

L'artichaut violet de Plainpalais: mise en valeur d'une variété traditionnelle

Nicolas DELABAYS¹, Vincent GIGON¹, Gaëlle RENAUDINEAU¹, Ludovic PICCOT¹, Eric DROZ², Pierrick REBENAQUE³ et Alexandre DE MONTMOLLIN⁴

¹hepia, HES-SO/Genève, Institut Terre-Nature-Environnement, 1254 Jussy, Suisse

²Agroscope, 1260 Nyon, Suisse

³Changins, Haute Ecole de viticulture et œnologie, 1260 Nyon, Suisse

⁴Service cantonal de l'agronomie (GE), 1228 Plan-les-Ouates, Suisse

Renseignements: Nicolas Delabays, e-mail: nicolas.delabays@hesge.ch, tél. +41 22 546 67 59, www.hepia.hesge.ch



Culture expérimentale de l'artichaut violet de Plainpalais. Lullier, 2016 (photo: Ludovic Piccot).

Introduction

L'artichaut (*Cynara scolymus*) (fig. 1), espèce de la famille des Astéracées, est un légume de plein champ dont la culture, compte tenu des difficultés techniques de sa multiplication et de sa production, est longtemps restée artisanale; cela en fait un légume d'élite, apprécié surtout des connaisseurs. Il est issu, comme son cousin le cardon (*C. cardunculus*), de la domestication d'un



Figure 1 | L'artichaut violet de Plainpalais (photo: L. Piccot).

chardon sauvage¹ (Foury 1997). Historiquement, les cultivars utilisés ont été multipliés principalement par bouturage: avec le temps, une importante variabilité s'est constituée entre les différentes zones de production. Aujourd'hui, pour ce légume, la création variétale demeure modeste et les catalogues ne proposent qu'un nombre limité de variétés. C'est dans ce contexte qu'un projet de mise en valeur d'une variété traditionnelle genevoise, l'artichaut violet de Plainpalais, a été entrepris dès 2010 par le Service cantonal de l'agronomie (GE). Le présent article dresse un bilan de ce projet, de ses réalisations aux niveaux scientifique et technique, et discute des opportunités de développement futur.

¹Probablement *Cynara cardunculus ssp. flavescens*, une espèce encore spontanément présente dans le centre et l'ouest du pourtour méditerranéen.

Historique

L'artichaut violet de Plainpalais est une variété locale, héritée des *Plantaporrêts*², proche des cultivars Blanc hyérois et Violet de Provence (Blondin 1999). La première mention écrite de cette variété genevoise figure dans un numéro de 1877 de la *Revue horticole et viticole de la Suisse romande* (Velin 1877). Le même auteur la mentionne dans le même journal cinq ans plus tard (Velin 1882). Puis il y est sporadiquement fait référence dans divers journaux professionnels, comme *Le journal d'horticulture suisse* (Dumonthey 1911) et la *Revue horticole suisse* (Dumonthay 1933).

Sa redécouverte date de 1959: à l'occasion d'une sortie de la Commission de dendrologie de la Société genevoise d'horticulture, M. Pierre Blondin, alors professeur de cultures maraîchères à l'École d'horticulture de Châtelaine, le repère dans un jardin privé du Grand-Saconnex (Blondin et Gagnebin 1976). A partir de ce matériel, des boutures ont été transférées à la Station de botanique expérimentale de l'Université de Genève (dès 1960), puis chez M. Pierre Morel à Syens, qui a cultivé cet artichaut entre 1990 et 2007. Monsieur Morel en a lui-même remis des œilletons aux Conservatoire et Jardin botaniques de Genève (CJB) en 1998, puis en 2005. C'est là que la Fondation ProSpecieRara assure la multiplication de la variété, incorporée à son programme de conservation depuis 1998. Elle a depuis été régulièrement distribuée auprès de maraîchers et d'amateurs.

En 2007, lors du marché campagnard de la Commune de Troinex, quelques professionnels soulèvent l'idée de la création d'une AOP à partir de cette variété locale. Avec le soutien du Service de l'agronomie, des travaux de multiplication – y compris *in vitro* – et de caractérisation génétique sont entrepris à Agroscope Changins, sur le matériel cultivé aux CJB, remis par ProSpecieRara en 2011 (Droz *et al.* 2012). Dès 2014, dans le cadre de travaux de bachelor réalisés par des étudiants de la filière Agronomie d'hepia, des parcelles expérimentales sont installées sur le site de Lullier, avec du matériel remis par Agroscope, en partie issu de la culture *in vitro* (Renaudineau 2015; Piccot 2016).

