

Association les Artichauts

Marché de plantons

Du 13 avril au 4 juin 2022

Marché de Beaulieu (rive droite)
Marché de Belle-Idée (rive gauche)

Horaires:

Mercredi de 9h à 17h

Vendredi de 9h à 13h

Samedi de 9h à 17h



www.artichauts.ch

Marché de plantons 2022:

Après deux années marquées par une situation sanitaire particulière nous espérons pouvoir vous accueillir sur notre marché dans une ambiance « normale » et chaleureuse. Bien entendu, nous ne savons pas encore quelles mesures sanitaires seront maintenues et nous vous remercions d'avance de votre compréhension si nous devons à nouveau vous demander de patienter à l'extérieur, de mettre votre masque ou autre.

Les bouleversements socio-économiques provoqués par le Covid, mais bien évidemment aussi les conditions météorologiques ont eu une influence importante sur la disponibilité des semences. En conséquence, certaines de nos offres habituelles ne sont pas du tout disponibles (comme les oignons de printemps) et d'autres ont été remplacées.

Merci d'amener vos propres contenants (cagette, sac en papier, etc.), si possible.

Le paiement se fait uniquement en liquide (pas de cartes, merci de prévoir de la monnaie).

Les jardinièr·e·x·s et les stagiaires produisent chaque semaine de nouveaux plantons, mais nous restons tributaires de la nature. Les plantons poussent à leur rythme, merci pour votre patience.

Fleurissons les balcons, remplissons les jardins de légumes et d'aromatiques, faisons reverdir la ville, prenons le temps d'écouter la nature et luttons pour la souveraineté alimentaire!

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.

> **Cilletons disponibles uniquement le samedi 16 avril 2022!**



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 Blonde de Genève

Beta vulgaris

Variété méconnue de côte rustique et très caractéristique. Adaptée à la culture en toutes saisons, elle offre une touche de couleur impressionniste en plus à votre potager.



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

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 du 11 mai 2022!



3.50
les 6

Mesclun de pays

Mélange de salades à tondre de variétés semences de pays, 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.



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.



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.



1.-

Céleri 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.



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.



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.



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.



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.



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.



2.-

Haricot nain Marché de Vully

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.-
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 pour la fabrication de choucroute.

> Disponible à partir du 11 mai 2022!



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 du 11 mai 2022!



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.

> Disponible à partir du 11 mai 2022!



1.-

Chou Nero di Toscana

Brassica oleracea var. sabellica

Un chou kale parfois utilisé comme plante ornementale en raison de son aspect extérieur palmé 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 du 11 mai 2022!



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 du 11 mai 2022!



3.-
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.-
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.-
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.-
les 6

Oignon Rouge Long de Florence

Allium cepa

Pour remplacer l'oignon-tige rouge indisponible cette saison, une belle alternative que cet oignon aux bulbes rouge carmin allongés, doux et savoureux, idéal pour les salades et les crudités, que l'on récolte d'août à septembre.



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.





2.-

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.



3.50

Concombre Bono

Cucumis sativus

Ce concombre de type hollandais est apparu aux Pays-Bas après la seconde guerre mondiale. Il donne de gros fruits foncés, lisses et droits, dépourvus d'amertume.



3.50

Concombre D'Arménie

Cucumis melo

Toutes les caractéristiques gustatives d'un concombre, légèrement plus sucré et jamais amer, ce concombre est botaniquement un melon. Ses fruits sont traditionnellement consommés en salade ou en yaourt, ou conservés en saumure, mais cuits ils sont aussi délicieux.



3.50

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.

les jardins de
COCAGNE



3.50

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.



3.50

Courgette Verte des Maraîchers

Cucurbita pepo

Ancienne variété de la région lémanique. Elle se reconnaît à son fruit vert en forme de massue ainsi qu'à ses feuilles peu découpées qui rappellent celles de la courge. Tendre, sans amertume, très savoureuse. Bonne productivité jusqu'à l'automne.



3.50

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.



