Association les Artichauts

Marché de plantons

Du 14 avril au 5 juin 2021

Marché de Beaulieu (rive droite):
mercredi de 9h à 17h
vendredi de 9h à 13h
samedi de 9h à 17h

Marché de Belle-Idée (rive gauche):
mercredi de 9h à 17h
jeudi de 9h à 13h
samedi de 9h à 17h

www.artichauts.ch

Marché de plantons 2021:

Conscient·e·x·s de la nécessité plus que jamais visible de nourrir la planète, les marchés de plantons sont maintenus. Les visages seront peut-être masqués, les mains désinfectées, mais le marché et les plantons resteront vivants et enthousiastes!

Cette année, les serres sont ouvertes! Il n'y aura donc pas de commandes en ligne. En raison du COVID-19, l'accès à la serre sera limité à un nombre maximal de personne. Il y aura peut-être de l'attente à l'extérieur, alors venez avec votre patience et votre couvre-chef!

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.
> Œilletons disponibles uniquement le samedi 17 avril 2021 !

4.-

Cardon Argenté épineux de Plainpalais
Cynara cardunculus
Introduit à Genève par les Huguenots aux 16e 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 de Genève
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

Mesclun

Mélange très varié de salade à tondre. On retrouve les habituelles feuille de chêne au côté de scaroles et de batavia, ainsi que de spécialités plus originales, comme la roquette ou le plantain corne de cerf.

3.50
les 6

Saladine Sélection de Pays

Mélange simple et efficace de laitues à tondre sélectionnées par Semences de Pays. On y trouve de la laitue Des Abruzzes, vert intense et ultra croquante et de la laitue De Poschiavo, au feuillage veiné de rouge.

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.

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 12 mai 2020 !

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 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.

1.-

Céleri-branche Tall Utah

Apium graveolens

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

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.

2.-

Haricot nain Marché 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.-
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 met 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 12 mai 2021!

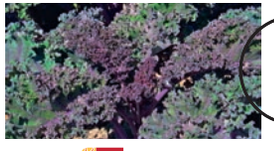
1.-

Chou Frisé de Plainpalais à pied court

Brassica oleracea

Variété ancienne du type chou de Milan, selectionnée 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 12 mai 2021!



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 du 12 mai 2021!

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 12 mai 2021!

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-tige Tige rouge

Allium cepa

Savoureux et décoratifs oignons frais de printemps pour agrémenter soupes et salades. Culture facile, croissance rapide, les tiges de ces oignons restent longtemps tendres en terre.

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 comcombre 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 De Russie

Cucumis sativus

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.

3.-

Melon Charentais

Cucumis melo

C'est la star de l'été. Il apprécie naturellement la chaleur pour développer son arôme sucré qui enchantera le repas d'été au bord de la rivière, avec du vin rosé de Provence. Les véritables connaisseurs le dégustent salé et poivré, avec un couteau et une fourchette.

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

Les potimarrons sont originaires du Japon, où ils sont hautement recherchés et appréciés. Cette variété de sélection française est significativement plus grande qu'*Ushiki Kuri*. Nous vous proposons une souche de Semences de Pays, issue de leur sélection de 2019.

3.50

Potimarron Blue Ballet

Cucurbita maxima

Potimarron de type *Hokkaido*. Fruits en forme de figue qui présentent une très belle écorce bleu-gris qui contraste violemment avec la chair jaune foncé, douce et sucrée, au goût de châtaigne.

3.50

Potimarron Butternut

Cucurbita moschata

On le reconnaît à ses fruits beige-brun à la forme caractéristique de cloche. 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.

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.

4.50

Aubergine Longue violette hâtive

Solanum melongena

Une aubergine très précoce, à croissance forte, et donc recommandée pour les régions froides. Cette belle et délicieuse aubergine aux fruits allongés est issue d'une importante sélection comparative de Semences de Pays en 2018.

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 fruit 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 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 cerise, 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 continuelle, 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. Se prête 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. Convient 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 20e 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 appréciable 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 Bosque Blue

Lycopersicon esculentum

Les tomates indigo sont issues de sélection qui présentent une très forte teneur en anthocyanes, le pigment des aubergines et des myrtilles. Cette tomate de petite taille conserve un bleu foncé et profond à maturité.

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. A 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.-

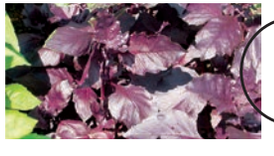
Basilic citronné
Ocimum basilicum

Une croissance vigoureuse et des feuilles très fines et douces caractérisent ce basilic qui dégage en outre un merveilleux parfum citronné et rafraîchissant.

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.

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.-

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.-

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.

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.