Description de la variété

Les textes anciens (Dumonthey 1911; Dumonthay 1933) ou plus récents (Blondin et Gagnebin 1976; Blondin 1999) qui mentionnent l'artichaut violet de Plainpalais n'en donnent souvent qu'une description assez lapidaire:

- il s'agit d'une variété précoce, à même de produire une récolte l'année de la plantation, et rustique (en général, elle hiverne correctement);

Résumé L'artichaut (*Cynara scolymus*) est un légume apprécié des gourmets. Si, aujourd'hui, les cultivars disponibles sur le marché sont assez peu diversifiés, il existe néanmoins plusieurs variétés locales, souvent méconnues, parfois menacées de disparition. Ainsi, dans le patrimoine agricole genevois figure l'artichaut violet de Plainpalais, une variété traditionnelle retrouvée par hasard au XX^e siècle, réputée pour son adaptation au climat genevois et ses qualités gustatives. Dans la perspective de la création d'une AOP à partir de cette variété locale, des travaux de description génétique, morphologique, agronomique et organoleptique ont été entrepris ces dernières années. Le présent article propose une brève synthèse des résultats obtenus dans le cadre de ces études interdisciplinaires. Ils confirment le fort potentiel de cette variété locale, susceptible d'intéresser tant les producteurs que les consommateurs de notre région.

- la plante est d'un volume relativement modeste et produit des capitules moyens à petits;
- ses bractées, de couleur violette – mais perdant progressive leur teinte en se développant – restent longtemps fermées après récolte;
- son fond (réceptacle) est, proportionnellement, assez volumineux;
- enfin, tous les auteurs relèvent la qualité gustative de cet artichaut: «*délicat*», «*fin*», «*goûteux*», «*succulent*», «*délicieux*», etc.; ce point sera développé dans un paragraphe ultérieur.

Morphologie

Les travaux effectués sur les parcelles mises en place à Lullier ont permis de préciser certains caractères morphologiques de la variété (Renaudineau 2015; Piccot 2016), en utilisant les critères de description de l'UPOV³. Des variations phénotypiques s'observent entre les individus, voire sur un même individu d'une année sur l'autre. Cette plasticité morphologique de l'artichaut est connue; elle rend parfois la description et la reconnaissance des différentes variétés assez délicates. Néanmoins, une description de l'artichaut violet de Plainpalais, à partir des observations réalisées sur le

²Le terme «Plantaporrêts» désigne une communauté de maraîchers d'origine française, établie à Genève dès le XVI^e siècle.

³L'UPOV (Union pour la protection des obtentions végétales) établit, pour la caractérisation et la reconnaissance des variétés des espèces cultivées, des descripteurs morphologiques standardisés.

matériel rassemblé à ce jour, peut être aujourd'hui proposée: la variété, d'un port moyennement dressé (fig. 2), se caractérise par des capitules de forme ronde ayant un sommet arrondi à pointu. Les bractées, orientées vers le centre et munies d'un mucron, présentent une échancrure moyennement profonde (fig. 3).



Figure 2 | Port semi-dressé de l'artichaut violet de Plainpalais (photo: G. Renaudineau).



Figure 3 | Capitule d'artichaut violet de Plainpalais (photo: G. Renaudineau).

Dans le cadre des travaux susmentionnés, des essais de comparaison variétale ont également été effectués. Des différences nettes ont ainsi été observées entre le Violet de Plainpalais et deux autres variétés plantées en parallèle: le Violet de Provence (issu d'œilletons), proche du Violet de Plainpalais, et le Madrigal (issu de semis, variété F1), une des variétés actuellement parmi les plus cultivées en Suisse (tabl. 1). Le Violet de Plainpalais se distingue notamment au niveau du port et de la découpe des feuilles (fig. 4) ainsi que de la couleur du limbe (fig. 5) et du capitule.