3.50

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.



3.50

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.



3.50

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.



3.50

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.



3.50

Courge Longue de Nice

Cucurbita moschata

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





3.50

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.



4.50

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.

les jardins de
COCAGNE



4.50

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.



4.50

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.



4.50

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.



4.50

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.



4.50

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.



4.50

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. Obtenu 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.



4.50

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.



4.50

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.



4.50

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.



4.50

Tomate 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.



4.50

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.



4.50

Tomate Jaune de Thoune

Lycopersicon esculentum

Tomate rustique aux fruits jaunes et ronds de taille moyenne. Variété précoce et robuste assurant une bonne production convenant aux années difficiles et aux situations d'altitude. Récolte continue, bien répartie.



4.50

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.



4.50

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.



4.50

Tomate San Marzano

Lycopersicon esculentum

Célèbre variété pour la mise en conserve, aux fruits rouges allongés, qui se prêtent particulièrement à la transformation.



4.50

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.





4.50

Tomate Sieger

Lycopersicon esculentum

Bonne variété de plein champ, inscrite au catalogue des Ressources phytogénétiques de Suisse, qui a fait ses preuves depuis longtemps. Fruits rouges légèrement allongés, savoureux, de taille moyenne, à peau fine. Tomate précoce, se prêtant à tous les usages.



4.50

Tomate De Paudex

Lycopersicon esculentum

Variété sélectionnée au début du siècle dernier par un maraîcher du village de Paudex. Plant vigoureux et précoce qui porte de larges fruits charnus au goût agréable et légèrement acide. Tomate précoce convenant parfaitement à la culture de plein champ.



4.50

Tomate Originale de Zurich

Lycopersicon esculentum

La tomate charnue *Zürcher Original* est une ancienne variété suisse rouge et côtelée qui se distingue par ses compétences en culture de plein champ. Son goût équilibré la destine à la salade aussi bien qu'à la sauce.



4.50

Tomate Rouge de Marmande

Lycopersicon esculentum

Ancienne variété française réputée, très hâtive. Fruits rouges côtelés et charnus; idéale pour les tomates farcies. C'est à Marmande au tournant du 20^e siècle que la production et la sélection des tomates hâtives prit son essor.



4.50

Tomate Perle de lait

Lycopersicon esculentum

Tomate blanche à reflets d'ivoire, tirant sur le rose en mûrissant. Ses fruits larges et plats offrent une chaire tendre et subtile. C'est la note de couleur qui manquait à vos salades d'été.



4.50

Tomate Green Zebra

Lycopersicon esculentum

Variété très appréciée à croissance vigoureuse et feuillage sombre. Fruit vert clair strié de vert foncé tirant sur le jaune à maturité. Juteuse, excellente en salade.



4.50

Tomate Orange à gros fruits

Lycopersicon esculentum

Une couleur intense et très décorative, qui donne des tons magnifiques à vos salades estivales. Fruits ronds et de belle taille, la peau solide recouvre une chair ferme et de bonne tenue.



4.50

Tomate Bret de Bleu

Lycopersicon esculentum

Croisement entre Lac de Bret Flammée et Black Beauty. La sélection s'est faite sur la vigueur et la résistance des plants ainsi que sur le goût et la résistance à l'éclatement des fruits. Ceux-ci peuvent être de différentes formes et couleurs. Très belles tomates!



4.50

Tomate Rose de Berne du Liechtenstein

Lycopersicon esculentum

Fruit d'une nouvelle sélection de Semences de Pays en 2018, cette tomate charnue d'un rose léger est encensée par les connaisseurs pour son goût particulièrement raffiné. Sa texture est inimitable. À cueillir avec tendresse.



4.50

Tomate Noire de Crimée

Lycopersicon esculentum

Les tomates noires sont sélectionnées dans l'est de l'Europe depuis des siècles pour leur coloration extraordinaire, leur arôme intense et leur goût sucré. Cette très belle tomate charnue est issue d'une sélection d'envergure de Semences de Pays en 2018.



