

Marché de Plantons

Produits par l'Association
Les Artichauts à Genève

Marché de Beaulieu (rive droite)
Association Les Artichauts

Marché de Belle-Idée (rive gauche)
Association Semences de Pays

Horaires:

Mercredi de 9h à 17h

Vendredi de 9h à 13h

Samedi de 9h à 17h



Marché de plantons :

Bonjour!

Nous nous réjouissons de vous retrouver pour un nouveau printemps de plantations.

Comme d'habitude vous pourrez acquérir un de nos merveilleux œilletons d'artichaut violet de Plainpalais la première semaine d'ouverture du marché à la mi-avril.

La semaine de la tomate vous attendra elle avec ses 25 variétés la cinquième semaine de marché soit à la mi-mai.

Pour rappel nous acceptons uniquement les espèces !

Veillez noter qu'il y a une petite marche à l'entrée des serres d'environ 10 cm et que le sol est en terre battue mais la porte d'entrée et les allées sont suffisamment large pour qu'un fauteuil roulant y circule.

L'équipe du marché est bien sûr là pour toute demande spécifique à ce sujet.

Bref nous sommes impatientes de vous retrouver ce printemps et de vous confier nos plantons pour qu'ils deviennent de belles plantes nourricières dans vos jardins et sur vos balcons!



Semaine de l'artichaut ProSpecieRara!

L'artichaut Violet de Plainpalais est particulièrement adapté au jardin potager, où il trouvera la place pour dévoiler ses capitules exquis et décoratifs. Cette variété est très peu répandue et ne se multiplie que par bouturage.

Chaque année lors de la première semaine de marché



Semaine de la tomate ProSpecieRara!

Tout le monde parle de l'incroyable diversité et du goût fabuleux des nombreuses variétés de tomates anciennes et multicolores, mais où sont-elles ces fameuses tomates et comment trouver des plantons bios?

Chaque année lors de la cinquième semaine de marché

www.artichauts.ch

Instagram: [artichautsgeneve](#)

Facebook: [Les Artichauts - Genève](#)

Plantons de légumes



7.-



Artichaut Violet de Plainpalais

Cynara scolymus

Cet artichaut de très ancienne implantation locale est particulièrement adapté au jardin potager, où il trouvera la place pour dévoiler ses capitules exquis et décoratifs. Cette variété très rare ne se multiplie que par bouturage.

> Œilletons disponibles lors de la 1ère semaine de marché !



4.-



Cardon Argenté épineux de Plainpalais

Cynara cardunculus

Introduit à Genève par les Huguenots au 16^e siècle, il reçoit le label AOC en 2009. Légume local et traditionnel par excellence, il se prépare en gratin à Noël. Ses feuilles épineuses vertes brillantes dessus et argentées dessous se dressent en un buisson atteignant 1 mètre 50 de haut.



1.50.-



Côte de bette Verte frisée des Vergers

Beta vulgaris

Sélectionnée par la famille maraîchère genevoise Grosjean, son feuillage gaufré vert foncé contraste avec ses grandes cardes blanches. Elle se cultive surtout en été.



1.50.-

Côte de bette lisse de Genève

Beta vulgaris

Originaire du canton de Genève. Côtes larges et blanches. Rustique et convenant bien pour la production dans le jardin familial. Dans les régions favorables, on peut la planter en automne, d'où son autre nom de «verte lisse d'hiver».



1.50.-



Côte de bette Feurio

Beta vulgaris

Cette variété se remarque autant au jardin qu'en cuisine grâce à son feuillage d'un rouge incendiaire. La couleur persiste à la cuisson. Se cultive comme les autres côtes de bette.



3.50.-
les 6

Roquette Vivace

Diplotaxis tenuifolia

La roquette vivace est facile de culture et donne goût et piquant à la salade. Elle donne des fleurs d'un beau jaune vif.



3.50.-
les 6

Saladine Mesclun de pays

Mélange de salades à tondre multipliées à Genève. On y trouve différents types de laitue, de la romaine à la feuille de chêne ainsi que de la roquette et du plantain corne de cerf qui amènent du piquant et du croquant.



3.50.-
les 6

Laitue Maravilla de verano

Lactuca sativa

Laitue batavia à grandes feuilles vert clair bordées de rouge. Croquante et savoureuse. Sa bonne résistance à la montaison lui permet de rester longtemps en place avant récolte.



3.50.-
les 6

Laitue De Poschiavo

Lactuca sativa

Ancienne variété de laitue type feuille de chêne, se distingue par son feuillage joliment découpé vert et teinté de rouge. Croquante et savoureuse, elle se cultive dès mars et durant toute la belle saison.



3.50.-
les 6

Laitue Chou de Naples

Lactuca sativa

Ancienne variété de batavia originaire d'Angleterre, aux grosses pommes vert pâle, lente à monter en graine. Ses feuilles ondulées un peu cloquées lui donnent l'apparence d'un chou pommé. Très bonne saveur et texture croustillante.



3.50.-
les 6

Laitue romaine Brune de Genève

Lactuca sativa

Variété déjà décrite en 1886. De taille moyenne, elle présente une coloration subtile. Robuste, résistante au gel et à la montaison, idéale pour la culture de printemps et d'arrière-saison. Peut être savourée cuite.



