

Raphanus sativus L., 1753 (Radis)

Identifiants : 26851/rapsat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Raphanus ;

- Synonymes : *Raphanus caudatus* L. f. 1767 (synonyme de "*Raphanus sativus* L. var. *mougr*i H. W. J. Helm", selon GRIN ; nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), *Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin 1910 (nom retenu, selon TPL), *Raphanus sativus* var. *caudatus* (L.) Hook. f. & T. Anderson 1872 [*Raphanus sativus* L. var. *mougr*i H. W. J. Helm], *Raphanus sativus* L. var. *caudatus* (L.) Vilmorin [*Raphanus sativus* L. var. *mougr*i H. W. J. Helm] ;
- Synonymes français : radis des Parisiens, radis de Paris, tendrette, ravonette, radis serpent [var. *mougr*i], radis à gousses [var. *mougr*i], radis à gousses "serpent" [var. *mougr*i], radis de Madras [var. *mougr*i], mougr de Java [var. *mougr*i], radis queue de rat [var. *mougr*i], petite rave [*Raphanus sativus* et var. *sativus*], radis [var. *sativus*], radis de tous les mois [var. *sativus*], radis fourrager [var. *oleiformis*], radis japonais [var. *longipinnatus*], radis oléifère [var. *oleiformis*], ravon [var. *sativus*], petit radis [var. *sativus*], radis à forcer [var. *sativus*], radis à gousses serpent [var. *mougr*i], radis mougr [var. *mougr*i], radis à gousses [var. *mougr*i], radis chinois [var. *longipinnatus*], radis daïkon [var. *longipinnatus*], radis du Japon [var. *longipinnatus*], navet à choucroute [var. *longipinnatus*], radis d'hiver de Chine [var. *longipinnatus*], navet chinois [var. *longipinnatus*], radis blanc du Japon [var. *longipinnatus*], radis blanc d'Asie [var. *longipinnatus*], radis daïkon blanc [var. *longipinnatus*], radis blanc daïkon [var. *longipinnatus*], radis d'hiver [var. *longipinnatus*], radis chinois [var. *longipinnatus*], radis blanc [var. *longipinnatus*], rave [var. *longipinnatus*], radis noir [var. *niger*], radis violet [var. *niger*], gros radis [var. *niger*], gros raifort noir [var. *niger*], radis d'Espagne [var. *niger*], radis-navet [var. *niger*], raifort des Parisiens [var. *niger*], raifort noir [var. *niger*], raifort cultivé [var. *niger*], raifort annuel [var. *niger*], radis d'été ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese radish [var. *sativus*], fodder radish [var. *oleiformis*], garden radish, Japanese radish [var. *sativus*], oil radish [var. *oleiformis*], Oriental radish [var. *sativus*], radish, radish [var. *sativus*], rat-tail radish [var. *mougr*i], serpent radish [var. *mougr*i], small radish [var. *sativus*], tail-pod radish [var. *mougr*i], turnip radish [var. *sativus*] , fiji [var. *sativus*] (ar translittéré), lai fu [var. *sativus*] (cn transcrit), luo bo (cn transcrit), luo bo [var. *sativus*] (cn transcrit), shu wei luo bo [var. *mougr*i] (cn transcrit), ying tao luo bo [var. *sativus*] (cn transcrit), Ölrettich [var. *oleiformis*] (de), chinesischer [var. *sativus*], Radieschen [var. *sativus*] (de), Rettich [var. *sativus*] (de), Schlangennrettich [var. *mougr*i] (de), mungra [var. *mougr*i] (in,hi), lobak [var. *sativus*] (id), mougr [var. *mougr*i] (id), radice [var. *sativus*] (it), rafano [var. *sativus*] (it), rafano da foraggio [var. *oleiformis*] (it), ramolaccio [var. *sativus*] (it), ravanello [var. *sativus*] (it), daikon [var. *sativus*] (jp romaji), hatsuka-daikon [var. *sativus*] (jp romaji), mu [var. *sativus*] (ko transcrit), lobak [var. *sativus*] (ms), rábano [var. *sativus*] (pt), rábano-de-azeite [var. *oleiformis*] (pt), rabanete [var. *sativus*] (pt), nabo-forrageiro [var. *oleiformis*] (pt,br), rábano [var. *sativus*] (es), rábano blanco [var. *sativus*] (es), rábano oleaginoso [var. *oleiformis*] (es), rabanillo [var. *sativus*] (es), rabanito [var. *sativus*] (es), trädgårdsrättika [var. *sativus*] (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-5°C ;



