

# BOTANICA

14.06. – 13.07.2025

PFLANZEN FÜR  
UNSERE ZUKUNFT  
NAHRUNGSPFLANZEN

PLANTES POUR  
NOTRE AVENIR  
PLANTES ALIMENTAIRES

PIANTE PER IL  
NOSTRO FUTURO  
PIANTE ALIMENTARI

Über 60 Veranstaltungen in 26 Gärten  
Plus de 60 manifestations dans 26 jardins  
Più di 60 eventi in 26 giardini

EDITION  
2025

## PFLANZEN FÜR UNSERE ZUKUNFT

Nahrungspflanzen

### LIEBE PFLANZENINTERESSIERTE

Erstmals seit der vorindustriellen Zeit lagen 2024 die globalen Temperaturen über der im Pariser Klimavertrag vereinbarten 1,5-Grad-Marke. Der Klimawandel ist auf der ganzen Welt sichtbar, extreme Wetterereignisse wie Überschwemmungen, Hitzewellen und Waldbrände nehmen zu.

Au über 60 Veranstaltungen stellen die 26 teilnehmenden botanischen Gärten der Schweiz ausgewählte Nahrungspflanzen aus unterschiedlichen Klimaregionen der Erde vor. Wie reagieren sie auf die neuen klimatischen Bedingungen? Welche Vorteile bietet eine pflanzenbasierte Ernährung? Welche Zusammenhänge bestehen zwischen der Artenvielfalt, dem Klimawandel und unserer Ernährung? Wir wünschen Ihnen interessante Streifzüge durch unsere Gärten.

NICOLAS FREYRE Chefgärtner am Konservatorium und Botanischen Garten Genf, Präsident Hortus Botanicus Helveticus  
DR. GABRIELA S. WYSS Leiterin Sukkulentensammlung Zürich, Präsidentin Organisationskomitee BOTANICA

## PLANTES POUR NOTRE AVENIR

Plantes alimentaires

### CHÈRES AMIES ET CHERS AMIS DE LA FLORE,

Pour la première fois depuis l'ère pré-industrielle, les températures mondiales ont dépassé le seuil de 1,5 degré de l'Accord de Paris sur le climat. Le changement climatique se voit dans le monde entier avec une hausse des phénomènes météorologiques extrêmes tels que les inondations, les vagues de chaleur et les incendies de forêt.

Lors de plus de 60 manifestations, les 26 jardins botaniques suisses participants présenteront des plantes alimentaires sélectionnées dans différentes régions climatiques du monde. Comment réagissent-elles aux nouvelles conditions climatiques? Quels avantages offre une alimentation d'origine végétale? Quels sont les liens entre la biodiversité, le changement climatique et notre alimentation? Nous vous souhaitons d'intéressantes promenades dans nos jardins.

NICOLAS FREYRE Jardinier-chef aux Conservatoire et Jardin botaniques de Genève, président de Hortus Botanicus Helveticus  
DR. GABRIELA S. WYSS Responsable de la Collection de plantes succulentes de Zurich, présidente du comité de pilotage de BOTANICA