3.50.-
les 6

Chicorée Palla Rossa Vinci

Cichorium intybus

Du type *Radicchio di Chioggia*, cette chicorée originaire du nord de l'Italie forme des pommes rondes et compactes d'un rouge intense aux côtes blanches. Pour la salade et pour la récolte d'automne.

> Disponible à partir de la 4^{ième} semaine de marché!



1.-

Betterave Noire de Lausanne

Beta vulgaris

On la distingue à sa racine et à ses petites feuilles toutes deux d'un violet très sombre. Sa bonne résistance aux maladies permet une récolte tardive qui augmente sa saveur sucrée. Délicieuse en salade.



1.-

Céleri de Corseaux

Apium graveolens

Ancienne variété locale de céleri-pomme bien rond, de taille moyenne. Ce légume rustique possède un arôme naturellement puissant qui vous fera renoncer aux raves du commerce.

> Disponible uniquement en début de saison!



1.-

Céleri-branche Tall Utah

Apium graveolens

Variété au feuillage vert foncé, mi-haute, d'excellentes saveurs. Productive et rustique. Le céleri-branche se mange cru ou cuit.

> Disponible uniquement en début de saison!



1.-

Fenouil Bianco Perfezione

Foeniculum vulgare

Variété sélectionnée pour les climats rudes, elle résiste bien à la montée en graine. Formation régulière de beaux bulbes gras à format moyen durant toute la période de culture en pleine terre.

> Disponible uniquement en début de saison!



2.-

Haricot nain de Genève

Phaseolus vulgaris

Variété de haricot nain déjà décrite en 1918. Les gousses vertes, sans fils, présentent un rendement très important et résistent bien aux maladies. Plusieurs autres variétés de haricots sont disponibles en semence sur les présentoirs des marchés!





3.50-
les 6

Colrave Lanro

Brassica oleracea

Colrave vert clair à croissance rapide, pour la culture de printemps. Ses raves de taille moyenne sont délicieuses et ne deviennent pas fibreuses.



1.-

Chou de Bruxelles Perfection Grosjean

Brassica oleracea

Variété sélectionnée dans le Genevois depuis les années 30. Sa tige atteint 40 cm, portant des rosettes sur toute sa longueur. Sa douceur en fait un mets de choix. On peut le récolter tout l'hiver.



1.-

Chou blanc De Wädenswil

Brassica oleracea

Gros chou mi-tardif, croissance vigoureuse et pommes rondes et denses. Cette variété traditionnelle suisse convient particulièrement à la fabrication de choucroute.

> Disponible à partir de la quatrième semaine de marché!



1.-

Chou Frisé de Plainpalais à pied court

Brassica oleracea

Variété ancienne du type chou de Milan, sélectionnée par les maraîchers genevois. Très savoureux. Particulièrement résistant au gel. Ses pommes de taille moyenne permettent une récolte échelonnée durant tout l'hiver.

> Disponible à partir de la 4^{ème} semaine de marché!



1.-

Chou Chinois Sélection

Brassica Chinensis

Super aliment, riche en fibres et en vitamines et pauvre en calories. Son goût délicat et sa fraîcheur croquante en font un légume délicieux, cuit ou cru. Grâce à ses têtes compactes et fermes, il se garde très bien.

> Uniquement possible en début de saison!



1.-

Chou kale Nero di Toscana

Brassica oleracea var. sabellica

Un chou kale parfois utilisé comme plante ornementale en raison de son aspect extérieur palmaire et de ses feuilles vert foncé. Il développe tout son arôme même sans gel. Super pour les chips, dans les smoothies ou simplement cuit comme un chou traditionnel.

> Disponible à partir de la quatrième semaine de marché!



1.-

Chou kale frisé rouge

Brassica oleracea

Traditionnel dans de nombreuses régions, le chou plume non pommé est une précieuse source de vitamines pendant l'hiver. Ce chou mi-haut est grossièrement frisé et d'une très belle couleur rouge.

> Disponible à partir de la 4^{ème} semaine de marché!



1.-

Chou Kale Westländer Winter

Brassica oleracea

Les plantes atteignent jusqu'à un mètre de haut et sont très résistantes au gel. L'intense goût âpre s'enrichit après les premières gelées d'une douce note aromatique.

> Disponible à partir de la quatrième semaine de marché!



3.50-
les 6

Oignon Jaune de Savoie

Allium cepa

Oignon plat à tunique ferme de couleur jaune paille. Excellente conservation, idéale pour la confection de tresses d'oignons.

> Disponible uniquement en début de saison!



3.50-
les 6

Oignon Rouge de Genève

Allium cepa

Variété pourpre, ronde et plate, mi-hâtive, aussi connue comme Rouge foncé du pays. Convient pour faire des tresses d'oignons. Conservation jusqu'en janvier.

> Disponible uniquement en début de saison!



3.50-
les 6

Poireau Dubouchet

Allium porrum

Variété cultivée à Genève depuis les années 1930 et qui porte le nom de son sélectionneur. Le nôtre provient de la souche Grosjean à Chêne-Bougeries. Long et beau fût d'un vert plutôt clair. Variété rustique.

> Disponible uniquement en début de saison!



3.50-
les 6

Oignon Ishikura

Allium fistulosum

Oignon blanc sans bulbe mais formant une longue tige verte au goût fin et doux, il s'accompagne parfaitement aux salades ou tempura. Plante robuste, résistante au froid et s'adapte aisément à tout type de climat.