- **Note comestibilité : *******

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

-Jeunes racines tendres crues (principalement) ou cuites (en potées, marinades, etc...) -Jeunes feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe, brède...) ; les plus anciennes sont uniquement consommées cuites ; -les racines et les graines sont picklées ;

Détails :

Partie(s) comestible(s) : racines, feuilles, herbe, fruit, légume.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

-les jeunes racines tendres sont principalement consommées crues ;

-les feuilles sont consommées cuites ; jeunes feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe, brède) ;

-les racines et les graines sont picklées ;

-les jeunes gousses peuvent être consommées en salade ; ou cuites comme des haricots.

On consomme ce légume-racine cru (à la croque au sel ou en salade par exemple) ou cuit ; il est riche en minéraux et oligo-éléments mais également en soufre (ce qui lui donne sa saveur piquante et qui, surtout, stimule l'appétit et la digestion) et en vitamine C, tout en étant très diététique (15 kcal pour 100 g) ;

Les graines sont comestibles, et sont parfois utilisées comme un condiment croquant pour salades épicées ;

Les feuilles et les gousses sont également comestibles (certaines variétés sont d'ailleurs cultivées spécifiquement pour la consommation de l'une ou l'autre de ces parties aériennes ; excellente source de provitamine A (antioxydante), de vitamine C et de fer ;

Les jeunes racines tendres sont principalement consommées crues. Les feuilles sont consommées cuites. Roots et graines sont marinés. Les jeunes gousses peuvent être consommées en salade

Partie testée : racine - crue (traduction automatique)

Original : Root - raw

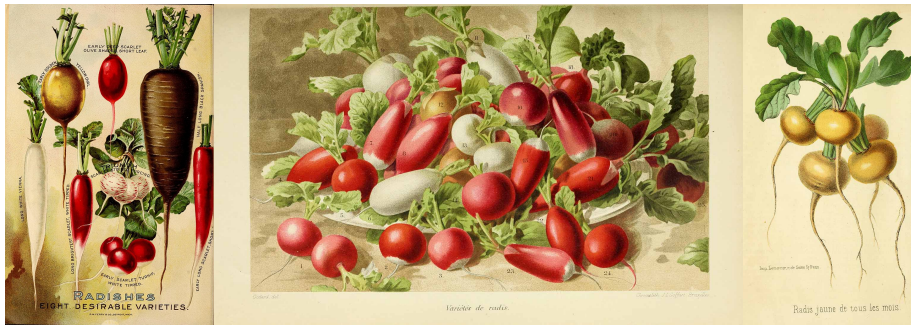
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93.3	62	15	1.0	Tr	25	1.9	0.1



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

- **Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par D.M. Ferry & Co.; Henry G. Gilbert Nursery and Seed Trade Catalog Collection., via wikimedia
 Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 70 (1898), via plantillustrations
 Par Revue horticole, sér. 3 (1847-1851) Rev. Hort. (Paris), ser. 3 vol. 5 (1851), via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :** Les premiers cultivars (variétés cultivées) étaient noirs, c'est au XVIIIème siècle que les européens ont développé la culture du radis rouge et rose.

Il y a donc les radis de conservation dits "d'hiver"...

... et puis des variétés de tous les jours dont certaines sont adaptées au froid et à la culture forcée sous châssis (ou serre froide) alors que d'autres sont plutôt résistantes à la montaison ce qui permet de les semer même en été.

- **Autres infos :** Comment répartir de zéro, sans (un) radis ? Rechercher dans un tiroir ?
 Leur durée de germinabilité (viabilité germinative) peut atteindre 3 à 5 ans (à température ambiante et à l'abri de l'humidité).
 Ou faites un tour chez un voisin qui a un potager, pour lui demander quelques graines... Et conseils en même temps ! Contre un petit coup de main ?
 Sinon il y a de nombreux sites et groupes de troc, d'échange, spécialisés dans les plantes ou non... Dans lesquels il y aura toujours au moins une âme généreuse pour vous dépanner... En attendant de pouvoir partager les vôtres !
 Ah et si vous avez du blé ça marche aussi ! C'était d'ailleurs une excellente monnaie d'échange autrefois... Et aujourd'hui encore, mais sous une autre forme bien plus utilisée...
 Toujours est-il que (re)démarrer un potager par le semis de radis est une très bonne idée. C'est le b.a. ba... Pour ceux qui les aime, crus ou... Cuits, en potée par exemple. Ou quelques instants au micro ondes, pour ceux qui préfèrent leur douceur et fondant, et qui ne veulent vraiment pas s'embêter !
 Leur germination est très rapide (quelques jours à peine) et la récolte est possible au bout de quelques semaines...
 Le tout c'est de ne pas trop serrer les graines (2-3 cms minimum entre chaque) et de veiller à garder le sol frais (ni asséché ni détrempé)...
 Mais surtout, ce qui est super c'est qu'on peut en semer toute l'année ! Et qu'on peut également consommer ses feuilles (comme potherbe, également, généralement) et ses jeunes gousses... Comme des radis par exemple ! Ou comme des haricots...

