent modèle pour des expériences. En un mois, vous avez vos résultats.**

Essayez par exemple de semer trois bacs / jardinières / coins du potager avec :

- a) énormément de graines
- b) en respectant les quantités préconisées
- c) très peu de graines.

Comparez les plantes et la récolte que vous obtenez et essayez d'en tirer des conclusions !

Autres idées à tester : comparer un emplacement à l'ombre et au soleil, une culture avec et sans arrosage, une association favorable ou défavorable,...