3.-

Arroche Rouge des jardins

Atriplex hortensis

On l'appelle aussi Belle Dame des jardins. Avant la domestication de l'épinard, ses fines et ravissantes feuilles étaient communément cuisinées cuites ou en salade. Déjà décrite en 800 par Hildegard von Bingen.



3.-

Maïs doux Golden Bantam

Zea mays

Variété ancienne typique de maïs doux à épis jaunes. Une des rares variétés non-hybrides. Mi-hâtive, elle produit des plantes assez hautes allant jusqu'à deux mètres. Les épis sont longs, de bonne qualité gustative et sucrés.



4.-

Concombre Souyo Long

Cucumis sativus

Concombre productif pouvant atteindre aisément 40cm de long. Cette variété, sélectionnée par les Jardins de Cocagne depuis de nombreuses années a un excellent goût, très peu d'amertume.



4.-

Concombre de Russie

Cucumis melo

Déjà décrite dans le Vilmorin-Andrieux en 1883, cette variété, «la plus précoce de toutes» donne de nombreux fruits courts et dodus. Ils se prêtent particulièrement bien à la conservation.



4.-

Melon Collective Farm Woman

Cucumis melo

Variété très précoce et résistante poussant très bien chez nous en pleine terre. Les fruits à chair blanche sont toujours sucrés et ont un goût qui rappelle la poire. Ils se conservent quelques semaines après récolte à température ambiante. Originaire d'Ukraine.



4.-

Pastèque Sugar Baby

Citrullus lanatus

Bien qu'elle soit originaire de climats plus chauds, la pastèque se laisse facilement cultiver dans nos régions, sans non plus espérer de miracles. Semés au printemps, les plants donneront quelques fruits qui seront mûrs fin août.



4.-

Courgette de Gênes striée Vert-Jaune

Cucurbita pepo

Cette délicieuse courgette striée était à l'époque multipliée par A. Grosjean, maraîcher-semencier à Chêne-Bourg. Sa production précoce est facilement récoltable grâce au port ouvert dont elle dispose.



4.-

Courgette Sélection Sativa

Cucurbita pepo

Variété précoce, non coureuse, à port ouvert, aux fruits longs jaunes à chair très fine. Se cultive comme les variétés à fruits verts.



4.-

Courgette Costata Romanesco

Cucurbita pepo

Variété italienne traditionnelle, distinguable à son fruit côtelé et strié vert pâle sur gris vert. Connue pour son excellente tenue à la cuisson, sa saveur sucrée et son parfum de noix.



4.-

Potimarron Français

Cucurbita maxima

Le potimarron français, sélectionné en France depuis des décennies, se distingue par son excellent goût léger de châtaigne. Plus grande qu'Uchikiri Kuri, son poids oscille entre un et deux kilos.



4.-

Potimarron Blue Ballet

Cucurbita maxima

En cuisine un véritable multitalent. La chair orange vif, peu filandreuse et très sucrée, au goût de châtaigne amène des arômes subtils qui évoquent le champignon et l'huile d'olive. Les fruits sont en forme de figue avec une peau non-comestible de très belle couleur bleu-gris.



4.-

Potimarron Butternut

Cucurbita moschata

On le reconnaît à ses fruits beige-brun à la forme caractéristique de cloches. Très apprécié des amateurs, il offre une chair tendre et orange qui possède un subtil goût de noisette.



4.-

Courge Longue de Nice

Cucurbita moschata

Les jeunes fruits peuvent être consommés comme des courgettes. À maturité complète, les fruits couleurent forment un long cylindre pouvant atteindre un mètre de long. Chair ferme, saveur douce et musquée. Excellente conservation.



4.-

Courge Musquée de Provence

Cucurbita moschata

Gros fruits côtelés de forme ronde aplatie, d'abord vert foncé, ils deviennent beiges en mûrissant. La chair orange foncé est succulente à pleine maturité, ne pas récolter trop tôt.



5.-

Aubergine Diamond

Solanum melongena

Plante à port étalé, très précoce (70 jours après plantation) et productive, fruits de calibre moyen à peau noire, bouquets de 3 à 4 fleurs.



5.-

Aubergine Pink Lady

Solanum melongena

Variété de type asiatique aux longs fruits fins, de couleur rose, atteignant 30 cm. Chair très tendre et goût exquis. Une sélection du semencier Zollinger, producteur suisse-romand de semences biologiques depuis 1991.



5.-

Aubergine Rotonda Bianca

Solanum melongena

Ancienne variété du sud de l'Italie. Elle se caractérise par des fruits ronds et rosés. Elle produit peu de graines et sa pulpe fine est savoureuse.



5.-

Poivron Corno di Bue Giallo

Capsicum annuum

Variété locale du Piémont. Il se caractérise par ses grands fruits cylindriques, allongés, de couleur jaune, à saveur douce.



5.-

Poivron Quadrato D'Asti Giallo

Capsicum annuum

Le poivron quadrato d'asti giallo est une variété ancienne à croissance rapide et bonne productivité qui donne de gros fruits carrés à chair épaisse et sucrée qui passent du vert au jaune doré à maturité.



5.-

Poivron Kurtovska

Capsicum annuum

Originaire des Balkans, variété produisant des fruits allongés, vert foncé d'abord puis rouge intense. Croquant à saveur douce, idéal à déguster cru. Se prête bien à la culture en plein champ. Forte productivité.