## NAHRUNGSPFLANZEN PLANTES ALIMENTAIRES

Geschichte und Nutzung Histoire et utilisation

### JAGEN UND SAMMELN LES CHASSEURS-CUEILLEURS

Seit jeher nutzten die Menschen, was die Natur hergibt. In der Altsteinzeit erwirtschafteten sie sich ihre Nahrung vor allem durch die Jagd auf Wildtiere, den Fischfang sowie durch das Sammeln von wildwachsenden Pflanzen oder Kleintieren. Erkenntnisse zu ihrer Ernährung zeigen, dass überwiegend pflanzliche Nahrung gegessen wurde, während tierische Kost keine entscheidende Rolle spielte und sich häufig auf Insekten und Kleinwild als Quelle für tierisches Eiweiss beschränkte. Bei dieser Nutzungsform der Umwelt wurden die Vegetation und die natürlich vorkommende Artenzusammensetzung nicht gezielt verändert. De tout temps, les hommes ont utilisé ce que la nature leur offrait. Les chasseurs-cueilleurs du paléolithique obtenaient leur nourriture surtout par la chasse aux animaux sauvages, de la pêche et de la cueillette de plantes sauvages. Les connaissances relatives à l'alimentation montrent qu'ils mangeaient principalement des aliments végétaux. Les sources de protéines animales se limitaient souvent aux insectes et au petit gibier. Cette forme d'utilisation de l'environnement ne modifiait pas spécifiquement la végétation ni la composition des espèces présentes naturellement.

### ACKERBAU UND FRÜHE NUTZUNG LES CULTURES ET L'UTILISATION PREMIÈRE

Mit dem Ende der letzten Eiszeit veränderte sich die Lebensweise des Menschen grundlegend, er wurde sesshaft und begann damit, seine Umwelt entscheidend zu verändern. In den Tropen wurden bereits vor etwa 15 000 Jahren Nahrungspflanzen angebaut. Regelmässiger Ackerbau ermöglichte das Überleben von mehr Menschen

auf derselben Fläche. Diese sogenannte neolithische Revolution setzte im «Fruchtbaren Halbmond» in Vorderasien vor über 10 000 Jahren ein. Da das Klima wärmer und feuchter wurde, gab es jahreszeitlich bedingt Pflanzen im Überfluss. Nahrungspflanzen wurden angebaut, gepflegt und gezüchtet. Somit stand immer genügend Nahrung zur Verfügung. Zu den ersten domestizierten Nahrungspflanzen gehörten in Vorderasien verschiedene Süssgräser wie Hafer, Gerste und Emmer oder die Erbsen. Etwa zeitgleich erfolgte der Anbau von Reis und Soja in China, Mais in Mexiko und später in den Anden der Kartoffel. À la fin de la dernière période glaciaire, le mode de vie de l'homme a fondamentalement changé. Il est devenu sédentaire et a commencé à modifier sensiblement son environnement. Sous les tropiques, des plantes alimentaires étaient déjà cultivées il y a environ 15 000 ans, permettant la survie à un plus grand nombre de personnes avec une même surface. Ce que l'on appelle la révolution néolithique a commencé il y a plus de 10 000 ans au Proche- et Moyen-Orient, dans le «Croissant fertile». Avec le climat devenu plus chaud et plus humide, les plantes saisonnières étaient abondantes. Les plantes alimentaires étaient cultivées, soignées, sélectionnées. La nourriture était toujours disponible en suffisance. On trouve en Asie Mineure différents Poacées comme l'avoine, l'orge et l'amidonnier ou encore le pois parmi les premières plantes alimentaires domestiquées. À la même période, le riz et le soja étaient cultivés en Chine, le maïs au Mexique et, plus tard, la pomme de terre dans les Andes.



### HEUTIGE NUTZUNG L'UTILISATION ACTUELLE

Von den knapp 400 000 bisher bekannten Pflanzenarten auf der Erde gelten etwa zwei Drittel als essbar. Trotz dieser enormen Vielfalt spielen heutzutage für die menschliche Ernährung nur rund 200 Arten eine grössere Rolle. Derzeit werden mit gerade einmal 30 Pflanzenarten über 90 Prozent des aus pflanzlichen Produkten gedeckten Kalorienbedarfs der Weltbevölkerung erzeugt. Die Ernten der vier wichtigsten Nahrungspflanzen Weizen, Reis, Mais und Kartoffel decken mehr als 60 Prozent des weltweiten Energiebedarfs in der menschlichen Ernährung ab. Sur près de 400 000 espèces végétales connues à ce jour, deux tiers sont considérées comme comestibles. Malgré cette immense diversité, seules 200 espèces jouent un rôle important dans l'alimentation humaine actuelle. De nos jours, à peine 30 espèces produisent plus de 90 % des besoins en calories d'origine végétale de la population mondiale. Les récoltes des quatre plantes alimentaires principales, à savoir le blé, le riz, le maïs et la pomme de terre, couvrent plus de 60 % des besoins énergétiques de l'alimentation humaine dans le monde.



