

Ravenelle maritime

Raphanus raphanistrum L. subsp. *maritimus* (Sm.) Thell.

Dune

Brassicaceae

Principaux synonymes : *Raphanus maritimus* Sm., *Raphanistrum maritimum* (Sm.) Hornem, *Raphanus landra* Moretti ex DC.

NOMENCLATURE

Français : ravenelle maritime, radis ravenelle, radis sauvage

Brezhoneg : alc'hwezenn mor, elveien

Cymraeg : rhuddygl arfor

English : sea radish

Español : rábano de mar

BOTANIQUE

La ravenelle maritime est une espèce bi ou trisannuelle, à racine charnue, pouvant atteindre 1,50 mètre de hauteur. Ses feuilles, en rosette la première année, sont rugueuses, alternes, découpées et à dents émoussées. Les fleurs à quatre pétales jaunes ou blancs, ont parfois des rayures violettes. Elles laissent place à des fruits formés d'un chapelet de boules, se séparant difficilement, contenant des graines et se terminant par un bec pointu.

La ravenelle maritime se plaît sur les dunes et le long des chemins du littoral, où elle a tendance, par endroits, à devenir envahissante.



ETHNOBOTANIQUE

Toutes les parties de la plante ont été consommées crues ou cuites.

La ravenelle est l'ancêtre le plus probable du radis cultivé (*Raphanus sativus*) dont le centre d'origine est le Moyen Orient. Les espèces du genre s'hybrident facilement et parfois s'acoquinent avec certaines du genre *Brassica*.

CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

Les ravenelles contiennent des hétérosides soufrés, vitamines, composés phénoliques, flavonoïdes (kaempférol, rhamnoside) et sels minéraux.

PROPRIÉTÉS PHARMACOLOGIQUES

Les ravenelles sont antibactériennes et antioxydantes.

TOXICITÉ

Les ravenelles ne sont pas toxiques.