5.-

Poivron Violet de Hongrie

Capsicum annuum

Très belle et savoureuse variété à fruits pointus, violet foncé avant d'atteindre, à sa pleine maturité, un rouge profond. Sa coloration précoce facilite la récolte. Rendement hors norme.



5.-

Piment De Padrón

Capsicum annuum

Originaire de Galice. Les plants sont très productifs et les piments se récoltent verts lorsqu'ils font environ 5 cm. On les fait revenir à gros feu dans de l'huile avec du gros sel, et on les déguste ainsi à l'apéritif.



5.-

Piment Gorria (type Espelette)

Capsicum annuum

Traditionnelle variété paysanne du Pays Basque, puissamment aromatique, légèrement poivrée. Ses longs fruits rouges, moyennement forts, se consomment frais ou séchés.





5.-

Piment Aurora

Capsicum annuum

Variété très décorative, obtenue auprès d'une sélectionneuse allemande, dont les fruits érigés mûrissent du violet au rouge en passant par le vert, le jaune et l'orange.



5.-

Piment Yellow Jamaican

Capsicum chinense

Piment de type habanero, très productif et savoureux, fruit jaune de forme caractéristique. Obtenue auprès d'un sélectionneur zurichois.



5.-

Piment Bhut Jolokia

Capsicum chinense

Ce petit piment rouge originaire d'Assam est l'un des piments les plus forts au monde. Ses fruits sont pleins de saveur malgré leur force. Réservé à la culture sous serre ou aux positions les plus ensoleillées.



5.-

Physalis

Physalis heterophylla

Baies de couleur or foncé, au goût aromatique, doux et acidulé. Délicieuses fraîches, en compote ou en confiture. Recommandées pour les enfants.



5.-

Tomate cerise Zuckertraube

Lycopersicon esculentum

Petits fruits rouge vif exquis et aromatiques. Longues grappes, croissance vigoureuse. La culture peut aussi être conduite sur plusieurs tiges.



5.-

Tomate cerise Cherry jaune

Lycopersicon esculentum

Grandes grappes de myriades de petits fruits jaunes, décoratifs et savoureux. La plante a une croissance vigoureuse. Comme toutes les tomates cerises, elle convient bien à la culture sur balcon.



5.-

Tomate cerise Black Cherry

Lycopersicon esculentum

Tomate cerise très productive de plein champ aux nombreux petits fruits de couleur rouge foncé à noir. Excellente qualité gustative.



5.-

Tomate cerise Green Grape

Lycopersicon esculentum

Particulièrement adaptée pour le balcon, cette tomate donne de belles grappes chargées de fruits ronds et très sucrés. Plus grosse qu'une cerise. Elle vire au jaune-vert à maturité.



5.-

Tomate cerise Petite rouge de Bâle

Lycopersicon esculentum

Petits fruits rouge clair en forme de prune, très savoureux, mais relativement peu juteux. Variété très productive. Laisser bien mûrir le fruit sur la plante, afin que le col jaune disparaisse. Adaptée à la culture sur balcon.



5.-

Tomate Black Plum

Lycopersicon esculentum

En forme de prune, rouge foncé. Résistante à l'éclatement. Très bon rendement et croissance vigoureuse. Convient pour la culture de balcon.



5.-

Tomate Spongillo di Torre del Greco

Lycopersicon esculentum

Cultivée traditionnellement sur les terres extrêmement fertiles des flancs du Vésuve, cette petite tomate a un parfum intense. On la récolte en grappe en septembre-octobre et on la suspend dans un local sec et aéré. Longue conservation, on peut la déguster en plein hiver.



5.-

Tomate Précoce De Quimper

Lycopersicon esculentum

Comme son nom l'indique, la Quimper est une tomate précoce. Les fruits se récoltent déjà 60 jours après le semis. Originaire du finistère, sa chair juteuse et acidulée lui confère une excellente saveur.



5.-

Tomate Culotte suisse

Lycopersicon esculentum

Variété très attrayante visuellement. Sa chair ferme est recouverte d'une peau rouge-orangé striée de jaune et de vert. Grandes loges remplies de jus. Incontournable en salade.



5.-

Tomate Jaune du lac de Bret

Lycopersicon esculentum

Obtenu auprès d'un paysan de la région de Vevey, c'est une magnifique tomate à gros fruit jaune en forme de cœur. Sa chair généreuse et tendre est douce et particulièrement goûteuse. Assurément une grande découverte!



5.-

Tomate Cœur de Bœuf de Nice

Lycopersicon esculentum

Petite cœur de bœuf de vieille variété française. Elle produit des fruits en forme de coing, légèrement côtelés à chair dense et d'excellente qualité gustative. Le plant est très productif tout au long de l'été.



5.-

Tomate De Chancy

Lycopersicon esculentum

Excellente tomate de tradition locale. Plante robuste et résistante, gros fruits rouges et charnus. Elle se prête bien à la culture en plein champ. Il serait dommage de s'en priver!



5.-

Tomate Trophy

Lycopersicon esculentum

Variété déjà décrite par Vilmorin en 1893, sélection sans côtes de la « Rouge grosse ». Grande plante, haute et vigoureuse, tomate à chair rouge, très pleine et d'excellente qualité.



Aromatiques annuelles



1.-

Aneth

Anethum graveolens

Délicieuse herbe aromatique à manger avec du poisson ou des betteraves et de la crème fraîche. Tailler souvent et vigoureusement.