## KLIMAWANDEL CHANGEMENT CLIMATIQUE

Auswirkungen Impacts

### TROPISCHES KLIMA LE CLIMAT TROPICAL

Der Klimawandel führt nicht nur zu Extremwetterereignissen, sondern er verschiebt auch ganze Klimazonen, so etwa in den Tropen. In dieser Zone herrscht stets ein warm-feuchtes Klima. Die Tageslänge ist über das gesamte Jahr fast gleichbleibend. Die Dauer der jährlichen Regenzeit nimmt mit zunehmender Entfernung vom Äquator ab. Mit dem Klimawandel verschieben sich die Regengürtel. Infolge der prognostizierten Veränderungen drohen beispielsweise in Südindien vermehrt Überschwemmungen, in Mittelamerika hingegen längere Trockenperioden. Genebreiten sich die Klimazonen in Richtung der Pole aus. Viele Nahrungspflanzen haben ihren Ursprung in den Tropen. Aufgrund des Klimawandels können sie aber in Zukunft in ihren ursprünglichen Arealen nicht mehr optimal gedeihen. Le changement climatique n'entraîne pas que des phénomènes météorologiques extrêmes. Il déplace aussi des zones climatiques entières, par exemple dans les tropiques où le climat est toujours chaud et humide et la durée du jour presque constante toute l'année. La saison des pluies annuelle raccourcit à mesure qu'on s'éloigne de l'équateur. Les ceintures de pluie se déplacent. Ces modifications risquent, par exemple, de multiplier les inondations dans le sud de l'Inde, tandis que les sécheresses seront plus longues en Amérique centrale. Les zones climatiques s'étendent en direction des pôles. De nombreuses plantes alimentaires sont originaires des tropiques. Mais en raison du changement climatique, elles ne pourront plus prospérer de manière optimale dans leurs zones d'origine.

### GEMÄSSIGTES UND MEDITERRANES KLIMA LE CLIMAT TEMPÉRÉ ET MÉDITERRANÉEN

In den gemässigten Gebieten richtet sich das Klima nach den Jahreszeiten. Es gibt warme Sommer und kalte Winter mit Frost. Niederschläge fallen das ganze Jahr über, im Sommer als Regen oder Hagel, in der kalten Jahreszeit auch als Schnee. Die Auswirkungen des Klimawandels für unsere Region sind bereits deutlich spürbar: Die Sommer werden trockener, Höchsttemperaturen steigen und Starkniederschläge nehmen zu. Das mediterrane Klima zeichnet sich durch trockene, heisse Sommer und milde, regenreiche Winter aus. Durch den Klimawandel nehmen die Temperaturextreme und Hitzewellen im Sommer markant zu. Dadurch verstärkt sich auch die Verdunstung und damit die Austrocknung des oberen Bodens und der bodennahen Luftschicht. Für den Anbau von Nahrungspflanzen bedeutet dies vor allem eine Limitierung durch Hitzestress. Dans les régions tempérées, le climat s'aligne sur les saisons: des étés chauds et des hivers froids avec des gelées. Les précipitations tombent toute l'année, et c'est sous forme de pluie ou de grêle, et sous forme de neige durant la saison froide. Dans notre région, les effets du changement climatique se font déjà sentir: les étés deviennent plus secs, les températures maximales sont en hausse et les fortes précipitations se multiplient. Le climat méditerranéen se caractérise par des étés secs et chauds et des hivers doux et pluvieux. Le changement climatique augmente la fréquence des températures extrêmes et des vagues de chaleur en été. L'évapotranspiration et donc l'assèchement des sols et de la couche d'air au niveau du sol se renforce. Ainsi le stress hydrique affecte et limite la culture des plantes alimentaires.

