



Figuier

DESCRIPTION

Famille : moracées

Genre/espèce: Ficus carica

Le genre Ficus comprend 700 espèces, toutes reconnaissables par la présence de figes ou sycones, et dont certaines sont à usage ornemental. Ficus carica est la seule espèce du genre Ficus qui soit cultivée pour ses fruits comestibles.

Ficus signifie « verrue », car le latex du figuier soigne les verrues. Carica lui a été donné par les Grecs qui pensaient que l'arbre venait de la région de Caria, un ancien district d'Anatolie.

Origine : Le figuier a évolué à travers les âges d'une plante sauvage à un arbre cultivé très apprécié pour sa rusticité et ses valeurs nutritives. Il trouve ses origines au Moyen-Orient et dans les régions du bord de la Méditerranée. La culture du figuier était déjà bien connue dès 3000 ans avant notre ère par les Egyptiens qui voyaient dans la figue un présent des dieux. Dans les jardins de Babylone, les figuiers voisinaient avec les mûriers, palmiers, dattiers, grenadiers et jujubiers. Les Grecs et les Romains étendirent l'aire du figuier en le plantant sur tout le pourtour méditerranéen.

Avec la vigne et l'olivier, le figuier fait partie des plantes mythiques de notre civilisation.

La diffusion du figuier en France est très ancienne et a permis la sélection de multiples variétés locales.

Culture actuelle :

Plus d'un million de tonnes de figes sont produites par an dans le monde. La Turquie est le premier producteur, avec plus de 300 000 tonnes, puis viennent l'Egypte avec plus de 170 000 tonnes, l'Algérie avec plus de 130 000 tonnes et l'Iran avec 70 000 tonnes, suivi de près par le Maroc et la Syrie.

La production française arrive bien loin derrière, avec 3000 tonnes. Bien que peu consommée en volume, la figue est connue de tous les consommateurs français.



DESCRIPTION

On trouve des figuiers dans de très nombreux jardins au sud de la Loire, mais la culture commerciale en vergers spécialisés n'est pas très développée, comparée à d'autres espèces fruitières. Le Var est le département leader, avec la fameuse Figue de Solliès qui est protégée par une AOP et qui couvre environ 120 hectares. Dans le reste de la région PACA, le figuier est une culture de diversification, sur de toutes petites surfaces.

Présentation générale : Arbre rustique à bois mou, à feuilles vertes foncées, découpées, plurilobées et caduques, atteignant généralement 3 à 5 mètres de hauteur et portant des fruits charnus et très sucrés.

Sol : Le figuier s'adapte à une large variété de sols : lourds, argileux, sableux ; mais il a une préférence pour les sols limono-argileux et les sols frais. En outre, il préfère les sols calcaires mais s'adapte aux sols acides.

Climat/exposition : Le figuier est un arbre qui pousse facilement mais il ne prospère qu'en situation chaude et abritée. En Provence, on en trouve rarement au-dessus de 500 mètres d'altitude.

-Résistance au froid : Lorsque la température descend au-dessous de -12°C , le bois de l'année peut geler entièrement. En dessous de -17°C , toute la partie aérienne est concernée. Cependant, les racines survivent jusqu'à -20°C et rejettent dès le printemps suivant les gelées. Ensuite, comme tout arbre fruitier, il est sensible aux gelées tardives survenant généralement en avril et portant atteinte aux bourgeons à fleur et à feuille de l'année en cours de débourrement.

-Chaleur : Le figuier se développe dans des zones à fort ensoleillement avec des étés chauds et secs. Les températures de 32 à 37°C sont très favorables pour le développement et la maturité des fruits.

-Eau : bonne résistance à la sécheresse une fois le système racinaire développé, mais plus il a d'eau plus il se développera et plus il donnera des fruits.

Taille adulte/ Port : 3 à 5 mètres de haut selon la variété, l'emplacement et l'importance des interventions de taille.