1.-

Basilic

Ocimum basilicum

Arôme puissant qui appelle immédiatement la tomate mûre ou la salade de haricot. Croissance vigoureuse, demande de la chaleur. Très adapté également à la culture en pots ou sur balcon, ou comme plante compagne.



1.-

Basilic sacré

Ocimum sanctum

Le basilic sacré, nommé aussi Tulsi, est considéré comme la reine des plantes en Inde. Consommée simplement en tisane, elle est dotée de mille vertus, d'un goût puissant et d'un parfum intense.



1.-

Basilic grec

Ocimum basilicum

Basilic à port compact, aux toutes petites feuilles très aromatiques, qui croît en forme de boule. Il est associé depuis la plus haute antiquité à de nombreux rites et légendes. Il est un philtre d'amour très puissant et est également réputé pour éloigner mouches et moustiques.



1.-

Basilic pourpre

Ocimum basilicum

Se cultive comme le basilic vert. Ses feuilles d'un rouge pourpre profond sont tout aussi aromatiques, mais bien plus décoratives.



1.-

Basilic thaï

Ocimum basilicum

Tiges violettes, feuilles vert foncé, fleurs roses, arôme envoûtant et anisé. Il transporte immédiatement votre cuisine au bord de l'océan Pacifique.



1.-

Basilic citronné

Ocimum basilicum

Ce basilic dégage un merveilleux parfum citronné. Croissance vigoureuse.



1.-

Camomille

Matricaria recutita

Aussi appelée Matricaire, Petite camomille ou Camomille vraie, elle ne doit pas être confondue avec la camomille romaine *Chamaemelum nobile*. C'est une plante utilisée depuis l'antiquité pour de nombreux usages, notamment anti-inflammatoire et sédatif.



1.-

Ciboulette

Allium schoenoprasum

La ciboulette fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire *De Villis* (fin du VIII^e siècle).



1.-

Coriandre

Coriandrum sativum

L'arôme fabuleux des feuilles fraîches ou des fruits séchés et moulus de la coriandre fait merveille dans la cuisine. Elle est également utilisée pour ses propriétés carminatives et digestives.



3.-

Dracocéphale de Moldavie

Dracocephalum moldavica

Parfum proche de la menthe, mais plus complexe et subtil, avec des notes de citron et de réglisse. Cette plante atteint 80 cm et fleurit durant toute la belle saison. Ses fleurs violettes très mellifères sont également comestibles. Propriétés antiseptiques et digestives.



1.-

Marjolaine

Origanum majorana

Plante proche de l'origan commun, mais à l'arôme plus subtil. Généralement cultivée comme annuelle, elle est pérenne si on l'oublie. Ses fleurs sont très mellifères.



1.-

Persil

Petroselinum crispum

Ce persil-ci est plat, car c'est meilleur. On ne présente plus les nombreuses utilisations comme condiment. Ses feuilles sont extrêmement riches en vitamine A et C. Sa racine est utilisée pour ses propriétés diurétiques.



3.-

Shiso Pourpre

Perilla frutescens

Le shiso nous vient d'Asie du sud-est, où ses feuilles dont l'arôme se situe entre la menthe et le basilic sont cuisinées de 1001 façons. Le plant peut atteindre un mètre de haut.



3.-

Shiso Vert

Perilla frutescens f. viridi-crispa

Comparé au Shiso Pourpre, son goût est un peu plus fin et aussi un peu plus herbacé. Le Shiso Vert est surtout utilisé dans la cuisine japonaise. Elle y agrémenté différents plats de nouilles, de tofu et de viande.

Fleurs comestibles



2.-

Bleuet Blauer Junghe

Centaurea cyanus

Les délicats pétales de cette magnifique fleur des champs s'emploient séchés dans des mélanges de tisanes. Le bleuet est traditionnellement utilisé en collyre pour soigner les yeux bleus (le plantain étant réservé aux yeux noirs) d'où son nom de « casse-lunettes ».



2.-

Bourrache

Borago officinalis

Belle et savoureuse, goût d'huître et de concombre. Les feuilles sont délicieuses en beignet. Ses délicates petites fleurs bleues sont exceptionnellement mellifères et visitées par les insectes. La floraison se prolonge tard dans la saison et la plante tend à se ressemer l'année suivante.



2.-

Calendula

Calendula officinalis

Le souci. Comestible, mais également médicinal, utilisé depuis toujours pour ses nombreuses propriétés, notamment apaisantes et cicatrisantes. Au jardin, il attire les butineurs et éloigne de nombreux ravageurs.



2.-

Capucine

Tropaeolum majus

Le must de la fleur comestible! Les pétales flashent dans la salade, les feuilles sont savoureuses et piquantes, les bourgeons se mangent comme des câpres et les graines craquent sous la dent. Goût de moutarde et vitamines.



2.-

Chrysanthème Oreille du Tigre

Chrysanthemum coronarium

Variété taïwanaise à larges feuilles. Feuilles et jeunes tiges se consomment crues ou cuites. Culture possible toute l'année. Bienvenues dans les mescluns.



2.-

Cosmos

Cosmos bipinnatus

Incontournable du jardin : croissance rapide, floraison abondante et très étendue. Excellente fleur à couper. On peut utiliser ses pétales légers et colorés pour mettre de la couleur dans des salades ou des desserts.



2.-

Cosmos Sulfureux Orange

Cosmos sulphureus

Le cosmos sulfureux est une plante mellifère de la grande famille des astéracées. Il illumine le jardin de son jaune orangé de juin à octobre.