### GEIRIGSKLIMA LE CLIMAT DE MONTAGNE

Gebirge sind durch den Klimawandel überdurchschnittlich stark betroffen. Die Temperaturen stiegen in den letzten Jahrzehnten in einigen Gebirgsregionen dreimal so stark an wie im globalen Durchschnitt. Niederschläge fallen neuerdings häufiger in Form von Regen als in Form von Schnee. Die Speicherwirkung der Schneefelder schwindet, die Gletscher gehen markant zurück. So verloren etwa die Alpengletscher seit 1850 über 60 Prozent ihres Volumens, und die Gletscher der Anden haben eine so geringe Ausdehnung wie noch nie seit dem Ende der letzten Eiszeit. Les montagnes sont proportionnellement plus touchées par le changement climatique. Ces dernières décennies, les températures ont augmenté trois fois plus que la moyenne mondiale dans certaines régions de montagne. Les précipitations tombent désormais plus souvent sous forme de pluie que sous forme de neige. L'effet d'inertie thermique de la neige diminue, les glaciers reculent sensiblement dans les Alpes. Ils ont perdu plus de 60 % de leur volume depuis 1850. La superficie des glaciers des Andes n'a jamais été aussi petite depuis la fin de la dernière glaciation.



Hier geht es zur Online-Ansicht  
Scannez ici pour accéder à la version en ligne



Abonnieren Sie den BOTANICA-Newsletter



Abonnez-vous au bulletin BOTANICA

## GARTEN- UND PFLANZENFÜHRER

### SICHERN SIE SICH JETZT IHR EXEMPLAR

Den Pflanzenführer erhalten Sie kostenlos beim Besuch einer Veranstaltung oder Sie können ihn beim Haupt-Verlag für 20 Franken bestellen.

www.haupt.ch

## BOTANICA 2025: PFLANZEN FÜR UNSERE ZUKUNFT -

### ALLES BIO ODER WAS?

## BOTANICA 2025: PLANTES POUR NOTRE AVENIR - TOUT BIO OU QUOI?

Besuchen Sie vom 14. Juni bis 13. Juli 2025 die BOTANICA zum Thema «Pflanzen für unsere Zukunft» und erfahren Sie, wie Nahrungspflanzen auf die veränderten klimatischen Bedingungen reagieren. Auf dem Programm stehen über 60 Veranstaltungen in 26 botanischen Gärten in der ganzen Schweiz. Visitez BOTANICA consacrée aux «Plantes pour notre avenir» du 14 juin au 13 juillet 2025 et découvrez comment nos cultures vivrières réagissent à l'évolution des conditions climatiques. Au programme, plus de 60 manifestations dans 26 jardins botaniques répartis dans toute la Suisse.

Das gesamte Programm ist verfügbar auf [www.botanica-suisse.org](http://www.botanica-suisse.org)  
Le programme complet est disponible sur [www.botanica-suisse.org](http://www.botanica-suisse.org)

facebook.com/botanicasuisse

instagram.com/botanicasuisse

@botanicasuisse #botanicasuisse

[www.botanica-suisse.org](http://www.botanica-suisse.org)

## GUIDE DES JARDINS ET DES PLANTES

### COMMANDEZ VOTRE EXEMPLAIRE MAINTENANT

La brochure est disponible pour les visiteurs des événements ou vous pouvez la commander pour 20 francs auprès de la maison d'édition Haupt.

www.haupt.ch

## TROPISCHES KLIMA - AMERIKAS

### CLIMAT TROPICAL - LES AMÉRIQUES

Ganzjährig hohe Temperaturen und Niederschläge prägen das Klima im tropischen Mittel- und Südamerika.

Des températures et des précipitations élevées toute l'année caractérisent le climat dans les tropiques américains.

