

Raphanus sativus L., 1753 var. sativus (Radis)

Identifiants : 26878/rapsata

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

• 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 : Probably now *Raphanus sativus Radicula* group, *Raphanus acanthiformis* J. M. Morel, *Raphanus chinensis* Miller (1768), not (Linnaeus) Crantz (1769), *Raphanus macropodus* H. L. A. Veill. A., *Raphanus niger* Miller, *Raphanus raphanistroides* (Makino) Nakai, *Raphanus raphanistrum* Linnaeus var. *sativus* (Linnaeus) Domin, *Raphanus sativus* var. *macropodus* (H. L. A. Veill. A.) Makino, *Raphanus sativus* f. *raphanistroides* Makino, *Raphanus sativus* var. *raphanistroides* (Makino) Makino, *Raphanus taquetii* H. L. A. Veill. A. ;

• Synonymes français : radis commun, petit radis, radis de tous les mois, radis à forcer, radis de printemps et d'été, radis de toutes saisons ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Radish , Cai cu, La-phug, Lobak, Luo bo, Monla, Monla-u, Mula, Nabo silvestre, Rabanete, Rabanito, Radeisshu, Radis, Ravanello, RdeciĀa redkvica, Rediska, Rettich ;

• 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 ; 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^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

Original : Root - raw^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

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 Jengod, via wikimedia

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 70 (1898), via plantillustrations

- *Liens, sources et/ou références :*

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-82545> ;

dont classification :