

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



FICHE DESCRIPTIVE RADIS DE MONCALIERI

Nom scientifique: *Raphanus sativus L.*

Nom commun: *Radis.*

Dénomination: *Radis de Moncalieri.*

Origine géographique: *Région Piémont, Province de Turin – Commune de Moncalieri et zones limitrophe.*

Reproduction: *allogame.*

Caractéristiques de la RACINE

Forme: *allongée droite.*

Couleur de l'épiderme: *bicolore.*

Couleur de la partie supérieure: *rouge.*

Extension de la pointe blanche pour les radis bicolores: *très petite.*

Dimension: *longueur de 10 à 14 cm.*

Caractéristiques de la FLEUR

Couleur: *blanche.*

RADIS DE MONCALIERI / CULTURE

APTITUDES ET EXIGENCES PEDOCLIMATIQUES

Il préfère les sols limoneux riches en matière organique. Le sol doit être bien travaillé. Un épandage suivi d'un enfouissement est conseillé.

EPOQUE DE SEMI, DE PLANTATION, ET DISTANCES DE PLANTATION

Le semis se réalise en ligne et peut se faire tout au long de l'année à l'exception des mois les plus chauds (juillet et août). La profondeur de semis est de 1-2 cm, en utilisant 400-800 g de semences pour 1000 mètres. Il faut prévoir une distance de 3-5 cm sur le rang et 10-20 cm entre les lignes. Le cycle de production d'été est d'une durée de 20-22 jours, celui d'hiver de 80-90 jours.

EXIGENCES NUTRITIONNELLES ET APPORTS

Le Radis de Moncalieri est très exigeant en eau. Dans le cycle printemps-été il est préférable de prévoir une irrigation par aspersion d'environ une heure ou une heure et demie par jour.

Apports (kg/quintal de produit):

N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO
0,40	0,24	0,50	0,068

Le Radis de Moncalieri a également des exigences en oligo-éléments tels que le bore et le manganèse.

ROTATION

Le radis de Moncalieri se prête aux associations avec la laitue et les épinards.

MALADIES ET RAVAGEURS

Les altises (*Phyllotreta* spp.) sont les principaux ravageurs dans les premiers stades de développement. La protection de la culture avec un voile non tissé permet de réduire considérablement la pression de ces ravageurs.



Le Radis de Moncalieri se caractérise par une fermeté de chair et par l'absence de piquant. Il est probablement dérivé d'un croisement réalisé par un agriculteur de la région dans les années 50 du siècle dernier entre une variété locale appelée « Radis de Turin » et une de Ligurie appelé « Olive ». Au fil des années, les agriculteurs locaux ont ensuite progressivement amélioré la variété par une sélection massale réalisée chaque année dans leurs champs.

Projet Interreg Alcotra n. 139 "Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info