#### MITTELAMERIKA AMÉRIQUE CENTRALE



#### AFRIKA AFRIQUE



## AFRIKA UND ASIEN

### AFRIQUE ET ASIE

In den tropischen Regionen von Afrika und Asien wachsen besonders viele Pflanzenarten.

Les régions tropicales d'Afrique et d'Asie sont particulièrement riches en espèces végétales.

#### SÜDOSTASIEN ASIE DU SUD-EST



#### OSTASIEN ASIE DE L'EST



## GEMÄSSIGTES UND MEDITERRANES KLIMA

### CLIMAT TEMPÉRÉ ET MÉDITERRANÉEN

Extreme Temperaturen fehlen, Niederschläge fallen ganzjährig oder wie im Mittelmeergebiet nur im Winterhalbjahr.

Il n'y a pas de températures extrêmes, les précipitations tombent toute l'année, ou seulement en hiver sur le pourtour méditerranéen.

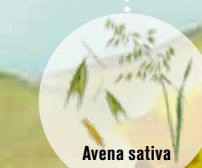
#### MITTELMEERGEbiet BASSIN MÉDITERRANÉEN



#### VORDERASIEN ASIE OCCIDENTALE



#### VORDERASIEN ASIE OCCIDENTALE



#### EUROPA, KAVKASUS EUROPE, CAUCASE



#### EURASIEN EURASIE



## GEIRIGSKLIMA CLIMAT DE MONTAGNE

Tiefe Temperaturen, hohe Niederschläge, viel Wind und starke Sonneneinstrahlung erfordern spezielle Anpassungen.

Des températures basses, des précipitations élevées, beaucoup de vent et un fort ensoleillement nécessitent des adaptations.

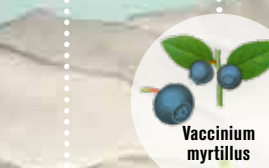
#### ANDEN ANDES



#### OSTASIEN ASIE DE L'EST



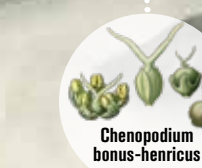
#### EURASIEN EURASIE



#### NORDAMERIKA, EURASIEN AMÉRIQUE DU NORD, EURASIE



#### EUROPA EUROPE





SUISSE ROMANDE

**AUBONNE**  
Arboretum du  
Vallon de l'Aubonne

Ch. de Plan 92  
1170 Aubonne  
www.arboretum.ch

MERCREDI 18.06.2025

14H-16H ATELIER ET VISITE GUIDÉE  
VENEZ DÉCOUVRIR LE NOUVEAU VERGER DE  
PROXIMITÉ DE L'ARBORETUM.

Le temps d'une visite guidée, vous aurez  
le loisir de découvrir des plantes  
utiles, mais aussi quelques variétés  
d'arbres fruitiers originales, ainsi  
que quelques recettes culinaires ...

PAR Claudia Steinacker, animatrice  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION Accueil de l'Arboretum  
REMARQUE Bonnes chaussures et chapeaux requis!



**BOURG-ST-PIERRE**  
Jardin botanique alpin  
La Linnaea

1946 Bourg-St-Pierre  
www.jardin-linnaea.ch

MERCREDI 18.06.2025

14H-16H VISITE  
LES PLANTES COMESTIBLES EN MONTAGNE

Venez découvrir le Jardin botanique  
alpin La Linnaea, un écrin de nature au  
cœur de Bourg-St-Pierre. Un jardi-  
nier botaniste vous guidera dans les  
collections vivantes, à la rencontre des  
plantes alimentaires des montagnes.