Croissance : assez lente

Longévité : 50 ans en moyenne, avec certains spécimens atteignant plus de 100 ans

Mise à fruit : rapide, dès la deuxième année on obtient déjà quelques fruits à maturité

Floraison/Fertilité : Très particulière chez le figuier, les fleurs sont regroupées en inflorescences à l'intérieur des réceptacles (sycones ou figues) dont elles tapissent la paroi interne. Les fleurs ne sont donc visibles que si l'on ouvre les sycones (figues) et que l'on examine l'intérieur avec une loupe. Elles sont toutes petites et sans ornementation. De sexes séparés, les fleurs femelles tapissent toute la paroi interne de la figue tandis que les fleurs mâles se cantonnent à proximité de l'ostiole (ouverture de la figue).



Ci-dessus : dégâts de gel sur figuier le 6 mai 2021 dans le Vaucluse, suite au gel à -6°C de fin avril
Crédit photo Didier Legaré

DESCRIPTION

La plupart des variétés communes de la région PACA sont autofertiles (parthénocarpiques) : abicou, bécane, bellone, noire de Caromb, noire de Barbentane, grise St Jean, col de Dame, dorée, dauphine, figue de Marseille, Marseillaise, sucre vert, ronde Bordeaux, pastillère, sultane, bourjassotte, longue d'août, violette de Soliès pont, goutte d'or, etc...

Mais d'autres variétés nécessitent la présence de caprifiguiers (« figuiers mâles » ou « figuiers sauvages ») et l'intervention du blastophage pour pouvoir être pollinisées et fructifier. On reconnaît les caprifiguiers, l'hiver, à la présence de nombreuses figues, déjà formées au bout des rameaux. Elles sont vertes, spongieuses, sèches à l'intérieur, et tombent sans jamais parvenir à maturité. Les figues des caprifiguiers ne sont pas comestibles. Elles abritent durant l'hiver le blastophage, *Blastophaga psenes* L., le fameux insecte responsable de leur pollinisation, un hyménoptère de quelques millimètres. Le figuier ne peut être pollinisé que par le blastophage et le blastophage ne peut se reproduire en dehors des fructifications du figuier.

Fructification :

D'un point de vue botanique, la figue n'est donc pas un fruit mais d'abord une inflorescence développée sur le réceptacle des fleurs (appelée sycone) qui se transforme après fécondation en une infrutescence à l'intérieur de laquelle se trouvent les vrais fruits, des akènes (fruits secs indéhiscents) similaires à ceux que l'on trouve sur la fraise.

Il existe deux grandes catégories de figuiers : les unifères qui donnent une récolte par an et les bifères qui fournissent deux récoltes, avec deux types de figes :

-Les figes fleurs qui mûrissent aux mois de juin/juillet, sur les branches de l'année précédente et assurent selon les variétés et selon les années de 10 à 50 % de la récolte (en moyenne 20 à 25 %). Les figes fleurs sont parthénocarpiques (elles mûrissent sans avoir besoin de pollinisation), rafraichissantes et peu sucrées.

-Les figes d'automne ou figes fruits souvent appelées aussi les « secondes » qui constituent le plus gros de la production, se développent à l'aisselle des feuilles, beaucoup plus sucrées et mûrissent de façon échelonnée de la fin du mois d'août jusqu'aux premières gelées pour les plus tardives.



Ci-dessus : détail de l'inflorescence de la figue



Ci-dessus : coupe d'une figue qui met à jour l'infrutescence

Densité de plantation : « En verger, les distances de plantation varient de 5 à 7 mètres entre les rangs pour 4 à 6 mètres sur le rang (250 à 400 plants/ha). » (Pierre Baud - La culture du figuier - <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>)

Période de plantation : « Planter de préférence tôt à l'automne (mi-octobre à fin novembre) ou au printemps (mi-février à mi-avril). Une plantation d'automne a l'avantage de voir la plante s'installer plus rapidement. Préférer, cependant, les plantations de printemps dans les zones les plus froides ou quand les sols sont lourds, argileux, très humides. » (Pierre Baud - La culture du figuier - <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>)

