

Association Semences de Pays

Catalogue de semences 2020

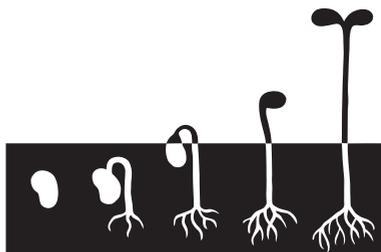


BIO

CH-bio-086

Pour commander des semences, devenir
membre ou soutenir l'association:

www.semencesdepays.ch





Renouveau dans la tradition maraîchère

Genève a été pendant plusieurs siècles un lieu important de culture maraîchère, et de nombreuses variétés de légumes sont nées du patient travail des maraîchers semenciers de la région. L'activité semencière a par la suite disparu de notre canton, le maraîchage genevois étant profondément transformé par l'agro-industrie et ses solutions miracles: les pesticides, les semences hybrides puis le hors-sol. Dans les années 80, 2% seulement des semences de légumes utilisées en Suisse y étaient encore produites. L'avenir radieux que nous promettait la révolution verte a petit à petit montré ses dimensions cauchemardesques et a suscité la résistance des paysans du Sud, auxquels se sont joints ceux du Nord, formant ensemble la Via Campesina, organisation mondiale porteuse du projet de Souveraineté alimentaire. Par ailleurs, en Suisse, Prospecierara travaille à la sauvegarde des variétés anciennes en mobilisant une nuée de jardiniers amateurs qui s'inquiètent de la perte de biodiversité. À Genève, sur l'exemple des Jardins de Cocagne, se développe progressivement un chapelet d'initiatives agricoles contractuelles de proximité (ACP), forme de distribution qui permet une production locale diversifiée et donne aux habitants de la région la possibilité de décider ce qui sera cultivé, comment et dans quelles conditions sociales.

Semences de Pays naît en 2009, pour fournir à ces ACP des semences adaptées à l'agriculture biologique, en mettant l'accent sur les variétés historiques locales. L'association Les Artichauts, créée en 2008, complète la filière en produisant des plantons bios, notamment avec nos variétés. En janvier 2016, nous nous installons sur le site de Belle-Ideé à Chêne-Bourg, à deux pas de la ferme de la famille Grosjean qui a cultivé et sélectionné pendant des décennies l'essentiel des variétés lémaniques que nous proposons aujourd'hui.

La sélection que nous réalisons année après année dans les conditions climatiques de la région est pensée en relation avec les pratiques culturelles vivantes qui nous entourent, au sein de la filière maraîchère, dans nos jardins et dans nos cuisines.

Si nous voulons participer à créer le monde dans lequel nous vivons, et pas seulement choisir parmi l'offre que nous impose un certain modèle, nous devons agir! Produire collectivement la nourriture que nous voulons est la base de l'autonomie de tout regroupement humain. L'activité de Semences de Pays ne prend sens que dans une dynamique d'intégration paysanne régionale regroupant les mangeurs au sein d'un mouvement global d'émancipation.

Les semences que nous vendons sont libres de tout droit. Vous pouvez librement les reproduire. Les transformations survenues dans les variétés que nous avons sélectionnées se sont produites au sein des plantes elles-mêmes. Ce sont elles qui en sont propriétaires. Notre lien avec nos variétés est purement affectif. C'est le début d'une longue histoire.

Pour commander des semences

commandes@semencesdepays.ch

Les portions de semences sont en vente au prix de CHF 3.50 le sachet.

Vous recevrez les graines par la poste (frais d'expédition de CHF 6.-).

Chaque sachet suffit à la culture d'au moins 3m².

Sur demande, nous livrons des conditionnements plus importants.

Points de vente - CHF 4.- le sachet

Ferme de Budé:

Ch. Moïse-Duboule 2, Petit-Saconnex

Ferme de la Touvière:

Route du Carre d'Aval 10, Meinier

Magasins Landi:

Satigny, Lully, Meinier, Veyrier

Le Nid:

Ch. du 23-Août 5, Genève

La Dispersion:

Rue des Vieux-Grenadiers 10, Genève

Le Bocal Local:

Rue Lissignol 10, Genève

La Mini-Fève:

Rue des Arpenteurs 6, Meyrin

Épicerie du Marché:

Rue du Marché 2, Carouge

Le Topinambour:

Av. William-Fraisse 9, Lausanne

ARTEBIO:

Av. Riant-Mont 2, Lausanne

Ferme du Joran:

Ch. des Philosophes 15, Orbe

Sur nos marchés de plantons du 15 avril au 6 juin à Belle-Idée et à Beaulieu

Marché aux plantons

Du 15 avril au 6 juin 2020
Mercredi et samedi de 9h à 17h
(voir plan d'accès en fin de catalogue)

L'association **les Artichauts** produit au printemps des plantons certifiés bio à partir de variétés de notre sélection.
www.artichauts.ch

Cours

Vous trouverez toutes les informations à propos de nos cours sur:
www.semencesdepays.ch

Portes ouvertes

Le samedi 13 juin de 10h à 18h venez nous rencontrer et visiter notre jardin!