4.50

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.



4.50

Tomate Jaune du lac de Bret

Lycopersicon esculentum

Obtenue 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!





4.50

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.



4.50

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!



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. Le basilic 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 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.



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.-

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.-

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.-

Cerfeuil Commun

Anthriscus cerefolium

Probablement originaire de Russie, le cerfeuil est une plante condimentaire bisannuelle aux feuilles d'un goût légèrement anisé. Il fait partie des fines herbes avec le persil, la ciboulette, l'estragon...



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.



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).



3.-

Shiso Pourpre

Perilla frutescens

Saveur indéfinissable, 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.



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.



1.-

Cumin des prés

Carum carvi

Nommé cumin en Suisse Romande, le carvi était une des plantes recommandées par Charlemagne dans le Capitulaire de Villis. Il s'agit d'une plante bisannuelle dont les graines se récoltent en deuxième année, consommées en décoction, elles soulagent les troubles digestifs.

Fleurs comestibles

* Toutes les fleurs sont comestibles sauf la Gaillarde du Chablais et la Xéranthème annuel



2.-

Bleuet Blauer Junge

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.-

Gaillarde du Chablais

Helichrysum bracteatum

Vivace, cette fleur peuplait les jardins de nos grand-mères. Sa floraison, généreuse, s'étale de la saison estivale jusqu'en automne. Cette souche provient d'un jardin du chemin du Chablais, à Genève.

* NON COMESTIBLE





2.-

Malope Brillantrosa

Malope trifida

Surtout magnifique, mais également comestible! Cette très belle malvacée, proche parente de la mauve ou de la lavatère est d'une culture facile et offre ses pétales soyeux même dans les très grandes chaleurs.



2.-

Muflier Rouge

Anthirrhinum majus

La fleur de muflier a un parfum fort et un goût d'endive légèrement amer qu'il convient de marier avec des saveurs typées. Vous pouvez en parsemer vos salades, ou l'utiliser comme décoration, à moins de préférer confire cette fleur remarquablement décorative.



2.-

Nigelle de Damas

Nigella damascena

Les graines séchées de cette charmante renonculacée se consomment comme épice, connue sous le nom de cumin noir. Sa saveur amère et anisée rappelle la fraise des bois. « Il y a dans la graine noire un remède contre tout mal, sauf la mort ».



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.-

Tagète 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 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.



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.-

Xéranthème annuel

Xeranthemum anuum

Nommée « Papierblume » en allemand, cette immortelle produit de délicates fleurs violettes ou blanches qui conviennent très bien au séchage.

*** NON COMESTIBLE**



2.-

Zinnia Lilliput Canari

Zinnia elegans

Seule la fleur est comestible, en salade ou en décoration. La fleur du Zinnia attire particulièrement les papillons.



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.-

Achillée millefeuille

Achillea millefolium

Elle tire son nom d'Achille, qui durant la guerre de Troie s'en servit pour guérir sa plaie et celles de ses soldats. Elle semble être utilisée depuis l'homme de Neanderthal, et ses propriétés médicinales, phytosanitaires et biodynamiques sont trop nombreuses pour être citées ici.



5.-

Bouillon blanc

Verbascum phlomoides

Également appelé Molène. On utilise sa fleur contre les inflammations de la gorge, des poumons et des intestins; ses feuilles séchées en infusion pour leurs propriétés adoucissantes et pectorales; fumée, elle procure un soulagement aux asthmatiques.



5.-

Citronnelle

Cymbopogon citratus

Herbacée annuelle cultivée dans toutes les régions tempérées du globe pour ses tiges à l'arôme de citron, elle sert également comme répulsif contre les moustiques. Ne pas confondre avec la mélisse citronnelle (*Melissa officinalis*) huit lignes plus bas.



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.-

Estragon français

Artemisia dracuncululus

L'estragon français est le plus parfumé des estragons. C'est une plante vivace au parfum doux et anisé aux vertus digestives.