Conduite : « Naturellement, le figuier pousse en cépée. Les cépées permettent de maintenir des arbres plus bas, facilitant la récolte des fruits, de renouveler les charpentières vieillissantes grâce aux rejets de souche mais peuvent gêner le travail du sol. On peut, toutefois, par une taille appropriée, lui donner une forme en gobelet avec un tronc unique. Il faudra alors éliminer régulièrement les rejets de souche. Le figuier s'adapte aussi très bien au palissage. » (Pierre Baud - La culture du figuier - <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>)



Verger commercial de figuiers conduits en cépée dans le Vaucluse. Crédit photo Didier Legaré

Taille :

Attention en taillant ou en récoltant, certaines personnes peuvent être allergiques au latex qui s'écoule du figuier.

La taille du figuier est nécessaire d'une part pour limiter la croissance en hauteur, d'autre part pour stimuler la production de nouvelles pousses qui vont porter les fruits l'été suivant la taille. La taille a pour objectif d'accroître la production et le poids des fruits.

La taille consiste aussi à entretenir un puit de lumière au centre de l'arbre, pour y favoriser la pousse et la fructification, tout en ne mettant pas complètement à nu cette zone pour protéger l'écorce des brûlures du soleil.

L'idéal est de tailler juste à la fin de l'hiver (mars), car ainsi la montée de sève facilite la cicatrisation des plaies de taille. En effet le bois du figuier est creux, tendre et a une faible aptitude à cicatriser. Dans l'idéal il faut mastiquer les grosses plaies de taille.



Verger de figuiers en cours de taille - Crédit photo Didier Legaré

Attention à la taille des figuiers bifères : si l'on veut récolter des figues-fleurs en juillet, il faut garder le bois de l'année précédente qui porte ces figues. On procède alors à la suppression des bourgeons à bois de ces branches qui portent ces figues-fleurs (en mars-avril on les distingue bien des bourgeons à figues), et une fois récoltées les figues-fleurs, fin juillet, on peut tailler les branches ayant porté les fruits de juillet, juste au-dessus d'une ramification que l'on aura choisie de manière à maintenir chaque branche à une hauteur acceptable.

Taille en vert : peut être réalisée en juin/juillet pour améliorer le grossissement des fruits. Consiste à supprimer les gourmands qui ne serviront pas au renouvellement du bois.

Fertilisation : Le figuier est surtout exigeant en potasse (pour la fabrication de sucre) et ne requiert pas de fortes doses de fumure azotée, celle-ci provoquant un développement végétatif trop intense et un déséquilibre en végétation et fructification. Le ratio de ses besoins en NPK (azote, phosphore et potasse) est de 1 ; 2 ; 2.5.

La fumure apportée doit tenir compte de ce ratio et de la richesse naturelle du sol.

Irrigation :

« Son système racinaire très développé l'aide à supporter des conditions très sèches. Il se plaît cependant beaucoup en conditions plus humides. Ses besoins annuels sont de l'ordre de 600 à 700 mm, surtout au printemps et au début de l'été. » » (Pierre Baud - La culture du figuier - <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>)

L'irrigation favorise incontestablement les rendements mais la qualité gustative et les capacités de conservation du fruit s'en ressentent, aussi il convient de réduire l'irrigation à l'approche de la maturité afin d'obtenir des fruits riches en sucre et entiers (les figues pouvant éclater ou pourrir par excès d'eau).

Bioagresseurs :

Le figuier est un fruitier rustique qui a peu de bioagresseurs.

La principale difficulté pour la culture de la figue en agriculture biologique est la mouche de la figue : *Silba adipata* (anciennement *Lonchoea aristella*) qui peut causer des pertes très importantes les années où la pression est forte (de 40 % à 70 %). En région PACA, elle est notamment très présente dans le Var.