Pour soutenir notre travail de sélection de variétés locales, devenez membre sur

www.semencesdepays.ch

Les membres peuvent commander jusqu'à 20 sachets de semences gratuitement chaque année.
Cotisation annuelle minimale : CHF 50.-

Cardon Argenté épineux de Plainpalais



Introduit à Genève par les Huguenots au 16^e siècle, il reçoit le label AOC en 2009. Ses feuilles épineuses vertes brillantes dessus et argentées dessous se dressent en un buisson atteignant 1,5m de haut. Blanchies, ses côtes charnues sont savoureuses.

Laitue romaine Brune de Genève



Variété déjà décrite en 1886. De taille moyenne. Ses feuilles dressées, assez longues, prennent des teintes brunes avec des pigments d'anthocyane. Robuste, résistante au gel, idéale pour la culture de printemps, les gourmets lui trouvent un petit goût de noisette.

Laitue De Poschiavo



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

Cardon Argenté sans épines de Plainpalais



Ce cardon a été sélectionné par les frères Grosjean à partir du Cardon Argenté épineux de Plainpalais. Leur sélection minutieuse a donné cette variété sans épines conservant toute la saveur et la texture ferme de la variante épineuse.

Laitue romaine Blonde lente à monter



Déjà proposée dans le catalogue Vilmorin en 1818, cette laitue romaine de printemps, comme son nom l'indique, résiste bien aux coups de chaleur. Devient très grosse et d'un magnifique vert clair.

Laitue Des Abruzzes



Feuille de chêne verte, découpée, très allongée. Ultra croquante, particulièrement rustique, ne craint même pas les limaces. En laissant le cœur de la plante intact, on peut la couper plusieurs fois.

Légende:

||| Semis ≡ Repiquage // Récolte



Ce logo indique des variétés protégées par ProSpecieRara, fondation œuvrant pour la préservation et la promotion des variétés anciennes.

Laitue Maravilla de verano



Laitue batavia à grandes feuilles vertes claires bordées de rouge. Croquante et savoureuse. Sa bonne résistance à la montaison lui permet de rester longtemps en place avant récolte. Culture de printemps, été, automne.

Laitue Chou de Naples



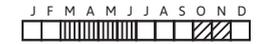
Ancienne variété de batavia originaire d'Angleterre, aux grosses pommes vert pâle, lente à monter en graine. Ses feuilles ondulées un peu cloquées lui donnent l'apparence d'un chou pommé. Très bonne saveur et texture croustillante.

Carotte Sytan



Carotte type nantaise à croissance rapide. Variété hâtive, ses racines demi-longues légèrement coniques ont une peau bien lisse à chair très sucrée.

Carotte Touchon sans cœur



Variété ancienne locale, améliorée de la variété demi-longue nantaise. Elle présente un corps cylindrique, obtus à collet fin et est de couleur orange foncé à rouge. Le feuillage est peu important. Carotte de garde.

Laitue Brune percheronne



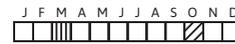
Laitue pommée de grande taille, elle se distingue par son feuillage charnu, vert et brun aux reflets roux, qui forme des têtes compactes et bien coiffées.

Laitue Blonde du Cazard



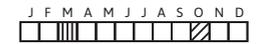
Cette variété vigoureuse appréciée des maraîchers produit des pommes rondes très fermes d'une couleur vert blond. Ses feuilles croquantes et cloquées de grande taille se consomment crues comme cuites.

Céleri Avalanche



Ancienne variété locale de céleri-pomme. A savourer cru et cuit. Cru, il est croquant et a un léger goût de noisette.

Céleri De Corseaux



Variété ancienne de céleri-pomme au tubercule mi-allongé, de taille moyenne. Il est particulièrement savoureux cuit.

