

JARDINAGE

Diversifiez vos cultures de radis

Joséphine Gretilat

En cultivant plusieurs variétés de radis à diverses époques, on peut en consommer pendant une bonne partie de l'année.

Le radis est le légume de l'hors-d'œuvre par excellence. Entre le petit rouge de printemps, de consommation rapide, et le noir, de récolte automnale et de longue conservation, un large choix de radis se présente au jardinier.

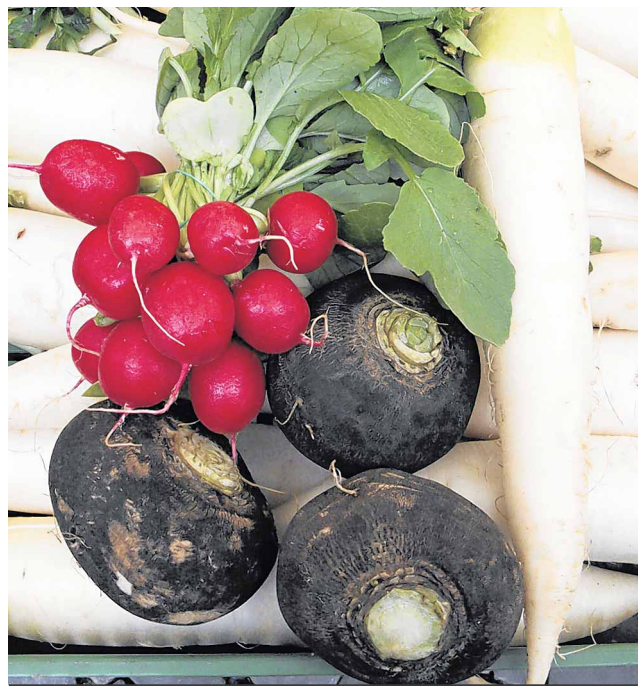
Le **petit radis** ou «radis de tous les mois» (*Raphanus sativus* var. *sativus*) est généralement rouge ou bicolore de forme ronde ou demi-long.

Le **gros radis** (*Raphanus sativus* var. *sativus*) forme un groupe où l'on distingue les radis d'été et d'automne et les radis d'hiver. Ils présentent de multiples formes et couleurs. Le radis noir, bien connu en médecine traditionnelle pour stimuler le système digestif et favoriser l'élimination intestinale, en fait partie.

Le **radis japonais** ou Daïkon (*Raphanus sativus* var. *acanthiformis*) est le cousin asiatique du radis noir mais il est plus volumineux, plus juteux et à la peau blanche. Sa saveur est aussi plus douce. C'est l'un des légumes les plus cultivés au Japon où il est préparé cru, coupé en tranches minces ou râpé, cuit ou mariné dans du sel.

Usage

On mange généralement la racine des radis. Cependant,



Formes et couleurs sont très variées chez les radis.

les feuilles sont aussi comestibles et peuvent être préparées pour d'excellents potages ou cuites comme des épinards. Quant aux graines germées de radis, elles donnent un goût piquant aux salades et aux sandwiches. Chez le radis serpent (*Raphanus caudatus*), ce sont les siliques jeunes que l'on consomme. Elles ont une saveur de radis et se mangent crues comme des amuse-bouches ou cuites.

Culture

Les radis demandent un sol meuble, humifère et constamment humide. Pour être juteux et croquant, un radis doit pousser vite et ne pas souffrir de la sécheresse. Sinon il de-

vient dur et piquant. Les petits radis se sèment dès mars (cycle de 3 à 4 semaines).

Il faut semer d'avril à juillet les radis d'été et d'automne (cycle de 5 à 6 semaines) et à partir de mi-juin les radis d'hiver (cycle de 8 à 10 semaines). Le cycle cultural du radis japonais est de 40 à 90 jours selon les variétés.

Quelques variétés

Cherry Belle: petit radis rouge, croquant et tendre.

Eiszapfen: radis glaçon; racine blanche, conique et pointue à la chair fondante et rafraîchissante.

Jaune d'or ovale: racine jaune à chair blanche, forme «en toupie» pour l'été-automne.

FEUILLES TROUÉES

Que se passe-t-il quand les feuilles des radis sont criblées de petits trous? Ces dégâts sont dus à l'altise des crucifères. Ce sont des petits insectes sauteurs qui dévorent les feuilles du radis, du chou ou de la roquette. Cet insecte prolifère par temps chaud et sec. Par temps froid ou humide, il reste caché sous le feuillage ou dans le sol. Les altises sont surtout dangereuses lors des premiers stades de la culture. Pour lutter contre ces parasites, il faut maintenir un sol humide en arrosant fréquemment. On peut aussi poser une voile anti-insecte sur la culture; cette barrière est efficace pour autant que les altises ne soient pas déjà présentes dans le sol. La salade et l'épinard protègent les crucifères des attaques des altises. Piquer ou étaler des rameaux de romarin ou de genêt dans la culture éloignent aussi les altises. JG

Red meat: un radis étonnant à la chair grenadine et à la saveur de radis noir. Radis sphérique pour récolte d'automne et d'hiver. Ne semer qu'à partir de fin juin (jours décroissants) sinon il monte directement à graines.

Noir long: un radis d'hiver à longues racines noires, juteuses et de très bonne conservation.

L'agenda des cultures

Les premières plantations

En plaine: planter les griffes d'asperges, les artichauts, oignons, échalotes et pommes de terre.