Elle mesure 4,5 mm et est reconnaissable grâce à son thorax brillant au soleil. Elle parasite les figes en déposant ses oeufs au niveau de l'ostiole. Les oeufs donnent ensuite naissance à la larve qui va ensuite se nourrir de l'inflorescence puis s'attaquer au parenchyme de la figue. Celle-ci finit par sortir de la figue pour poursuivre son cycle au sol où elle entamera sa nymphose et donnera lieu à la génération suivante. Il y a environ 6 générations par an.

Aujourd'hui, il n'existe aucun produit bio homologué contre cette mouche. Seule la prophylaxie, qui consiste à récupérer les figes touchées puis les brûler, est possible. C'est une tâche très chronophage dont l'efficacité est controversée.

Des mesures préventives peuvent également être mises en place telle que l'implantation de haies abritant des prédateurs de la mouche de la figue (frêne, charme, laurier-tin, lierre...). Les abords des cours d'eau sont des lieux à proscrire pour les plantations de nouveaux figuiers car ils attirent de nombreuses mouches.

Face à cette véritable impasse technique, le CIVAMBIO 66 a mené dès 2015 des essais dans l'objectif de trouver un piège de contrôle du ravageur efficace. Cette première expérimentation a permis d'identifier une bonne attractivité du Phosphate diammonique (PDA) dilué à 4 %. Il constitue aujourd'hui la base des pièges mis en essais.



Mouche de la figue "Silba adipata"



Nouvel ennemi de taille pour le figuier : le charançon noir du figuier, *Aclees foveatus*, qui inquiète fortement les producteurs de figes du sud de la France depuis 2019. Cet insecte coléoptère de 2 cm environ, originaire d'Asie, attaque le bas des troncs et fait dépérir les arbres. Différents essais de lutte curative sont en cours (champignon *Beauveria bassiana*...). En préventif il s'agit d'appliquer des badigeons. Afin d'éviter de perdre des troncs entiers, la conduite des figuiers en cépée est recommandée.

Le figuier connaît d'autres bioagresseurs mineurs et de faible impact :

-La cochenille *Ceroplastes rusci*, insecte piqueur suceur de sève. On l'évite en aérant bien les arbres et en évitant les excès d'azote. En cas de forte pression, on applique des huiles blanches en hiver.

-Différents chancre (champignons) qui entrent facilement par les blessures et plaies de taille. Les chancres affaiblissent mais ne tuent pas. En cas de présence, couper et brûler les bois concernés. En préventif, dans l'idéal, badigeonner les plaies de taille importantes.

-La teigne du figuier, *Choreutis nemorana*, papillon dont les chenilles vertes font des dégâts sur les feuilles, généralement peu importants.

Récolte : Obligatoirement à la main, directement en plateau ou barquette car les figues sont fragiles et supportent le moins de manipulations possible. La cueillette fait couler du latex, très irritant pour la peau. Par conséquent il faut se protéger les mains avec des gants, et les avant-bras avec un vêtement long.

La récolte a lieu de fin juin à début novembre selon les variétés, les figues de juin/juillet étant des figues fleurs de variétés bifères, et les variétés unifères précoces commençant à produire dès le début du mois d'août. La récolte d'une même variété s'étale généralement sur deux mois (sans compter la récolte des figues fleurs pour les variétés bifères). Les figues mûrissent au fur et à mesure sur l'arbre, il faut passer presque tous les jours pour les ramasser à maturité optimale, sans quoi leur qualité gustative sera médiocre (une fois cueillie, une figue ne mûrit presque plus, c'est un fruit faiblement climactérique, comme le raisin, les framboises ou encore les fraises).

En choisissant bien les variétés plantées, on peut produire sans arrêter de début juillet à fin novembre, avec le mois d'août un peu pauvre en figue et les mois de septembre et début octobre abondants, et ainsi servir ses clients le plus longtemps possible.

Productivité :

Le figuier alterne peu. Toutefois, la production de figues fleurs est soumise aux caprices du climat (gelées tardives...)