Laitue De Bordeaux



Très jolie petite laitue pommée de couleur verte, rehaussée de taches rouge foncé, présentant de légères cloques le long des feuilles. Très croquante.

Chicorée Catalonia



Chicorée très populaire en Italie. Ses feuilles aromatisées ressemblent à celles du pissenlit. On la consomme cuite ou les jeunes feuilles en salade.

Oignon Jaune de Savoie



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

Oignon Rouge de Genève



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.

Poireau Dubouchet



Variété rustique à feuilles étroites et fût long, cultivée depuis les années 30 à Genève et en Suisse, et qui porte le nom de son sélectionneur Jean-Pierre Dubouchet (1882-1922), maraîcher à Plan-les-ouates. Notre souche nous vient de François Grosjean.

Chou frisé À pied court de Plainpalais



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.

Betterave Noire de Lausanne



Ancienne variété en forme de toupie à la chair pourpre et aux petites feuilles violet foncé. Rustique, elle permet une récolte tardive qui augmente sa saveur sucrée. Après étuvage, elle est délicieuse en salade.

Épinard Butterflay



Épinard robuste aux feuilles d'un vert soutenu et résistant bien à la montaison. Pour cultures de printemps, d'automne et d'hiver.

Chou de Bruxelles Perfection de Genève



Variété de chou de Bruxelles sélectionnée dans le Genevois depuis les années 1930. Sa tige principale atteint jusqu'à 40cm, portant des rosettes sur toute sa longueur. Sa douceur et son absence d'amertume en font un met de choix. Se récolte tout l'hiver.

Cima di rapa Sessantina



Spécialité originaire d'Italie, la Cima di rapa est un chou-tige dont on déguste feuilles, tiges et boutons floraux. Très savoureux cuit à l'étuvée, avec juste un peu d'huile et de sel.

Courge Longue de Nice



Variété coureuse, les jeunes fruits peuvent être consommés comme des courgettes. À maturité complète, les fruits couleur ocre forment un long cylindre pouvant atteindre 1m de long. Chair ferme, saveur douce et musquée. Excellente conservation.

Courge Musquée de Provence



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.

Côte de bette Blonde de Genève



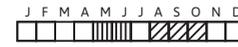
Variété traditionnelle dont les grandes cardes et le feuillage clair se marient harmonieusement lorsqu'ils sont cuisinés ensemble.

Côte de bette Verte frisée de Genève



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

Courge Potimarron français



Potimarron orange en forme de toupie au caractéristique goût de châtaigne. Le potimarron est une forme de courge originaire du Japon. Cette variété est la première à avoir été cultivée sur le continent.

Courgette Verte des maraîchers



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

Pois chiche De l'avenir



Pois chiche aux grains moyens, anguleux, à peau noire et chair jaune. Fleurs violettes. Cultivé depuis 2008 à Genève. Rustique, il supporte le froid, l'humidité et la sécheresse.

Pois chiche Hannan



Ce pois chiche bicolore brun et noir peut aussi être grillé ou frit. Il a une saveur de noix.

Haricot Beige strié de brun



Variété de pays de Verdabbio (Grisons). Les gousses sont d'abord vertes, puis de couleur beige avec des marbrures rouges. Elles atteignent 20cm de long, et renferment des graines brun clair. Supporte bien la sécheresse.

Haricot Spreng italien beige



Variété originaire d'Italie, très robuste et rentable. Il peut être soit récolté très tôt comme haricot vert, soit en grains.

Haricot nain Marché de Genève



Variété de haricot nain déjà décrite en 1918. Les fruits verts, sans fils, présentent un rendement très important et résistent bien aux maladies.

Haricot nain Industrie



Haricot vert fin, sans fil, très homogène et à grandes feuilles losanges.

Haricot Negerli



Haricot rustique et productif à fruit relativement court. Se cultive aussi bien pour la jeune gousse que pour ses graines quasi-sphériques, d'un noir profond. Plante très résistante aux maladies.

Haricot à rames Borlotto



Cette variété traditionnelle italienne de haricots à écosser aux gousses zébrées de rouge donne une belle récolte de grains de plusieurs couleurs.

Haricot Beurré bernois



Variété de haricot à rames aux gousses plates et jaunes. Se distinguant facilement du feuillage, elles sont particulièrement faciles à récolter. Ses graines vont du violet au noir. Le Beurré bernois se mange frais.

Haricot Beurré or du Rhin



Proche du Beurré bernois, avec un rendement un peu inférieur mais des gousses sans fils plus larges et d'un jaune or plus vif. Variété tardive.