PAR Frédéric Bieri, jardinier botaniste  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION Jardin alpin La Linnaea

**CHAMPEX-LAC**  
Jardin botanique  
alpin Flore-Alpe

Route de l'Adray 27  
1938 Champex-Lac  
www.flore-alpe.ch

DIMANCHE 15.06.2025

10H-13H EXCURSION  
À LA DÉCOUVERTE DES  
PLANTES COMESTIBLES DE LA RÉGION

Quelles sont les principales plantes  
comestibles de la région? Comment les  
reconnaître et les préparer? Quels sont  
leurs usages et leurs propriétés?  
Rejoignez-nous lors d'une balade-  
dégustation pour découvrir les  
réponses à ces questions!

PAR par Alexandra Siotte, médiatrice scientifique  
et culturelle POUR tout public LANGUE français  
PRIX gratuit INSCRIPTION obligatoire:  
info@flore-alpe.ch

MERCREDI 25.06.2025

16H30-18H ÉVÈNEMENT  
HISTOIRE ET CULTURE DE LA FRAISE ET  
DE LA FRAMBOISE DANS LA RÉGION

Discussion autour d'une projection,  
suivie d'une table ronde, en présence  
de Maria Anna Bertolino, du Centre  
régional d'études des populations  
alpines (CREPA).

PAR Maria Anna Bertolino, collaboratrice  
scientifique POUR tout public LANGUE français  
PRIX gratuit INSCRIPTION obligatoire:  
info@flore-alpe.ch REMARQUE apéritif offert

**FRIBOURG**  
Jardin botanique  
de l'Université

Ch. du Musée 10  
1700 Fribourg  
www.unifr.ch/jardin-botanique

MERCREDI 25.06.2025, 18H-19H VISITE GUIDÉE  
ÇA SE MANGE?

MITTWOCH, 25.06.2025, 18-19 UHR FÜHRUNG  
KANN MAN DAS ESSEN?  
Humbles carottes, dragons épineux ou  
hêtres nourriciers: plantes comestibles  
(mé)connues du monde entier.  
Von faden Karotten, stacheligen  
Drachen und eckigen Buchen.  
(Un)bekannte Nahrungspflanzen aus  
aller Welt.

PAR/ MIT Nicolas Küffer, biologiste / Biologe  
POUR/ FÜR tout public/ alle  
LANGUE/SPRACHE allemand/deutsch  
Prix/Preis 10 francs/10 Franken  
LIEU DE RÉUNION/TREFFPUNKT au bassin des  
néphars / beim Seerosenteich  
INSCRIPTION/ANMELDUNG obligatoire /  
obligatorisch: jardin-botanique@unifr.ch



**EINE INITIATIVE DER  
BOTANISCHEN GÄRTEN**

UNE INITIATIVE DES  
JARDINS BOTANQUES

Wir danken den Förder-  
vereinen und den botanischen  
Gärten für ihre Unterstützung.  
Nous remercions les associa-  
tions de soutien et les jardins  
botaniques pour leur appui.

**GÈNÈVE**  
Conservatoire et  
Jardin botaniques

Chemin de l'Impératrice 1  
1292 Chambésy-Genève  
www.cbjg.ch

MERCREDI 18.06.2025, 14H-15H VISITE GUIDÉE

DE LA CUELLETTE SAUVAGE À  
L'AGRICULTURE MODERNE: L'ÉVOLUTION  
FASCINANTE DES LÉGUMES

Comment les plantes comestibles  
ont-elles donné les aliments riches  
et variés que nous connaissons  
aujourd'hui? D'où viennent-ils?  
PAR Léa Cosandey, horticultrice  
POUR des 8 ans LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

**SAMEDI 28.06.2025, 14H-17H ATELIER**

EXPLORATION ET DÉGUSTATION DE  
PLANTES TROPICALES ET COMESTIBLES

Venez découvrir et déguster des plantes  
tropicales comestibles que l'on peut  
également observer dans notre jardin  
d'hiver.