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. En Papouasie-Nouvelle-Guinée essayé par de nombreuses personnes et pas aimé. Une usine de salade tempérée commune^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. In Papua New Guinea tried out by many people and not liked. A common temperate salad plant^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Distribution :**

Une plante tempérée. Il pousse de la côte jusqu'à au moins 2400 m sous les tropiques. Il pousse mieux dans un

climat frais d'environ 15 ° C. Il résiste au gel. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It grows from the coast up to at least 2400 m in the tropics. It grows best in a cool climate of about 15°C. It is frost resistant. It suits hardiness zones 6-9. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Angola, Arabie, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Bahreïn, Bangladesh, Barbade, Bénin, Bhoutan, Brésil, Grande-Bretagne, Afrique centrale, Amérique centrale, Chili, Chine, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Est Afrique, Égypte, Érythrée, Éthiopie, Fidji, Grèce, Guam, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Italie, Japon, Kazakhstan, Kenya, Kiribati, Corée, Kirghizistan, Macédoine, Madagascar, Malawi, Mali, Marquises, Méditerranée, Mexique, Mozambique, Myanmar, Népal, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Paraguay, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Portugal, Qatar, Russie, Sao Tomé-et-Principe, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Serbie, Sikkim, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Saint-Vincent-et-Grenadines, Suisse, Taïwan, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Tonga, Turquie, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Arabia, Argentina, Asia, Australia, Austria, Bahrain, Bangladesh, Barbados, Benin, Bhutan, Brazil, Britain, Central Africa, Central America, Chile, China, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Eritrea, Ethiopia, Fiji, Greece, Guam, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Italy, Japan, Kazakhstan, Kenya, Kiribati, Korea, Kyrgyzstan, Macedonia, Madagascar, Malawi, Mali, Marquesas, Mediterranean, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nepal, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Paraguay, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Portugal, Qatar, Russia, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Sikkim, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, St. Vincent and Grenadines, Switzerland, Taiwan, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Tonga, Turkey, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe 8 espèces de *Raphanus*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 8 *Raphanus* species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 80/100 ;

- Liens, sources et/ou références :

- **passportsante.net** : (presque) tout sur le radis : https://www.passportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=radis_nu ;
- **cuisine.journaldesfemmes.com** : bienfaits, dégustation et histoire du radis : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955972-radis/> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Radis_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Radis_(en_français)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Raphanus_sativus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2422375 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30857> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 173 à 182 [Daikon], 529 à 531 [Radis rose d'hiver de Chine et radis rouge monstrueux de Kashgar] et 532 à 536 [*Raphanus caudatus* L.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh*. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 219 ; Banga, O., 1979, Radish, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 60 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 74 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 69 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 871 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. 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 1898 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 92 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24
www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1133 ; FAO, 1988, Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 424 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 248 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 48 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 121 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 146 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 442 ; GUPTA, ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 120 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 549 ; Herklots, G. A. C., 1972, Vegetables in South-East Asia. Allen & Unwin. p 139 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 417 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 97 ; Kapelle, M., et al, 2000, Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171. ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 127 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1842 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 203 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 66 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 369 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 391 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 469 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 178 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 102 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 188 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 606 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 96 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 269 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 528 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 211 ; Sp. pl. 2:669. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 204 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 70 ; Thaman, R.R., 1976, The Tongan Agricultural System, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 421 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 133 ; Van Sam, H. et al, 2008, Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam. Economic Botany 62:574-593 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 318 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. p 283 ; Williamson, J., 2005, Useful Plants of Malawi. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 213 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), Flora of China.