Description génétique (marqueurs moléculaires)

Une caractérisation moléculaire de l'artichaut violet de Plainpalais a été entreprise à l'aide d'un panel de marqueurs de type microsatellite (Droz et al. 2012). Les marqueurs développés dans le cadre du projet européen «CYNARES» et actuellement disponibles ne se sont pas révélés très performants pour déterminer son identité. Une nouvelle série de marqueurs, fournis par



Figure 4 | Feuilles de trois variétés d'artichaut: T6 = Madrigal; T5 = Violet de Provence; T4 = Violet de Plainpalais (Lullier/GE; 2005) (photo: G. Renaudineau).



Figure 5 | Couleur des feuilles de trois variétés d'artichaut; de gauche à droite: Madrigal, Violet de Provence, Violet de Plainpalais (Lullier/GE; 2005) (Photos: G. Renaudineau).

le Centre de ressources technologiques Vegenov BBV (Saint-Pol-de-Léon, F) ont donc été testés; ils nous ont déjà permis de confirmer les points suivants:

- les onze clones reçus en 2012 de ProSpecieRara, pour lesquels la généalogie peut être suivie jusqu'en 1959 – date de la redécouverte de cette variété (cf. ci-avant) – sont identiques en tous points;
- deux autres échantillons, issus de cultures maraîchères genevoises, et présentés comme de l'artichaut violet de Plainpalais, ont révélé des profils génétiques différents de celui des onze clones remis par ProSpecieRara;
- d'autres échantillons, également présentés comme des Violet de Plainpalais, mais issus de semis, constituent une population, caractérisée par la perte de certains allèles dans plusieurs des plantes analysées;
- les profils du Violet de Plainpalais diffèrent de ceux obtenus avec des artichauts vendus sous l'appellation Petit Violet d'Italie ou Violet d'Italie.

En conclusion, les analyses effectuées à ce jour permettent donc de confirmer la similitude des différents clones remis par ProSpecieRara. Elles permettent également de distinguer ce matériel d'autres lignées d'artichaut violet, d'origines diverses. Des analyses plus poussées (nombre de marqueurs utilisés, lignées de référence testées), actuellement en cours, sont cepen-

Tableau 1 | Essai variétal d'artichauts: quelques différences morphologiques observées au champ

Variété	Violet de Plainpalais	Violet de Provence	Madrigal
Feuilles			
Port	semi-dressé à dressé	horizontal à semi-dressé	semi-dressé à dressé
Intensité de la découpe	moyenne	faible à moyenne	forte
Forme extrémité du lobe	aiguë large	aiguë large à arrondie	aiguë large
Couleur du limbe	vert-gris à vert moyen	vert-clair à vert moyen	vert foncé
Capitule (premier)			
Forme (section longitudinale)	ovale	oblongue	ovale
Forme sommet	pointue	aplatie	pointue
Intensité couleur (violet)	moyenne	très faible	nulle
Bractées externes			
Mucrons	présents	présents	présents
Forme sommet	émargée	émargée	émargée
Profondeur échancrure	moyenne	peu profonde	moyenne
Courbure pointe	vers le centre	droite	vers le centre

dant encore nécessaires pour confirmer l'identité originale de l'artichaut violet de Plainpalais en notre possession.

Précocité et productivité

Dans un essai de comparaison de variétés mis en place à Lullier en 2015 (Piccot 2016), les récoltes 2016⁴ ont confirmé la précocité du Violet de Plainpalais: il a commencé à produire à partir de la mi-mai, soit un mois avant le Madrigal. Sur l'ensemble de la saison, le rendement du Violet de Plainpalais (0,54 kg/m²) a été comparable à celui du Madrigal (0,50 kg/m²), et nettement supérieur au Violet de Provence (0,12 kg/m²)⁵. On peut enfin relever, chez le Violet de Plainpalais, le poids et le diamètre très stables des capitules tout au long de la période de récolte.

Conservation et multiplication

Protandre⁶, l'espèce est fortement allogame: une multiplication par semis génère donc une descendance très hétérogène. C'est ce qui, historiquement, a motivé l'utilisation du bouturage pour la multiplication des cultivars les plus intéressants.