PAR Association des Amis du Jardin botanique de  
Genève POUR tout public LANGUE français  
PRIX gratuit LIEU DE RÉUNION Esplanade devant le  
jardin d'hiver

MERCREDI 02.07.2025, 14H-15H VISITE GUIDÉE

LES ORIGINES SAUVAGES DE NOS LÉGUMES:  
VOYAGE AU CŒUR DE NOTRE HERBIER ET DE  
NOTRE POTAGER

Partez pour un voyage fascinant,  
de notre herbiier à notre potager de  
légumes rares, à la découverte des  
origines de nos légumes du quotidien!  
PAR Nathalie Rasolofoa, collaboratrice scientifique;  
Christoph  
Koehler, responsable de projets, ProSpecieRara  
POUR des 8 ans LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

MERCREDI 09.07.2025, 14H-15H CONFÉRENCE

L'INCROYABLE HISTOIRE DES PLANTES QUI  
NOUS NOURRISSENT

Découvrez les origines surprenantes  
de vos aliments favoris et partez à la  
recherche des ancêtres sauvages de  
la pomme de terre, de l'ananas ou  
encore des dattes!  
PAR Fred Stauffer, conservateur, et  
Vincent Goldschmidt, chef de culture  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit  
LIEU DE RÉUNION entrée Albert-Thomas  
INSCRIPTION sur visites.cbjg@geneve.ch

**NEUCHÂTEL**  
Jardin botanique

Portuis-du-Sault 58  
2000 Neuchâtel  
www.jbneuchatel.ch

SAMEDI 14.06.2025 AU DIMANCHE 13.07.2025

10H-18H EXPOSITION DANS LE PARC  
BUSINESS PLANTES: LA VRAIE NATURE DE  
L'ÉCONOMIE

Le Jardin botanique vous invite à  
explorer l'économie à travers les plantes.  
Quelle valeur leur accorde-t-on et  
quelles perspectives pour l'avenir?  
Le public sera activement impliqué par  
des échanges et tests de connaissances.  
POUR tout public LANGUE français PRIX gratuit

MERCREDI 18.06.2025, 17H-19H30 VISITE ANIMÉE

PLANTES ALIMENTAIRES D'HIER ET  
DE DEMAIN

En marge de l'exposition «Business  
plantes», venez vous plonger dans  
l'agriculture, à travers l'économie  
des plantes alimentaires d'hier et de  
demain.  
PAR Elodie Gaille, conservatrice en ethnobotanique  
POUR des 16 ans LANGUE français PRIX prix libre  
LIEU DE RÉUNION parking du Jardin botanique

MERCREDI 25.06.2025

18H-19H30 ATELIER CHAMPÊTRE  
LA FÉE QUI VOUS VEUT DU BIEN

Plante patrimoniale neuchâteloise,  
l'absinthe est reconnue pour ses vertus  
médicinales depuis des millénaires.  
Blaise Mulhauser vous invite à un atelier  
retroquant son histoire. Vous découvrirez  
les premières absinthies en fleurs et  
dégusterez ses feuilles ainsi que d'autres  
espèces aromatiques.

PAR Blaise Mulhauser, directeur du  
Jardin botanique POUR adultes LANGUE français  
PRIX 25 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: au 032 717 82 90  
ou par e-mail à l'adresse  
jardinbotanique.neuchatel@ne.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

MARDI 08.07.2025, 17H-19H ATELIER

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Durant cet atelier, vous apprendrez à  
reconnaître et cuisiner certaines  
plantes sauvages comestibles du  
Vallon de l'Ermitage.  
PAR Léa Wolmann, médiatrice culturelle, et  
Valérie Guinand, horticultrice botaniste  
POUR des 16 ans LANGUE français  
PRIX 20 francs LIEU DE RÉUNION devant la Villa  
INSCRIPTION obligatoire: atelier-des-musees.ch

**AROSA**  
Alpengarten  
Agroscope

Arosa Tourismus Sport-  
und Kongresszentrum  
7050 Arosa  
www.alpengarten.agroscope.ch