Semer du cerfeuil et du persil sous couche ainsi que des salades diverses, laitues, fenouil et choux-pommes pour avoir une première série de plantons.

Semer les poireaux, choux fleurs, brocolis, Romanesco, choux blancs hâtifs, choux rouges. En pleine terre, semer des épinards, radis, carottes hâtives, panais et navets.

Sarcler les fraisiers et leur apporter un peu d'engrais pour petits fruits.

Installer le thym, la sauge et le romarin en pots ou dans une plate-bande abritée du gel. Dès le 15 avril, commencer les semis sous couche des fleurs annuelles ainsi que les cucurbitacées en godets.

Tailler le forsythia sitôt la floraison terminée et les buis formés en topiaires ou en boules.

En montagne: si vous possédez une serre ou une couche, vous pouvez semer de la salade à tondre en mélange Mix, des radis, du cresson, des épinards pour utiliser en salade.

Planter des choux-pommes, laitues et salades sous abris!

Nettoyer et désinfecter vos caissettes et bacs à fleurs avant toute nouvelle plantation.

Rempoter les plantes vertes d'intérieur en prenant soin de les mettre dans un pot 2 cm plus large que le précédent; quinze jours après, commencer de distribuer de l'engrais «spécial plantes vertes». Pour les plantes du sud en pot, préférer un engrais spécial agrumes ou plantes méditerranéennes, soit sous forme liquide, soit en granulés. Ces derniers ont une période de diffusion qui s'étend sur trois à quatre mois.

Planter des pensées, myosotis, bellis (pâquerettes) et giroflées pour garnir les plates-bandes en attendant de pouvoir installer les fleurs d'été car en ce début d'avril les jonquilles et les narcisses sont déjà en pleine floraison! KARINE CALAME



E. RUFENER

LE CHEMIN DES BLÉS

A la découverte de soi

Pierre-André Cordonier

L'Association Le Chemin des blés propose plusieurs événements dès ce printemps; de quoi dégourdir ses sens à l'écoute de la nature, à la découverte de soi et d'une région.

L'Association Le Chemin des blés se la joue zen! A l'affiche de son calendrier des manifestations et de ses ballades à pieds: la marche afghane et la marche aux pieds nus! Les amateurs de sensations plus classiques s'inscriront aux thés dansants en campagne

qui prendront place durant la belle saison.

Marche afghane

Daniel Zanin, accompagnateur en montagne et spécialiste en sophrologie, propose d'expérimenter une marche axée sur la découverte de soi dans l'instant présent grâce à différentes techniques telles que marche consciente, marche afghane, yoga de la marche et autres exercices porteurs «de changements bénéfiques sur tous les plans de l'être». L'itinéraire suivra le Chemin des blés dans la région des trois lacs. Cet événement aura lieu sur inscription le samedi 30 avril et le dimanche 1^{er} mai, dès 8 h 30 et les deux journées sont indépendantes l'une de l'autre. Le prix: 60 francs la journée. Pour vous inspirer, les explications du guide: «Imaginez un instant des hommes capables de marcher sur une distance de 700 km en douze jours, sans fatigue excessive. Des hommes, pas des surhommes, des chameliers en transhumance avec leurs troupeaux de chameaux dans les montagnes et déserts d'Afghanistan».

Balade aux pieds nus

Soyons zen encore avec la balade aux pieds nus, afin de réveiller tous ses sens. Corine Estoppey, accompagnatrice en moyenne montagne, proposera animations et jeux durant ce périple peu banal. La ran-

donnée est adaptée aux débutants qui pourront remettre leurs chaussures à tout instant! Elle est toutefois déconseillée aux diabétiques. Trois dates pour faire le pas vers un contact direct avec le sol nourricier: le dimanche 12 juin à Granges-Marnand de 9 h à 12 h, le mercredi 27 juillet à Vuissens de 13 h 30 à 16 h 30 et le samedi 13 août à nouveau à Granges-Marnand de 9 h à 12 h. Les prix: 35 fr par adulte, 25 pour les enfants et adolescents jusqu'à 16 ans (se renseigner pour les tarifs de groupe).

Thés dansants

Plus traditionnel enfin, les thés dansants en campagne qui auront lieu à Combremont-le-Petit, de 14 h à 17 h, les jeudis 19 mai, 23 juin, 21 juillet, 25 août et le mardi 22 septembre. Danseuses et danseurs des villes et des champs pourront se rencontrer pour quelques joyeux pas de danse au rythme des musiques de Jean-Claude Corpataux. Le tarif d'entrée est très zen, soit 10 francs par personne avec une boisson offerte.

INFOS UTILES

Marche Afghane, renseignement et inscription: tél. 026 668 27 03, chdb@bluewin.ch, www.marche-consciente.com. Balade aux pieds nus, renseignements et inscription: tél. 077 412 12 13 ou 032 913 12 81, voyagenature@hotmail.ch ou chdb@bluewin.ch

HAUTE TECHNOLOGIE VITICOLE

Une armée de berlingots



Des photos insolites prises par un de nos lecteurs révèlent des techniques viticoles pour le moins originales.

Quelque 4135 berlingots de lait, de crème ou de jus d'orange ont été mis au garde-à-vous pour protéger des plants de vigne près du village de Produit en Valais. Simon Produit, l'auteur de ces photos prises en 2010, ne nous dit pas comment le propriétaire a collectionné ces emballages! PAC



S. PRODUIT

S. PRODUIT