La multiplication traditionnelle

Plante vivace, l'artichaut émet, surtout après la récolte, des pousses axillaires à l'aisselle des feuilles de la rosette. Cet organe, appelé œilleton lorsqu'il est en croissance, est utilisé pour la multiplication de l'artichaut: c'est ce qu'on appelle l'œilletonnage. Il se réalise parfois à l'automne (novembre), mais le plus souvent au printemps (avril). L'œilletonnage d'automne offre pourtant plusieurs avantages. D'abord, il constitue une sécurité vis-à-vis des risques de dégâts hivernaux (un point particulièrement important dans un contexte de conservation de la variété). Ensuite, il permet de produire des plantons de qualité pour une nouvelle plantation: dans le cadre de son étude, Piccot (2016) a ainsi réalisé la production de plantons vigoureux et bien enracinés, aussi bien dans un compost commercial classique (Bio Garden de la Migros) que dans un substrat professionnel à base de tourbe (Kasman-Deilmann, Substrat 2). Enfin, ces plants préparés à l'automne, mieux enracinés et plus développés que ceux issus d'un œilletonnage de printemps, offrent probablement un gain de précocité après leur plantation.

⁴En 2015, les variétés Madrigal et Violet de Provence n'ont pas fleuri, sans doute par manque de vernalisation (passage au froid des plantes durant l'hiver).

⁵Dans des conditions de sol et d'irrigation optimales, des rendements de 1 kg/m² peuvent être envisagés en seconde année de culture.

⁶Chez les espèces protandres, lors de la floraison, le pollen est relâché avant la maturité des organes femelles, ce qui limite l'autofécondation.

En laissant au minimum un œilleton sur la plante-mère (par sécurité), le taux de multiplication obtenu est de 4–5 en moyenne. Dans le cadre de l'essai de Piccot (2016), les boutures étaient simplement élevées dans une serre maintenue hors gel⁷. Un tel hivernage nécessite cependant, outre de la place (1–2 m² pour une centaine de boutures), un entretien minimal: surveillance et arrosage en cas de nécessité.

Assainissement, conservation et multiplication *in vitro*

Outre une caractérisation moléculaire (Droz *et al.* 2012), la conservation *in vitro* de matériel végétal nécessite en premier lieu la mise au point d'un ou de milieux de culture⁸ adaptés à l'espèce ainsi que la détermination des conditions environnementales optimales (lumière, température, etc). A cet égard, l'artichaut est une espèce récalcitrante pour l'établissement *in vitro*: des travaux sont encore nécessaires, notamment pour la maîtrise de l'enracinement des plantes.

L'établissement d'un conservatoire *in vitro* exige également l'assainissement du matériel introduit dans la collection⁹. Comme de nombreuses espèces propagées végétativement, les plants d'artichaut sont susceptibles d'être contaminés par des virus: vingt-six ont été rapportés à ce jour dans la littérature scientifique internationale (Gallitelli *et al.* 2012). Parmi ceux-ci, neuf virus ont été sélectionnés¹⁰ – présence avérée dans les pays limitrophes, symptômes importants, risques de transmission élevés – pour la réalisation, à l'aide de tests ELISA ou PCR, d'investigations plus approfondies: à ce jour, plusieurs échantillons issus du matériel conservé à Agroscope Changins ont montré des résultats positifs pour l'ArLV (*Artichoke latent virus*) ou le RaLV (*Ranunculus latent virus*). Une contamination virale peut être latente, mais également occasionner des symptômes significatifs, avec des effets sur le rendement et/ou l'expression phénotypique. Ce dernier point complique évidemment les travaux de caractérisation phénoty-

pique (description morphologique) des variétés et il peut également interférer avec l'étude de la conformité des plantes issues de multiplications *in vitro*.

En effet, il est fréquent que des plantes ayant passé par une étape *in vitro* présentent des caractéristiques morphologiques ou phénologiques modifiées, avec souvent l'apparition de caractères juvéniles. De telles modifications ont d'ailleurs déjà été rapportées chez l'artichaut (Lanteri et Portis 2008). L'évaluation d'un projet d'établissement *in vitro* d'une lignée, que ce soit pour sa conservation ou sa multiplication, exige donc également une vérification sur ce point. Cet aspect constituait un des objectifs des études de Renaudineau (2015) et de Piccot (2016). Dans le cadre de ces travaux ont ainsi été comparées, au champ, la morphologie et la phénologie de clones issus d'*in vitro*, en parallèle avec le même matériel issu d'une multiplication végétative traditionnelle (œilletonnage). Le passage *in vitro* semble bien induire, ou au moins favoriser, des modifications phénotypiques et notamment l'apparition de caractères juvéniles: feuilles brillantes, lobes foliaires déformés, limbes moins découpés, nombre et homogénéité des œilletons, etc. Les plantes issues d'*in vitro* montrent également une vigueur (volume) plus importante (Renaudineau 2015). Ces particularités semblent cependant s'estomper l'année qui suit la plantation (Piccot 2016).