DONNERSTAG 19.06.2025

14.30 – 16.00 UHR FÜHRUNG  
NEUE BRAUERSORTS FÜR DAS  
BÜNDNER BERGGEBIET

Die Genossenschaft Gran Alpin hat  
in den 1980ern den Bündner Bergacker-  
bau neu lanciert. Neben anderen Arten  
wird auch Braugerste angebaut. Die neu  
gezüchtete Sorte Alpetta soll die aktuelle,  
spätfleure Sorte Quench ablösen.  
MIT Philipp Strecken, Agro-Ing. FH, pensio-  
nierter Getreidezüchter Agroscope Reckenholz  
FÜR alle SPRACHE deutsch PREIS Kollekte  
TREFFPUNKT Bushaltestelle: Arosa, Langlauf / Golf  
BEMERKUNG Veranstaltung findet bei jedem  
Wetter statt; Versicherung ist Sache der  
Teilnehmenden

DONNERSTAG 26.06.2025

14.30 – 16.00 UHR VORTRAG, FÜHRUNG  
BUCHWEIZEN – EIN MODERNES GETREIDE?

Aufgrund der Lebensmittelinver-  
träglichkeiten der Konsumenten müssen  
alternative Lebensmittel gefunden  
werden. Die Kulturgeschichte des Buch-  
weizens, der Anbau und die Vorteile  
in der Ernährung werden durch einen  
Kenner der alpinen Kulturen vorgestellt.  
MIT Peer Schlierpford, Biologe, Forscher zu  
alpinen Ackerkulturen FÜR alle SPRACHE deutsch  
PREIS Kollekte TREFFPUNKT Bushaltestelle:  
Arosa, Langlauf / Golf BEMERKUNG Veranstaltung  
findet bei jedem Wetter statt; Versicherung ist  
Sache der Teilnehmenden

DONNERSTAG 03.07.2025

14.30 – 16.00 UHR FÜHRUNG MIT DEGUSTATION  
HANF – EINE URALTE KULTURPFLANZE  
MIT TOLLEN INHALTSSTOFFEN

Früher wurde Hanf vor allem der Fasern  
wegen angebaut. Mit den veränderten  
Essgewohnheiten wurden auch die  
inneren Qualitäten der Hanfsamen  
und ihrer Öle wiederentdeckt. Auch  
die Top-Gastronomie setzt auf den  
Körnerhanf.  
MIT Rebecca Clognath, Naturkischin, Gastronomin  
im eigenen Bio-Bauernhof in Lohn GR  
FÜR alle SPRACHE deutsch PREIS Kollekte  
TREFFPUNKT Bushaltestelle: Arosa, Langlauf / Golf  
BEMERKUNG Veranstaltung findet bei jedem  
Wetter statt; Versicherung ist Sache der Teilnehmenden

DONNERSTAG 10.07.2025

14.30 – 16.00 UHR FÜHRUNG MIT DEGUSTATION  
KARTOFFELSORTEN AUS DEN BÜNDNER  
BERGEN FÜR UNSERE LANDWIRTSCHAFT

Über 100 Kartoffelsorten werden in  
Maran von Agroscope Reckenholz  
angebaut. Eine Vielfalt an Blättern  
und Blüten sind jeweils zu beobachten.  
Neben den bekannten Fastfood-  
Kartoffelsorten sind auch historische  
und farbige Sorten zu finden.  
MIT Patrice de Werra, Biologe, Verantwortlicher  
Sortenprüfung Kartoffeln, Agroscope Maran –  
Reckenholz FÜR alle SPRACHE deutsch  
PREIS Kollekte TREFFPUNKT Bushaltestelle:  
Arosa, Langlauf / Golf BEMERKUNG Veranstaltung  
findet bei jedem Wetter statt; Versicherung ist  
Sache der Teilnehmenden

DONNERSTAG 10.07.2025

14.30 – 16.00 UHR FÜHRUNG  
KARTOFFELSORTEN AUS DEN BÜNDNER  
BER