En moyenne, des vergers cultivés extensivement produisent 5 à 7 tonnes par hectare, tandis qu'en intensif le rendement oscille entre 12 et 20 tonnes / ha. Sur la zone d'appellation de la figue de Solliès, le rendement moyen est de 8 tonnes/ha.

En Israël certains vergers en intensif donnent jusqu'à 40 tonnes !

Conservation : Les figues sont très fragiles. Elles ne se conservent en frigo que quelques jours.

Une fois séchées en revanche elles se conservent très longtemps !

Multiplication : Le figuier se multiplie par boutures ou marcottage. Les boutures s'enracinent facilement et sont plantées dans un carré d'élevage avec un espacement de 20 à 30 cm sur la ligne et 60 cm entre lignes.

La greffe n'a pas vraiment d'intérêt sur le figuier puisqu'il ne nécessite pas de porte-greffe.

« Le semis n'est pas utilisé, une graine ayant autant de chances de donner naissance à un figuier domestique qu'à un caprifigier... » (Pierre Baud - La culture du figuier - <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>)

UTILISATIONS

-Fraîches

-En cuisine (tartes, ...)

-Transformées (jus de fruit, nectars, sirops, confiture, compote, chutney, vinaigres, figues au vinaigres)

-Congelées : un marché industriel existe mais cela nécessite une organisation et des investissements importants.

-Séchées : principalement pour les variétés à petit fruits très sucrés. « Les variétés les plus faciles à sécher sont Grise de Saint-Jean et Ronde de Bordeaux. On peut aussi sécher entières : Figue de Marseille, Marseillaise, Negronne, Tena, Sucrette et Néfiaich. En ouvrant les figues en deux, on peut obtenir de bons résultats avec Noire de Caromb, Abicou, Sultane, Bellone et même Col de Dame et Sucre Vert dans les régions les plus chaudes. » Pierre Baud - La culture du figuier - <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>)

COMMERCIALISATION

Bon à savoir :

Dans le nord du bassin méditerranéen la plupart des consommateurs pensent qu'une figue mûre est violette. Il y a donc un véritable travail de pédagogie à réaliser pour faire connaître et apprécier les variétés d'autres couleurs.

Du fait de sa fragilité, la figue fraîche se commercialise préférentiellement en circuit court (direct producteur ou un intermédiaire tel un magasin), mais elle supporte tout de même les circuits longs (via les grossistes), on en trouve même en GMS.

Le prix payé au producteur de la figue fraîche biologique méditerranéenne conditionnée varie entre 5 et 12 euros le kilo, selon la période et le type. Les figues blanches sont moins bien rémunérées que les noires ou les vertes.

VARIÉTÉS ET PÉPINIÈRES

Variétés :

Il existe des centaines de variétés de figues dans le monde, 750 d'après un chercheur américain. On trouve des figues vertes mais aussi des blanches, jaunes, violettes, grises ou rouges. Le consommateur français est principalement attiré par les variétés violettes. A noter que les feuilles varient selon les variétés mais aussi selon l'environnement et l'âge des arbres.

En région PACA :

-En 1821, dans des textes de Lardier, on compte 122 variétés de figuiers dans la région

-En 1880, Sauvaigo parle de 50 variétés régionales

-En 1945, on parle de 33 variétés

-Aujourd'hui il s'agit plutôt d'une vingtaine. A vrai dire, une même variété a souvent plusieurs noms, d'un territoire à l'autre, voire sur un même territoire. Par exemple Grosse rouge de Bordeaux = Abicou ; ou encore Bourjassote Noire = Figue ou Violette ou noire de Solliès = Parisienne

Quelques variétés les plus cultivées en PACA : (non exhaustif, vous trouverez beaucoup d'informations sur les variétés sur les sites des pépiniéristes et autres sources citées en dernière page de cette fiche) :

Les noires/violettes :

Figue de Solliès = noire ou violette de Solliès = bourjassote noire = parisienne = barnissotte noire...