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

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 cuisinée de 1001 façons. Le plant peut atteindre un mètre de haut.

Fleurs comestibles

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 comestible

Chrysanthemum coronarium

De cette marguerite appelée aussi couronne d'or, on mange les jeunes feuilles en salade et les plus anciennes en soupe. Les Chinois·e·x·s se servent des fleurs pour faire le thé de chrysanthème, connu pour ses vertus médicinales.

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.-

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 amère 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.-

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, connu 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 certaines 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.

2.-

Violette odorante

Viola odorata

Considérée comme une plante magique au moyen-âge, on en consomme aujourd'hui les jeunes feuilles en salade et les plus anciennes en soupe qu'elles épaississement grâce au mucilage qu'elles contiennent. Quant aux fleurs odorantes, elles sont utilisées en pâtisserie.

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.-

Citronelle

Cymbopogon citratus

Herbacée 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 immuno-stimulantes. 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 2e année sur les ombelles.

5.-

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

Mentha spicata

Il s'agit ici d'une menthe verte. Menthe en épi, menthe douce, menthe frisée, menthe marocaine...

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 caché dessous.

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

Cicatrisante et hémostatique. On peut aussi simplement déguster ses feuilles comestibles et décoratives au goût de concombre.

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.-

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 lamiacée 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.-

Sauge sclarée

Salvia sclarea

Cultivée depuis l'Antiquité pour ses propriétés médicinales et ornementales. Anti-inflammatoire, antispasmodique, relaxante, on lui prête également des vertus apaisantes dans le cycle menstruel.

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 médicinaux, 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.

15.-

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.

Fruitiers et petits fruits

Disponibles l'année prochaine

15.-

Framboise Perpétuelle de Billard

Rubus idaeus

Ancienne obtention française de 1868. Fruits d'un beau rouge vineux délavé, aromatiques, de saveur acidulée. Variété remontante, mais à la récolte d'automne tardive et irrégulière.

36.-

Groseille Versaillaise rouge

Ribes rubrum

Variété obtenue en 1835 au château de Versailles. Anciennement très répandue, actuellement introuvable dans le commerce. Variété à maturation homogène, aux très abondantes baies rouge vif. Production précoce et exceptionnelle.

36.-

Cassis de Silfiltern

Ribes nigrum

Variété proche des «Silvergieters» avec lequel elle a été confondue. Ce bel arbuste donne des baies relativement grandes, à la maturité plutôt tardive. Saveur douce-acidulée et aromatique.

65.-

Pêcher de vigne Belle des Croix-rouges

Prunus persica

Naguère plantés dans les vignobles, ces arbres de variétés très résistantes donne une abondance de petits fruits à la peau velue et rouge, aux reflets grisâtres. Cette variété originaire de la région d'Ouchy présente une succulente chair blanche juteuse et sucrée.

Malheureusement les fruitiers et petits fruits ne seront pas disponibles cette année. Retrouvez-les dès l'année prochaine!

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 2021 de vous procurer des œilletons de cette variété rescapée.

Le samedi 17 avril 2021 de 9h à 17h
À Beaulieu et à Belle-Idée

Profitez pleinement de la journée et célébrez la Journée internationale des luttes paysannes sur la Plaine de Plainpalais (11-18h). Des discussions en tables rondes seront proposées pour réfléchir à notre souveraineté alimentaire, à l'accès à une nourriture équilibrée et produite localement et à la valorisation des circuits de vente directe qui permettent un salaire rémunérateur. *Notre alimentation est politique: Des actions locales pour des luttes internationales!*

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.

Cette année, au vu de la situation actuelle, l'organisation du brunch reste incertaine. Renseignez-vous sur notre site internet, facebook ou instagram pour rester au courant des dernières actualités!

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 15 mai 2021 de 9h à 17h
À Beaulieu et à Belle-Idée

