

**UNE GENEVOISERIE  
POUR LE GRATIN ?**

**OUI**

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.**

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



Cardon épineux genevois

# CARDON ÉPINEUX GENEVOIS AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la culture du Cardon épineux genevois AOP\*, seule la variété locale « cardon épineux argenté de Plainpalais » peut être utilisée.



## CONDITIONNEMENT

Le Cardon épineux genevois AOP est vendu sous forme de branches brutes ou de conserve (en bocal ou sous plastique), prêt à l'emploi.



## ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique du Cardon épineux genevois AOP est le canton de Genève, où ont lieu la production, l'entreposage, le blanchiment et la préparation.

## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le cardon est planté ou semé au printemps. Sa culture, récolte et transformation en légume est exigeante en raison de ses nombreux piquants. Afin d'enlever toute amertume, les plantes subissent un blanchiment, soit au champ où chaque pied est couvert d'un sac en plastique noir, soit en cave où les cardons sont placés avec leur motte. Puis le cardon est nettoyé, trié et conditionné afin de ne garder que les côtes effilées et attendries par la période de blanchiment.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Cardon est une plante volumineuse dont la hauteur atteint 1,5 m. Les côtes sont larges et pleines, les feuilles vert brillant sur le dessus, plutôt argentées sur le dessous. Le goût fin du cardon rappelle celui de l'artichaut, qui appartient à la même famille.

## HISTOIRE

La tradition de la culture du cardon est établie de longue date à Genève. Son origine remonte aux immigrés protestants qui, à la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, ont fui la persécution et se sont installés à Plainpalais. Habiles cultivateurs, ils firent fructifier les semences de cardon épineux qu'ils avaient emportées avec eux. Au fil du temps, les maraîchers genevois ont sélectionné les meilleures plantes pour la multiplication. Parmi les dernières régions d'Europe qui cultivent le cardon, seul le canton de Genève produit encore du cardon avec épines.

## ASPECTS CULINAIRES

Le Cardon épineux genevois AOP est traditionnellement consommé à Noël, accompagné de poulet ou de Longeole IGP.



### Cynara Union Maraîchère de Genève

Rue Blavignac  
1227 Carouge

T 022 827 40 00

F 022 827 40 19

✉ [umg@umg.ch](mailto:umg@umg.ch)

🏠 [www.cardongenevois.com](http://www.cardongenevois.com) [www.umg.ch](http://www.umg.ch)

### Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)



\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie  
« Appellation d'Origine Protégée ».