Origine lointaine, Afrique du Nord, Pline Le Jeune en parle comme étant "la figue africaine" et décrite en France en 1651. Correspond à 75 % de la production française commercialisée en figues. C'est une grosse figue très sucrée, de bonne qualité gustative si cueillie à pleine maturité, unifère, très productive et tardive (de mi août-début septembre à mi octobre-fin novembre selon les terroirs). Sensible à l'éclatement. Très bonne tenue en circuit long. Pas adaptée au séchage.



Noire de Caromb = Douqueira negra (Italie) = Perroquine = Noire bifère de Caromb = Monginenco = Argusela

Originnaire d'Italie mais arrivée à Caromb au XVIII^{ème} siècle où elle y a été très cultivée, d'où son nom ici. C'est une bifère dont les figues fleurs de juin/juillet sont grosses et intéressantes et dont les figues d'automne (septembre/octobre) sont plus abondantes et de très bonne qualité gustative avec un goût particulier plutôt minéral. D'avantage destinée aux magasins spécialisés. Adaptée au séchage une fois coupée en deux.



VARIÉTÉS ET PÉPINIÈRES

Pastilière = rouge de Bordeaux (à ne pas confondre avec ronde de Bordeaux et figue de Bordeaux qui sont d'autres variétés) = Hirta du Japon

Variété très répandue dans la région toulousaine. Son nom lui vient de la teinte de son fruit qui rappelle la couleur que l'on extrait du pastel, elle était déjà cultivée par les maraichers de la région toulousaine à la fin du XIXe siècle.

Unifère stricte dont les figues, précoces, arrivent en août, c'est la seule variété à produire de manière abondante en août. Arbres peu vigoureux, de petite taille, très peu sensibles aux gelées de printemps. Figue pas excessivement sucré, chair très fine, fruitée et charnue, très bonne qualité gustative. Délicate à manipuler et transporter. Utilisation essentiellement frais, éventuellement en confiture, mauvaise tenue à la cuisson.



Sultane = Bellone bifère = Noire de juillet = Noire de Bellone = Grosse de Juillet

Très anciennement cultivée en Provence, notamment dans les Alpes Maritimes. Arbres moyens/grands, résistants au froid, buissonnants, émettant facilement des rejets et dont les bourgeons terminaux sont d'un rouge foncé caractéristique. Bifère, productif, avec une première récolte de figues fleurs très précoce (juin) et une récolte d'automne tardive (septembre à novembre). De bonne qualité gustative, les figues se consomment en frais, confiture et peuvent être séchées une fois coupées en deux.



Négronne = Figue de Bordeaux = Violette de Bordeaux = Figue-poire = Petite Ambique

Variété très ancienne, Jean Baptiste de la Quitinye la cultivait en 1692 dans les jardins du roi Louis XIV. Très anciennement cultivée en Provence, particulièrement en bordure de champs et de vigne, ainsi qu'en région parisienne et en Angleterre.

Arbres de taille moyenne, intéressants pour leur grande résistance au froid. Variété bifère donnant des figues de taille moyenne, en juin-juillet pour les figues fleurs et de fin août à mi octobre pour les figues d'automne. Très bonne qualité gustative, très parfumée, y compris les figues fleurs. Se consomme en frais, confiture, confiserie, bonne aptitude au séchage (peut même sécher sur l'arbre), bonne tenue à la cuisson.



Bellone = Bellona = Figue de Nice = Noire de Nice

Sauvaigo en fin connaisseur et en véritable Niçois la décrivait à la fin XIXe s comme la reine des figues, à ne pas confondre avec la sultane.

Très répandue dans les Alpes maritimes en particulier la région niçoise.

Arbres vigoureux. Variété unifère, tardive (mi août à fin octobre)

Figues sucrées, de belle taille et de très bonne qualité gustative, à peau épaisse, à consommer en frais, confiture, séchage possible, bonne tenue à la cuisson.