Qualité gustative

Outre sa rusticité et sa précocité – deux caractéristiques offrant un potentiel certain pour la mise en valeur, au moins locale, de l'artichaut violet de Plainpalais – ce sont ses qualités gustatives, systématiquement relevées dans les documents le mentionnant, qui confèrent un intérêt particulier à cette variété traditionnelle. Ces qualités sont également corroborées par plusieurs témoignages, notamment ceux recueillis encore récemment auprès de M. François Gagnebin (Renaudineau 2015): la personne qui a assuré, à la Station de botanique expérimentale de l'Université de Genève, la conservation de la variété suite à sa redécouverte en 1959.

Afin de confirmer et documenter cet aspect important, des tests de dégustation ont été effectués, au laboratoire d'analyse sensorielle de la Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins, sur le matériel cultivé sur le site de Lullier depuis 2014.

Un premier test de comparaison, de type hédoniste¹¹, a été effectué en 2015 entre les variétés Violet de Plainpalais, Violet de Provence et Castel blanc: un panel de 81 dégustateurs n'a pas relevé de différences au niveau de l'appréciation de la texture des trois varié-

⁷Avec néanmoins une durée suffisante en dessous de 10 °C pour assurer une vernalisation correcte: les plants d'artichaut nécessitent de passer au minimum 200 heures en dessous de 10 °C durant la période hivernale pour être à même d'initier la floraison la saison suivante.

⁸Les milieux de culture utilisés pour une espèce donnée peuvent varier selon l'objectif recherché: multiplication ou conservation, par exemple.

⁹L'établissement *in vitro* lui-même, à partir de tissus méristématiques, est d'ailleurs, en parallèle souvent avec un traitement à la chaleur (thermothérapie), une des méthodes d'assainissement de matériel végétal virosé.

¹⁰Artichoke Italian latent virus, **AILV**, Artichoke latent virus, **ArLV** (= **ALV**), Artichoke mottled crinkle virus, **AMCV**, Ranunculus latent virus, **RaLV**, Cucumber mosaic virus, **CMV**, Tomato spotted wilt virus, **TSWV**, Impatiens necrotic spot virus, **INSV**, Tomato infectious chlorosis virus, **TICV**, Tobacco (tomato) mosaic virus, **TMV** (= **ToMV**).

tés, mais il a significativement préféré le Violet de Plainpalais pour l'appréciation générale, ainsi qu'au niveau du goût. Cette préférence pour le Violet de Plainpalais s'est confirmée en incluant dans l'analyse les résultats d'un autre essai, avec un panel de dégustation plus réduit (dix personnes) et dans lequel la référence Violet de Provence était remplacée par la variété Cardinal (Renaudineau 2015).

En 2016, des dégustations comparatives ont été effectuées dans le but de dresser le profil sensoriel de l'artichaut violet de Plainpalais, en parallèle avec les variétés Camus de Bretagne, Salambo et Cardinal (Piccot 2016). Dix-neuf descripteurs (dix au nez et neuf en bouche) ont été générés par un panel d'une quinzaine de dégustateurs expérimentés¹² (fig. 6). Globalement, il ressort de ces analyses que le Violet de Plainpalais est caractérisé par une intensité olfactive prononcée ainsi qu'une persistance aromatique et une amertume assez marquées. Au niveau de la texture, il apparaît significativement moins fibreux/filandreux que les autres variétés (Piccot, 2016).

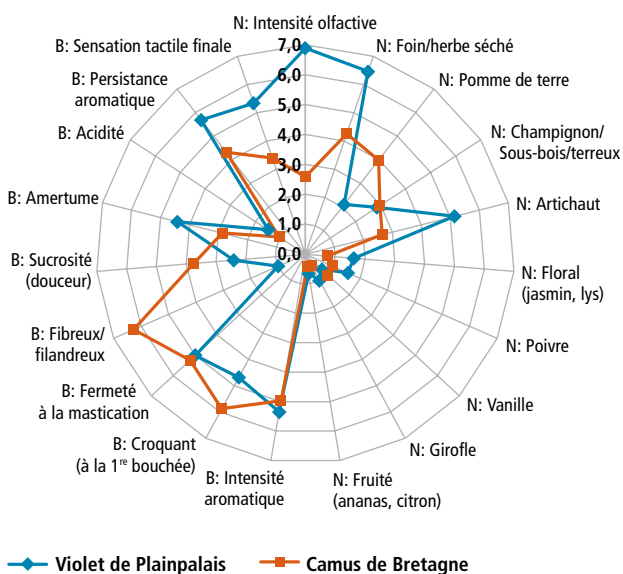


Figure 6 | Caractérisation sensorielle de variétés d'artichaut: radar pour les valeurs moyennes de 19 descripteurs – au nez (N) et en bouche (B) – pour le Violet de Plainpalais et le Camus de Bretagne.

