

# Guide de culture: Radis

## Informations générales

Type de sol: Léger, meuble et frais

Exposition: Plein soleil à mi-ombre

Besoins en eau: Régulier et modéré

Plantes compagnes: carottes, laitues, épinards, pois, concombres, tomates

Plantes à éviter: chou-rave, autres crucifères, aubergines

## Calendrier de culture par région

### **Nord**

Semis direct: Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre

Récolte: Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

### **Centre**

Semis direct: Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre

Récolte: Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

### **Sud**

Semis direct: Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre

Récolte: Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

### **Méditerranée**

Semis direct: Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Récolte: Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Octobre, Novembre, Décembre, Janvier

## Guide étape par étape

### **Préparation**

#### **1. Choix des variétés**

Sélectionnez selon la saison: radis de tous les mois (printemps/automne), radis d'été (résistants à la chaleur), radis d'hiver (gros radis noirs ou daikon).

#### **2. Préparation du sol**

Travaillez finement le sol sur 15-20 cm. Les radis préfèrent un sol meuble, léger et bien drainé, sans cailloux ni mottes.

### **3. Amendement**

Incorporez du compost bien décomposé. Évitez les apports d'engrais frais ou de fumier non décomposé qui favorisent le feuillage au détriment des racines.

### **4. Affinage du sol**

Râtelez soigneusement pour obtenir une surface très fine qui permettra une levée homogène et un développement uniforme des racines.

### **5. Planification des successions**

Prévoyez des semis échelonnés tous les 10-15 jours pour une production continue, en évitant les périodes les plus chaudes de l'été.

## **Semis**

### **1. Méthode de semis**

Semez en lignes distantes de 15-20 cm ou en poquets espacés de 10-15 cm pour les radis ronds, 20-25 cm pour les radis longs.

### **2. Profondeur**

Semez à 1-1,5 cm de profondeur, pas plus, car une profondeur excessive retarde la germination et déforme les racines.

### **3. Densité**

Semez clair pour éviter l'éclaircissage, en espaçant les graines de 2-3 cm, ou semez plus densément et éclaircissez par la suite.

### **4. Arrosage initial**

Arrosez en pluie fine immédiatement après le semis et maintenez le sol humide jusqu'à la levée (3-7 jours selon la température).

### **5. Protection**

Pour les semis précoces ou tardifs, couvrez d'un voile de forçage pour accélérer la croissance et protéger des insectes.

## **Croissance**

### **1. Éclaircissage**

Si nécessaire, éclaircissez quand les plants ont 2-3 vraies feuilles, en gardant un espacement de 3-5 cm pour les radis ronds, 5-8 cm pour les radis longs.

### **2. Arrosage**

Arrosez régulièrement par petites quantités pour maintenir le sol légèrement humide. Un manque d'eau rend les radis piquants et ligneux.

### **3. Fréquence d'arrosage**

En période chaude, arrosez tous les 1-2 jours, en période fraîche tous les 3-4 jours, toujours en évitant de détremper le sol.

### **4. Désherbage**

Désherbez délicatement entre les rangs pour éviter la compétition. Le désherbage manuel est préférable pour ne pas perturber les racines superficielles.

### **5. Paillage léger**

Un paillage très fin peut être appliqué entre les rangs pour conserver l'humidité et réduire les mauvaises herbes.

## **Entretien**

### **1. Surveillance de l'humidité**

Un arrosage irrégulier provoque des radis creux ou fendus. Maintenez une humidité constante sans excès.

### **2. Protection contre les ravageurs**

Surveillez les altises (petits coléoptères sauteurs) qui perforent les feuilles. Un voile anti-insectes peut être nécessaire.

### **3. Prévention des maladies**

Assurez une bonne rotation des cultures (ne pas cultiver des radis au même endroit avant 3-4 ans) pour éviter les maladies du sol.

### **4. Culture en association**

Les radis poussent bien entre les rangs de légumes à croissance lente comme les carottes ou les oignons, optimisant ainsi l'espace.

### **5. Protection contre la chaleur**

En été, privilégiez les endroits semi-ombragés et augmentez la fréquence d'arrosage pour éviter que les radis ne deviennent creux et piquants.

## **Récolte**

### **1. Moment optimal**

Récoltez les radis de printemps quand ils atteignent 2-3 cm de diamètre (3-4 semaines après semis), les radis d'hiver quand ils atteignent leur taille mature (6-10 semaines).

### **2. Signes de maturité**

Les radis matures émergent légèrement du sol et présentent un diamètre régulier. Vérifiez en dégageant délicatement la terre autour d'un échantillon.

### **3. Technique de récolte**

Tirez doucement sur les feuilles tout en soutenant la base avec l'autre main, ou aidez-vous d'une petite fourche pour soulever les radis récalcitrants.

### **4. Récolte échelonnée**

Récoltez au fur et à mesure des besoins, en commençant par les plus gros pour laisser de l'espace aux plus petits.

### **5. Éviter la montée en graines**

Ne laissez pas les radis trop longtemps en terre, surtout par temps chaud, car ils deviennent creux, piquants et finissent par monter en graines.

## **Conservation**

### **1. Préparation**

Coupez les feuilles en laissant 1-2 cm de tige, mais ne lavez pas les radis avant de les stocker pour éviter la pourriture.

### **2. Conservation courte durée**

Conservez au réfrigérateur dans le bac à légumes, dans un sac perforé ou un linge humide, jusqu'à 1-2 semaines pour les radis de printemps.

### **3. Conservation des radis d'hiver**

Les radis d'hiver (noirs, daikon) se conservent plusieurs mois en cave fraîche (5-10°C) dans du sable légèrement humide ou dans une caisse.

### **4. Utilisation des fanes**

Les jeunes feuilles de radis sont comestibles et nutritives. Utilisez-les en soupe, pesto ou sautées comme des épinards.

### **5. Conservation des graines**

Pour récupérer les graines, laissez quelques plants monter en fleurs puis en graines. Récoltez quand les siliques sont sèches et stockez dans un endroit frais et sec.