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.-

Origan

Origanum heracleoticum

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



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.-

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.-

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.-

Plantain Corne de Cerf

Plantago coronopus

Cette plante médicinale bisannuelle un peu oubliée est dotée de précieuses vertus. Ses feuilles pressées entre vos doigts pour en faire sortir le jus et appliquées sur la peau comme une compresse soulagent les piqûres d'insectes et d'orties.



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.-

Romarin

Rosmarinus officinalis

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



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 afin de retrouver une jeune fille qui s'était cachée dessous.



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 décoorent avec agrément des plats.



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.-

Sarriette vivace

Satureja montana

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

Petits fruits et offres spéciales



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.

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





Samedi 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.

L'association les Artichauts et Semences de Pays vous offrent l'occasion unique en 2022 de vous procurer des oeillets de cette variété rescapée.

Le samedi 16 avril 2022 de 9h à 17h
À Beaulieu et à Belle-Idée

.....



Brunch de printemps du Collectif Beaulieu!

Au printemps, les associations du Collectif Beaulieu organisent leur traditionnel brunch dans le parc Beaulieu. C'est l'occasion de découvrir les multiples activités de cette véritable fourmilière de l'agriculture urbaine et d'en rencontrer les protagonistes.

Après deux ans de conditions difficiles dues à la pandémie, le collectif Beaulieu est très heureux de pouvoir vous recevoir au parc Beaulieu pour un brunch convivial le 24 avril partir de 11h.

.....



Samedi 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?

Le samedi 14 mai 2022 de 9h à 17h
À Beaulieu et à Belle-Idée



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.