2.-

Émilie Scarlet Magic

Emilia coccinea

Cette ravissante mauvaise herbe des régions tropicales ouest-africaines est utilisée comme légume cuit ou en salade. Elle possède également de nombreux usages médicinaux traditionnels.



2.-

Escholtzia Reine Carmin

Eschscholtzia californica

On consomme les délicats pétales crus ou en tisane. Leur goût légèrement amer s'accompagne d'un effet somnifère et hypnotique certain, sans effet secondaire et sans dépendance.



2.-

Immortelle Roggli Riesen

Helichrysum bracteatum

L'immortelle est connue et appréciée pour de nombreuses vertus et saveurs. Sa taxonomie est cependant complexe et son utilisation compliquée. On peut en tout cas en faire de très jolies tisanes, ou décorer un sirop ou une gelée.



2.-

Muflier Black Prince

Anthirrhinum majus

Autrement appelé la gueule de loup, le muflier black prince est une ancienne variété venant d'Angleterre. Il a une belle durée de floraison de juin à septembre, apprécie le soleil, un sol sec et pauvre, sablonneux voire caillouteux.



2.-

Nigelle de Damas

Nigella damascena

Cette charmante renonculacée semblent proche de sa parente la nigelle aromatique donnant des graines connues sous le nom de cumin noir. Néanmoins, elle est plus toxique que sa cousine et donc, à éviter en cuisine. Cependant, elle fera fureur dans votre jardin.

.....



3.-

Pois de senteur Evelyn

Lathyrus odoratus

Plante grimpante, aux fleurs très décoratives. Adaptée à la culture en pots ou sur balcon, on peut faire grimper ses tiges sur des cordes ou des tuteurs. Ses fleurs, qui dégagent un parfum enivrant, sont comestibles, mais les graines sont toxiques!

.....



2.-

Soucis Golden princess black center

Calendula officinalis

Avec ses pétales d'un jaune lumineux et sa grande base florale brun-violet, cette variété fait presque penser à un petit tournesol. Les pétales sont comestibles et décorent parfaitement les salades ou autres plats.

.....



2.-

Tagète tachée solaire d'Eriswil

Tagetes tenuifolia

Donne un ravissant parterre de fleurs jaunes et rouges. Avec sa floraison estivale, elle attire les papillons, les syrphes et les abeilles mais repousse les fourmis et les pucerons. Comestible, avec un goût d'agrumes, elle est parfaite en salades et en desserts estivaux.

.....



2.-

Oeillet d'Inde Légion d'honneur

Tagetes patula nana

Son goût se rapproche de celui du fruit de la passion ou de certains agrumes. On l'utilise dans les potages, les beurres aromatisés ou « beurres fleuris », et ses pétales colorent les salades de fruits. Ces propriétés colorantes lui valent le surnom de « safran du pauvre ».

.....



3.-

Tournesol Primrose

Helianthus annuus

Ce tournesol, avec ses pétales jaune pâle, est un plaisir pour les yeux et pour les abeilles. Grâce à sa croissance ramifiée, il fleurit pendant plusieurs mois. Les graines sont appréciées par les êtres humains autant que par les oiseaux.



3.-

Tournesol Reine de Velours

Helianthus annuus

On consomme évidemment les graines, mais également les boutons floraux cuits, qui rappellent le goût de l'artichaut, ainsi que les splendides pétaloïdes ocre, qui apportent leur couleur à l'assiette.

Aromatiques et médicinales vivaces



5.-

Agastache

Agastache rugosa

Son parfum rappelle l'anis, la réglisse et la menthe. Ses fleurs sont très décoratives et appréciées des insectes.



5.-

Échinacée pourpre

Echinacea purpurea

Les Amérindiens des Grandes Plaines employaient des échinacées, suivant des recommandations variables d'une tribu à l'autre. Elles ont également la réputation d'être immunostimulantes. Elles sont surtout terriblement belles et mystérieuses.



5.-

Fenouil condimentaire

Foeniculum vulgare

Ancienne plante aromatique aux très nombreuses vertus thérapeutiques et magiques, utilisée depuis l'antiquité et dans le monde entier. On utilise pour les infusions et préparations médicinales les feuilles et les graines qui se forment à partir de la 2^e année sur les ombelles.



10.-

Geranium Rosat

Pelargonium graveolens

Le géranium rosat est cultivé pour ses vertus et le merveilleux parfum dégagé par ses feuilles. De mars à septembre, il fait des fleurs en forme de bec de cigogne. Craint le gel en hiver.



7.50.-

Grande consoude

Symphitum officinalis

Plante médicinale de premier ordre, utilisée depuis l'Antiquité dans le traitement des fractures, des entorses et des cicatrices. Précieuse également au jardin pour des préparations fertilisantes, elle plaît aussi aux abeilles et ses feuilles sont comestibles.



5.-

Hysope

Hyssopus officinalis

L'hysope est déjà citée dans l'Ancien Testament. Ses vertus traditionnelles et médicinales sont nombreuses et variées. Elle est également condimentaire, décorative, mellifère.



5.-

Lavande

Lavandula angustifolia

La lavande était utilisée pour la momification, puis considérée comme un aphrodisiaque et un philtre d'amour, ainsi qu'un puissant protecteur. On s'en sert aujourd'hui dans la lessive et sur les ronds-points.