BIO

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

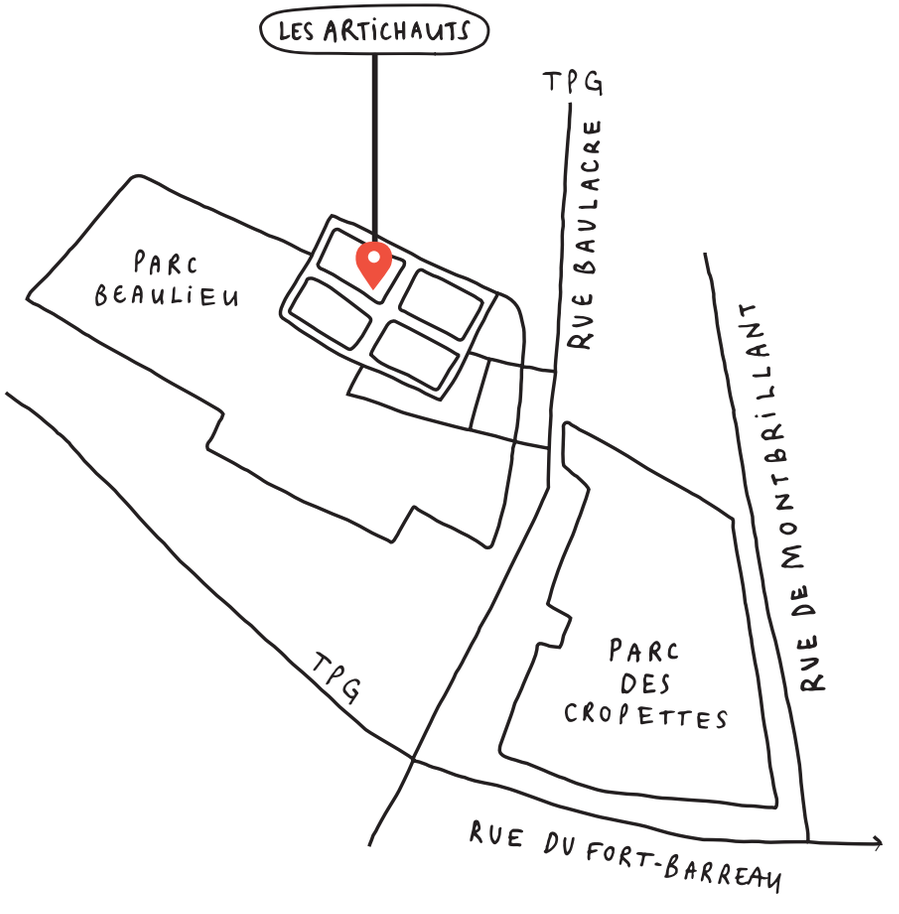
Variétés sélectionnées et produites par **Semences de Pays**. Depuis 2008, Semences de Pays redécouvre, maintient et multiplie des semences de variétés maraîchères notamment issues de sélections paysannes locales.

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

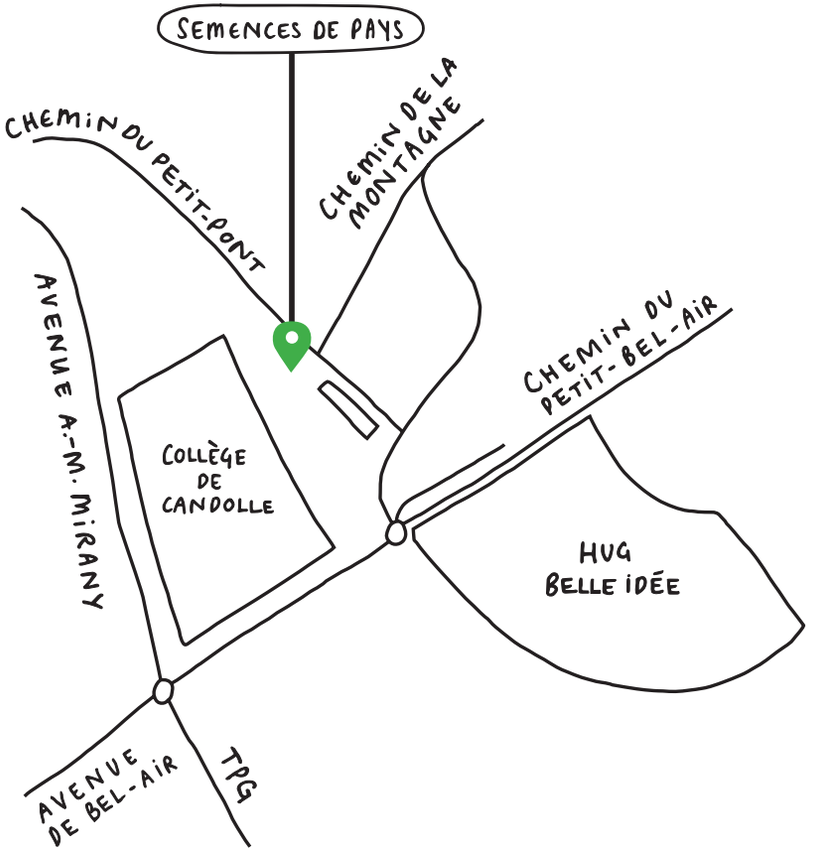
www.semencesdepays.ch

AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE

Marché de plantons à Beaulieu
Association les Artichauts
Serres du parc de Beaulieu
Rue 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



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

Nos plantons 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
Facebook : Les Artichauts - Genève

BIO
CH-bio-086