¹¹Un test hédoniste vise à classer des échantillons dégustés par ordre de préférence, sans description formalisée du produit dégusté. Le panel de dégustation peut être composé de personnes formées, mais également d'un public large, non sélectionné.

¹²Il s'agissait de personnes entraînées aux tests sensoriels, à raison d'une séance hebdomadaire de 90 minutes depuis deux à six ans.

Opportunité d'une protection géographique pour une production issue de l'artichaut violet de Plainpalais

L'obtention d'une AOP représenterait une valeur ajoutée évidente à ce produit historiquement cultivé à Genève. En outre, elle pourrait contribuer à ancrer et pérenniser cette variété ancienne. L'objectif principal actuel réside en ce que les producteurs se réapproprient un savoir-faire, soit la multiplication et la culture de l'artichaut de manière à accroître la production qui est actuellement modeste (marché de niche). Les distributeurs montrent déjà de l'intérêt pour ce projet qui, par ailleurs, comme l'a mis en évidence une étude de marché réalisée en 2015 par l'entreprise DemoSCOPE, répond à une volonté du consommateur de consommer local.

Après le Cardon épineux genevois, une nouvelle AOP issue de ce légume traditionnel – l'artichaut violet genevois AOP, par exemple – renforcerait l'image de la Genève maraîchère. Une autre option pourrait être de valoriser cet artichaut et d'autres variétés anciennes de légumes, dans le cadre d'une nouvelle gamme sous la marque de garantie Genève Région – Terre Avenir (GRTA).

Conclusions

- Suite à la signature, en 1992 à Rio de Janeiro, de la convention sur la diversité biologique, la Suisse a engagé plusieurs actions pour la conservation des ressources phytogénétiques nationales, notamment celles liées à l'agriculture et à l'alimentation. Dans un premier temps, ce sont surtout des projets d'inventaire, de description et de conservation qui ont été déployés. Aujourd'hui, une utilisation durable de ces ressources mériterait certainement d'être promue, notamment pour consolider les stratégies de conservation mises en place, voire pour générer une nouvelle diversité.
- Dans ce contexte, le cas de l'artichaut violet de Plainpalais constitue certainement un bon exemple d'une possibilité d'utilisation et de mise en valeur d'une ressource génétique traditionnelle. Un bilan des travaux entrepris dans cette perspective ces dernières années, présentés de manière synthétique dans cet article, illustre l'importance d'une approche interdisciplinaire. Aujourd'hui, même si des travaux complémentaires sont assurément encore nécessaires – notamment au niveau de la caractérisation génétique –, les données rassemblées sur cette variété, ses caractéristiques agronomiques et ses qualités gustatives permettent d'envisager des projets de développement concrets pour la filière de production maraîchère genevoise. ■

Summary

Violet de Plainpalais, a traditional artichoke variety: description and production.

The artichoke (*Cynara scolymus*) is a vegetable appreciated by gourmets. Although the cultivars available on the market today are not very diversified, there are nevertheless several local varieties, often unknown, sometimes threatened with extinction. Thus, in Geneva's agricultural heritage is the Violet de Plainpalais artichoke, a traditional variety rediscovered by chance in the 20th century, renowned for its adaptation to the Geneva climate and its gustatory qualities. In order to promote this local variety, works has been undertaken on its genetic, morphological, agronomic and organoleptic characteristics. This article presents a brief synthesis of the results obtained in the framework of these interdisciplinary studies. They confirm the strong potential of this local variety, which is of interest to both producers and consumers in our region.