5.-

Livèche

Levisticum officinale

La livèche, Maggi-Kraut, Herbe à bouillon, Lévistique officinale, est un incontournable du jardin potager des Alpes, mais également des Balkans. Très puissamment aromatique, elle possède en outre des vertus dans les pharmacopées paysannes traditionnelles.



5.-

Mauve

Malva sylvestris

Très appréciée depuis l'Antiquité, elle était considérée comme une plante sacrée, car elle « libère l'esprit ». Cette mauve était appelée autrefois *Omnimorbia* car elle guérit toutes les maladies. Toutes les parties de la plante sont par ailleurs comestibles et savoureuses.



5.-

Mélisse

Melissa officinalis

Très mellifère (d'où son nom) elle est aussi utilisée comme attrape-essaim. Elle a également de nombreux usages en cuisine et en herboristerie. Ne pas confondre avec la citronnelle (*Cymbopogon citratus*) huit lignes plus haut.



5.-

Menthe verte

Mentha spicata « Nanah »

Communément appelée menthe marocaine, elle pousse « comme de la mauvaise herbe », s'installant aisément dans les jardins. On la récolte d'avril à septembre; tout au long de l'année, elle amène de la fraîcheur dans les boissons et les plats cuisinés.



5.-

Menthe poivrée

Mentha spicata «Nanah»

De la famille des labiées, croisement entre une menthe verte et une autre aquatique. Parfaite contre les crampes, les spasmes, les douleurs intestinales et abdominales, les maux de têtes ou encore les aphtes.



5.-

Millepertuis

Hypericum perforatum

Plante à trous, Herbe de la Saint-Jean. Anciennement plante pour chasser les démons, elle est utilisée pour le traitement de la dépression et des brûlures. C'est le Diable qui en aurait troué les feuilles.



5.-

Monarde

Monarda didyma

Sa fleur, véritable explosion de pétales incandescents, est utilisée pour des sirops. On peut également se servir des feuilles, comme condiment ou en tisane. Usage médicinal pour ses propriétés antiseptiques.



5.-

Origan

Origanum heracleoticum

L'origan est très apprécié en cuisine pour ses propriétés aromatiques, particulièrement sur la pizza. Il est également antiseptique.



5.-

Pimprenelle

Sanguisorba minor

Les jeunes feuilles et pousses ont un goût, légèrement piquant, de concombre. Principalement utilisée fraîche pour la préparation de beurre aux herbes et de fromage blanc, elle se marie bien avec le thym, le romarin, la bourrache ainsi que l'estragon.



5.-

Romarin

Rosmarinus officinalis

N'apprécie pas trop d'humidité ni de froid. Très employé en cuisine, en parfumerie, en phytothérapie.



5.-

Rose trémière

Althaea rosea

Cousine de la guimauve, on peut manger ses jeunes feuilles tendres et mucilagineuses crues ou cuites. En Égypte, on déguste encore de nos jours la plante entière comme un légume. Ses pétales extrêmement gracieux se préparent en tisane ou décorent avec agrément des plats.



5.-

Sarriette vivace

Satureja montana

Comme la sarriette annuelle, cette très jolie petite labiée est utilisée en cuisine, où elle favorise la digestion, traditionnellement celle des haricots. Au jardin, elle enchante les insectes butineurs.



5.-

Sauge

Salvia officinalis

Plante sacrée depuis l'Antiquité, ses applications sont trop nombreuses pour être toutes mentionnées.



5.-

Sauge petite flamme

Salvia coccinea

Avec ses fleurs rouges écarlates, la petite flamme colore le jardin. Plante vivace en Amérique Centrale, elle est cultivée comme une annuelle sous nos latitudes. Ses feuilles très aromatiques sont toniques ou apaisantes en tisane.



5.-

Tanaisie

Tanacetum vulgare

Cette plante décorative et originale, au feuillage très découpé, exhale un parfum prononcé qui éloigne les insectes nuisibles. Ses feuilles amères peuvent rehausser la saveur des salades et des omelettes, et ses fleurs ont des propriétés digestives et vermifuges.



5.-

Thym

Thymus vulgaris

On ne présente plus le thym. Très nombreux usages médicaux, culinaires et apicoles.



5.-

Valériane

Valeriana officinalis

Le rhizome est utilisé comme sédatif et anxiolytique; la fleur comme activateur de compost bio-dynamique. Autrefois considérée comme un puissant philtre d'amour, elle a également un effet euphorisant sur les chats.



10.-

Verveine odorante

Aloysia citrodora

Un parfum extraordinaire. Les feuilles séchées conservent leur arôme spécifique très longtemps. Utilisée en tisane pour ses vertus apaisantes et digestives. Peu rustique, elle apprécie d'être mise à l'abri en hiver.

Petits fruits et offres spéciales

Pour notre sélection de petits fruits et autres offres spéciales (aromatiques et fleurs) n'hésitez pas à venir sur place et vous renseigner.



BIO

n° CH-BIO-086

Tous nos plantons sont produits dans le parc Beaulieu et cultivés dans le respect des règles de l'agriculture biologique.



Variétés protégées par **ProSpecieRara**, fondation œuvrant pour la préservation et la promotion des variétés anciennes.

www.prospecierara.ch



Variétés sélectionnées et produites par **Semences de Pays**. Depuis 2008, Semences de Pays redécouvre, maintient et multiplie des semences de variétés maraîchères notamment issues de sélections paysannes locales.

