

RADIS RAVENELLE – *RAPHANUS RAPHANISTRUM* L. subsp. *RAPHANISTRUM*

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : *Raphanistrum lampsana* Gaertn., *Raphanus sylvestris* Lam., *Crucifera raphanistrum* (L.) E. H. L. Frause...

Noms vernaculaires : radis ravenelle, ...

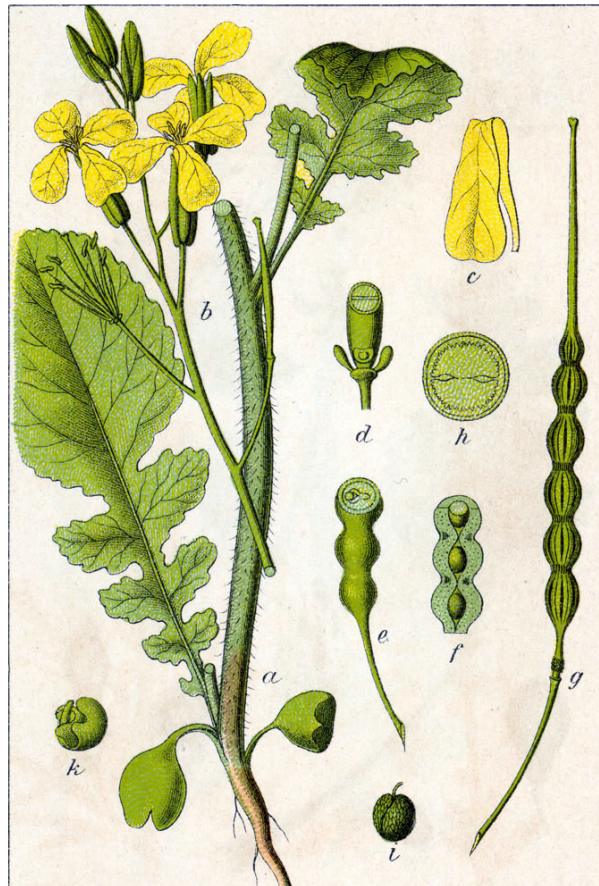
Étymologie : le genre *Raphanus* est le nom donné au radis par les Romains, dérivé de *Rapa*, la rave. *Raphanistrum* a la même origine. Radis vient du latin *radix*, racine.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante annuelle de 15 à 80 cm de la famille des brassicacées.

Les feuilles hérissées de poils simples sont découpées en 2 à 8 lobes. Les fleurs à 4 pétales veinés, jaunes ou parfois blanc-rosé, sont disposées en grappes allongées ; 2 des sépales sont bossus. Les fruits sont des siliques grêles à long bec terminal, étranglées, contenant de 3 à 8 graines.

C'est une plante devenue peu fréquente de l'étage collinéen. Le radis ravenelle est lié aux cultures sarclées, l'évolution des méthodes de culture et l'utilisation abusive d'herbicide le font disparaître. On peut le trouver en compagnie des cultures de céréales ou colza sur terrains pauvres en calcaire telles que *Aphanes arvensis*, *Arabidopsis thaliana*, *Cyanus segetum*, *Matricaria discoidea*, *Papaver dubium*, *Vicia tetrasperma*...



"Deutschlands Flora in Abbildungen"-STURM

USAGE ALIMENTAIRE

Le radis ravenelle est une plante à la saveur très piquante comme le raifort. On utilise parfois la racine râpée, en condiment ou bien les graines âcres comme celles de la moutarde.

Sylvie Serve