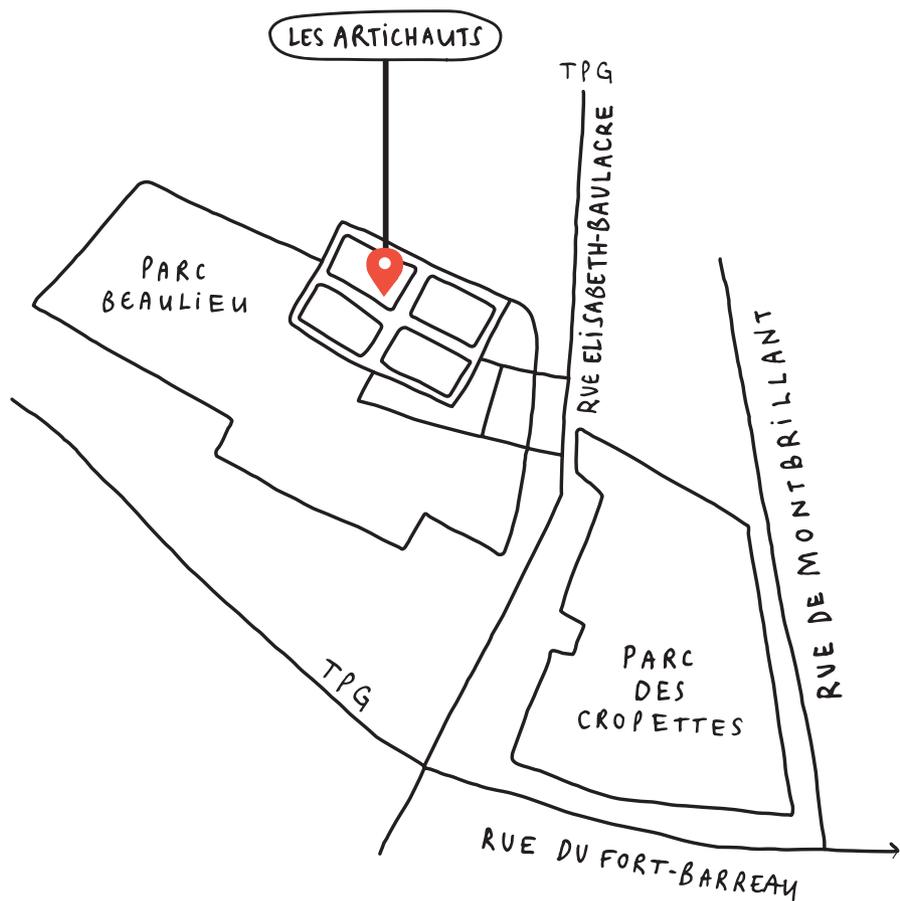
www.semencesdepays.ch



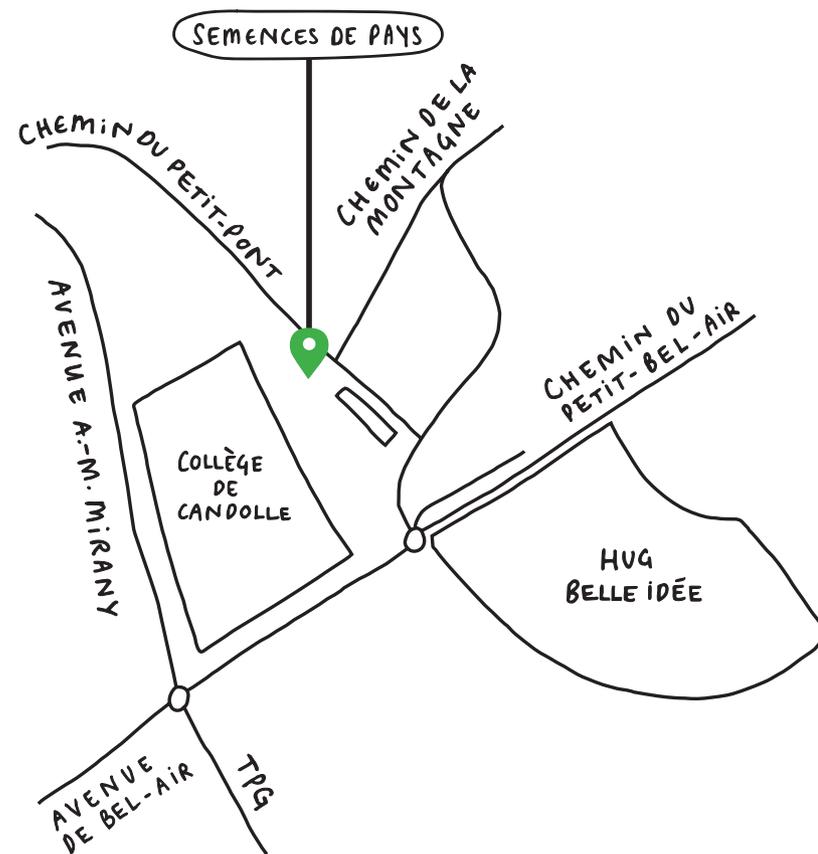
Variétés issues d'une sélection par les **Jardins de Cocagne**, la coopérative de production et de consommation de légumes biologiques la plus ancienne de Genève.

www.cocagne.ch

 **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



 **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



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 plantons 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.lafermedumonniati.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 HERMANCE

www.potagersdegaia.ch

LA FERME DU JORAN À ORBE (VD)

www.ramenetonpanier.ch/ferme-du-joran

LA FERME ET LE MOULIN DES VERPILLÈRES À CHOLEUX

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

LA FERME DE LA PLANCHE AUX VERGERS (MEYRIN)

www.fermedesvergers.ch

À LA BELLE COURGETTE À LAUSANNE (VD)

www.alabellecourgette.ch

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 plants de légumes pour les coopératives agricoles du canton, ainsi que pour la vente directe au marché.

Tous nos plants 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'autoproduction
- Participer au développement d'une filière entre les différents acteurs de la vie sociale et de l'alimentation

Nos plants sont en vente:

- Aux **Artichauts**, dans les serres du parc Beaulieu à Genève
 - À **Semences de Pays**, dans les serres de Belle-Idée à Chêne-Bourg
-

Association les Artichauts
Serres du parc de Beaulieu
Rue Baulacre 3 - 1202 Genève

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