Toutes les graines de Semences de Pays sont produites à Genève.

www.semencesdepays.ch



Variétés issues d'une sélection par les **Jardins de Cocagne**, la coopérative de production et de consommation de légumes biologiques la plus ancienne de Genève.

www.cocagne.ch

LA FILIÈRE MARAÎCHÈRE

LES SEMENCES

SEMENCES DE PAYS

www.semencesdepays.ch

À Semences de pays, nous sélectionnons et multiplions des variétés maraîchères depuis 2009. Toutes les semences de notre catalogue sont produites par nous-mêmes dans le canton de Genève. Nous nous engageons pour le développement d'un système alimentaire permettant aux habitant-e-x-s de la région de choisir ce qu'ils mangent et comment cette nourriture est produite.

Nous privilégions pour cela les relations directes, de solidarité de confiance et d'amitié :

- Avec les maraîcher-e-x-s qui utilisent nos semences
- Avec l'association les Artichauts qui produit les plants pour ces maraîcher-e-x-s et pour vous
- Avec les autres personnes actrices de la filière, comme par exemple les épiceries participatives

LES PLANTONS

LES ARTICHAUTS

www.artichauts.ch

Depuis sa création en 2008, l'association les Artichauts s'engage pour l'agriculture de proximité et l'autonomie alimentaire. Non seulement en produisant dans le parc des plantons de légumes pour les coopératives agricoles du canton, ainsi que pour la vente directe au marché, mais également en organisant des visites de classes ou en animant un potager urbain participatif.

Tous nos plantons sont certifiés Bio. Nous avons à cœur de promouvoir des variétés anciennes traditionnelles locales.

L'association a pour objectifs de :

- Maintenir l'activité agricole au cœur de la ville et de la vie de ses habitant-e-x-s
- Renforcer les liens et les échanges sociaux, la souveraineté alimentaire et l'auto-production
- Participer au développement d'une filière entre les différentes structures et personnes actrices de la vie sociale et de l'alimentation

LE MARCHÉ

Le célèbre marché de plantons des Artichauts a lieu d'avril à juin dans les serres de Beaulieu et les serres de Belle-Idée. Mercredi, samedi de 9h à 17h et vendredi de 9h à 13h.

LES EXPLOITATIONS AGRICOLES

Quelques exemples de maraîcher-e-x-s avec qui nous travaillons

LA FERME DU MONNIATI À JUSSY

www.lafermedumonnaati.ch

LA FERME DE BUDÉ AU PETIT-SACONNEX

www.ferme-de-bude.ch

LA FERME DU LIGNON

www.ferme-du-lignon.ch

LES POTAGERS DE GAÏA À HERMANCÉ

www.potagersdegaia.ch

LA FERME ET LE MOULIN DES VERPILLÈRES À CHOULEX

www.lesaresetvous.ch

LA FERME DE LA CROIX-ROUGE À TROINEX

www.croix-rouge-ge.ch/commerces/les-serres

LA FERME DE FÉMÉ À LANDECY

www.cueillettes.org

LES JARDINS DE COCAGNE À SÉZEGNIN, LANDECY ET DRIZE

www.cocagne.ch

CULTURE LOCAL

www.cultureslocales.ch

LA FERME DU FOND DE L'ETANG

www.lafermedufonddeletang.ch

JARDIN DE MAX

[/lejardindemax.ch](http://lejardindemax.ch)

MICRO-FERME DES ORTIES

Les activités des Artichauts sont effectuées dans les serres du parc Beaulieu lesquelles vont être prochainement reconstruites ainsi que le parc rénové grâce à la Ville de Genève qui nous accueille depuis 2008. Par conséquent, notre activité devra être temporairement mise à l'arrêt pendant les travaux. Pour assurer la production de vos plantons, nous sommes à la recherche de solutions alternatives pendant la durée du chantier. Alors, si vous connaissez un lieu qui vous semble approprié pour notre mission, contactez-nous !

Depuis sa création en 2008, **l'association les Artichauts** s'engage pour l'agriculture de proximité et l'autonomie alimentaire.

Dans cette optique, elle produit dans les serres du parc Beaulieu, à Genève, des plantons de légumes pour les coopératives agricoles du canton, ainsi que pour la vente directe au marché.

Tous nos plantons sont certifiés bio. Nous avons à cœur de promouvoir des variétés anciennes traditionnelles locales.

L'association a pour objectifs :

- Maintenir l'activité agricole au cœur de la ville et de la vie de ses habitant-e-x-s
- Renforcer les liens et les échanges sociaux, la souveraineté alimentaire et l'auto-production
- Participer au développement d'une filière entre les différents acteurs de la vie sociale et de l'alimentation

Nos plantons sont en vente :

Marché de plantons à Beaulieu

Association les Artichauts
Serres du parc de Beaulieu
Rue Elisabeth-Baulacre 3
1202 Genève
Bus 5 & 8, arrêts Baulacre ou Grottes
www.artichauts.ch

Marché de plantons à Belle-Idée

Semences de Pays
Serres de Belle-Idée
Chemin du Petit-Bel-Air 2
1225 Chêne-Bourg
Bus 1 & 9, arrêt Petit-Bel-Air
www.semencesdepays.ch

Site internet: www.artichauts.ch
Instagram: [artichautsgeneve](https://www.instagram.com/artichautsgeneve)
Facebook: Les Artichauts - Genève