Tomate cerise Black Cherry



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

Petite rouge de Bâle



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

Tomate Spongillo di Torre del Greco



La lave du volcan a donné au type *Piennolo del Vesuvio* sa couleur rouge ardente, sa pulpe dense et sa saveur intense. Tomate à suspendre, typique de la région de Naples où on la conserve tout l'hiver en grappes.

Tomate Jaune de Thoune



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.

Tomate De Chancy



Excellente tomate de tradition locale. Plant robuste et résistant, gros fruit rouge et charnu. Se prête bien à la culture en plein champ. Il serait dommage de s'en priver.

Tomate De Paudex



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. Convient parfaitement à la culture de plein champ.

Tomate Sieger



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

Tomate Green zebra



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

Tomate Trophy



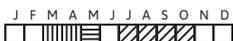
Variété déjà décrite par Vilmorin en 1893, sélection sans côtes de la « Rouge grosse ». Grande plante, haute et vigoureuse, tomate à chair rouge, très pleine et d'excellente qualité.

Tomate Rose de Berne du Liechtenstein



Cette tomate charnue d'un rose léger est encensée par les connaisseurs pour son goût particulièrement raffiné. Sa texture est inimitable. A cueillir avec tendresse.

Tomate Jaune du lac de Bret



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. Bonne productivité et résistance. Assurément une grande découverte !

Tomate Cœur de bœuf de Nice



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.

Tomate Noire de Crimée



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. Notre Noire de Crimée en cours de sélection allie saveur maximale et bonne tenue des fruits.

Poivron Kurtovska



Originaire des Balkans, variété produisant des fruits allongés rouge intenses. Croquant à saveur douce, idéal à déguster cru. Se prête bien à la culture en plein champ. Forte productivité.

Poivron Violet de Hongrie



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.

Piment Bhut jolokia



Ce petit piment rouge originaire d'Assam est l'un des piments les plus forts au monde. Ses fruits sont pleins de saveur. Réservé aux positions les plus ensoleillées.

Piment De Padrón



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

Piment Gorria (type Espelette)



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

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

Pour accéder au marché:

Entrez dans le site des HUG Belle-Idée
Prenez un ticket à la barrière d'entrée
(valable une heure gratuitement)
Prenez ensuite à gauche au premier
rond-point (à 100m)
Vous trouverez là un parking sur votre
droite et les serres droit devant vous.



Semences de Pays bénéficie du soutien du Canton de Genève, de la Ville de Genève, d'une fondation privée et de plusieurs communes genevoises.



- 1 Barrière
- 2 Parking
- 3 Semences de pays
- 4 Caisse parking

Depuis 2009, l'association **Semences de Pays** sélectionne, maintient et multiplie des semences de variétés maraîchères issues principalement de sélections paysannes de la région lémanique.

Ces variétés, développées avec patience par les maraîchers des siècles passés, sont acclimatées et rustiques. Elles témoignent d'un savoir-faire et d'usages traditionnels, et représentent un précieux trésor de biodiversité locale, indispensable à l'avenir de l'agriculture.

Nous nous attachons à poursuivre ce travail de sélection en lien avec un terroir et ses conditions de production, dans l'esprit de l'agriculture paysanne. Nous acclimatons aussi quelques variétés de semences paysannes venues d'ailleurs, comme le piment De Padrón ou la cima di rapa, dont nous cultivons les porte-graines en plein champ depuis plusieurs années.

De Chancy, de Lausanne, de Savoie, de Thoune ou de Plainpalais, de Nice ou de Bosnie, nos variétés vivent désormais leur cycle vital entre le Salève et le Jura, dans vos champs, vos potagers, sur vos balcons ou dans nos parcelles de porte-graines, et bien-sûr dans vos assiettes, où s'expriment leurs saveurs, qui jouent un rôle essentiel dans nos critères de sélection.

Semences de Pays, c'est une production de semences inscrite dans des relations directes. Nous connaissons les champs dans lesquels poussent nos variétés et les prénoms de qui les cultive.

Alors qu'une poignée de multinationales se partage le monopole des semences, imposant un modèle d'agro-industrie chimique et dévastateur, nous vous proposons de participer à la construction d'un système alimentaire local.

.....

Semences de Pays
Chemin du Petit-Bel-Air 2
1225 Chêne-Bourg
www.semencesdepays.ch
info@semencesdepays.ch
CCP 12-126893-9