Key-words: *artichoke, traditional variety, Violet de Plainpalais, genetic characterization, sensory evaluation.*

Remerciements

Nous adressons nos remerciements à M. François Gagnebin pour son témoignage sur la redécouverte de l'artichaut violet de Plainpalais. Merci également à M^{me} Céline Hamon, de Vegenov BBV (Saint-Pol-de-Léon, F) pour la fourniture des marqueurs nécessaires à la caractérisation génétique de notre matériel. Merci enfin à M^{mes} Eve Danthe et Pascale Deneulin pour leur contribution aux séances de dégustations.

Bibliographie

- Blondin P., 1999. Histoires d'artichaut. *Revue horticole suisse* **72**, 177–179.
- Blondin P. & Gagnebin F., 1976. Un artichaut pour l'amateur. *Revue horticole suisse* **49**, 233.
- Droz E., Ulliel S., Julmi-Moreillon C., de Joffrey J.-P., Thomas D., Lè C.-L. & Gindro K., 2012. Des variétés de plantes fichées par leur profil génétique. *Recherche Agronomique Suisse* **3**, 552–555.
- Dumonthay J., 1933. Les meilleures variétés d'artichauts. *Revue horticole suisse*, 332–333.

Zusammenfassung

Violet de Plainpalais, die traditionelle lokale Artischocke, ein Portrait.

Sie wird von Gourmets hoch geschätzt – die Artischocke (*Cynara scolymus*). Die heute auf dem Markt erhältlichen Kultivare ähneln sich sehr, doch es gibt viele lokale Sorten, die oft unbekannt oder sogar vom Verschwinden bedroht sind. In der traditionellen genfer Landwirtschaft findet sich die Sorte Violet de Plainpalais, eine Traditions-Sorte zufällig im 20. Jahrhundert wiederentdeckt. Sie ist an das genfer Klima bestens angepasst und für ihren guten Geschmack bekannt. Im Hinblick auf die AOP Zertifizierung dieser lokalen Varietät wurden in den letzten Jahren mehrere Arbeiten zu Themen wie Genetik, Morphologie, agronomische oder organoleptische Methoden ausgeführt. Der vorliegende Artikel präsentiert eine kurze Synthese zu den Ergebnissen dieser interdisziplinären Arbeiten. Er beschreibt das grosse Potential dieser lokalen Sorte, die das Interesse der Produzenten und Konsumenten in unserer Region wecken wird.

Riassunto

Il carciofo Violet e Plainpalais: descrizione, produzione e valorizzazione di una varietà tradizionale

Il carciofo (*Cynara scolymus*) è un legume apprezzato dai buongustai. Se oggi i cultivar disponibili sul mercato sono abbastanza diversificati, esistono, tuttavia, diverse varietà locali, spesso sconosciute e a volte in via di estinzione. Nel patrimonio agricolo ginevrino vi è il carciofo Violet de Plainpalais, una varietà tradizionale ritrovata per caso nel ventesimo secolo, conosciuta per il suo adattamento al clima ginevrino e per le sue qualità gustative. In vista della creazione di una DOP e partendo da questa varietà in questi ultimi anni si sono intrapresi dei lavori di descrizione genetica, morfologica, agronomica e organoleptica. Il presente articolo propone una breve sintesi dei risultati ottenuti nell'ambito di questi studi interdisciplinari. Essi confermano l'elevato potenziale di questa varietà locale, suscettibile di interessare sia i produttori che i consumatori della nostra regione.

- Dumonthay J., 1911. L'œilletonnage des artichauts. *Journal d'horticulture suisse*, 41–44.
- Foury C., 1997. Propos sur l'origine de l'artichaut et du cardon. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* **39**, 133–147.
- Gallitelli D., Mascia T. & Martelli G. P., 2012. Viruses in artichoke: an overview. *Advances in Virus Research* **84**, 289–324.
- Lanteri S. & Portis E., 2008. Globe Artichoke and Cardoon. *Handbook of Plant Breeding, Vegetables I*, 49–74.
- Piccot L., 2016. Une AOP pour l'artichaut violet de Plainpalais, la renaissance d'une variété oubliée? Travail de bachelor, hepia, Genève, 172 p.
- Renaudineau G., 2015. L'artichaut violet de Plainpalais: étude sur la possibilité de mise en valeur de cette variété. Travail de bachelor, hepia, Genève, 170 p.
- Velin F., 1877. Des soins à donner aux graines potagères. *Revue horticole et viticole de la Suisse romande*, 30–31.
- Velin F., 1882. Culture de l'artichaut. *Revue horticole et viticole de la Suisse romande*, 76–78.