VARIÉTÉS ET PÉPINIÈRES

Les blanches et dorées :

Marseillaise = figue d'Athènes = Petite grise = Petite Blanche = Blanche marseillaise = Blanquette = Couilles du Pape

Décrite dès 1700, très cultivée dans le Var, et en Provence généralement où elle est utilisée pour la confiserie et séchée elle faisait partie des treize desserts de Noël.

Arbres de taille moyenne, très buissonnant et résistant bien à la sécheresse. Très productive, unifère, récolte de mi août à mi octobre.

Fruits très petits, très sucrés, à consommer en frais, confiture, confiserie, séchées (sèche sur l'arbre) et bonne tenue à la cuisson.



Crédit photo : Pierre Baud

Figue de Marseille

Commune dans les corbières et le minervois, variété assez voisine de la Dottato cultivée dans le sud de l'Italie. Attention ce nom est aussi utilisé pour la marseillaise dans le var, grise de st jean à Marseille, une petite figue grise dans le sud -ouest et une figue vert-jaune bifère dans les corbières.

Arbres de taille moyenne, résistants à la sécheresse. Variété bifère dont les figues fleurs et les figues d'automne sont assez semblables.

Figue de taille moyenne, plus grosse que la Marseillaise. Très mielleuse et très sucrée, excellente. En frais, confiture, bonne aptitude au séchage coupée en 2, entière après une cuisson longue.



Crédit photo : Pierre Baud

Dauphine = Boule d'or = Adam = Rouge d'Argenteuil = grise de tarascon = grise de beaucaire = grosse de juillet = Mussega Negra = Cougourdon

Variété anciennement cultivée de façon intensive à Argenteuil au XIXe mais avec une technique particulière pour la protéger du froid. Arbres vigoureux et buissonnants. Variété bifère, productive, la seule variété à donner autant de figues fleurs (juin-juillet) que de figues d'automne (septembre-octobre). Figs fleurs très grosses (100 à 150 g), tenant bien au transport mais de qualité gustative médiocre. Elles sont gorgées d'eau et sont avant tout rafraichissantes. A consommer en frais ou très bien pour la confiture.



Crédit photo : Pierre Baud

Longue d'août = Banane = Jérusalem = Smyrne (à tort selon Baud)

Arbres de faible vigueur, très buissonnant, très résistant au froid mais n'aiment pas l'excès d'humidité. Variété bifère productive, de bonne qualité gustative en sol bien drainé, moindre en conditions humides. Figs fleurs très grosses, dorées et très allongées, en forme de banane, ces caractéristiques sont moins prononcées sur les figues d'automne.



Crédit photo : pinterest

Une grise :

Grise de la Saint Jean = Cotignane = Cotignian (Alpes-Maritimes) = Grisette (Soliès) = Cordelière = Grise de Montpellier = Coucourelle grise = Célestine = Observantine = Capoutchin (Italie) = Mestisse grise = Figue fleur (en Provence dans les vieux mas)

Très commune en Provence, décrite en 1702, elle est cultivée pour la qualité et l'abondance de ses figues fleurs (début juillet). Arbre à très fort développement, exigeant en eau et sensible au froid. Bifère, très bonne figue pour le frais, confiture, très bon séchage (sèche sur l'arbre) et très bonne tenue à la cuisson.



Crédit photo : Pierre Baud

VARIÉTÉS ET PÉPINIÈRES

On trouve des vergers conservatoires de figuiers dans plusieurs lieux du sud de la France :

Le plus complet est sans doute la collection de Porquerolles, avec 269 variétés (qui ont été génotypées), ensuite les pépiniéristes vauclusiens Pierre Baud à Vaison la Romaine (près de 300 variétés), et Alain Jabouin à Caromb, tous deux spécialistes du figuier, ont de très belles collections également.

On trouve aussi des vergers collection à Graveson dans les Bouches du Rhône (Les figuières, 150 variétés <https://www.lesfiguieres.com>), à Solliès-Pont dans le Var, à Miremer dans le Var, à Vézénobres dans le Gard, ou encore à Nézignan l'Evêque dans l'Hérault et au Mas d'Azil en Ariège.



Pépiniéristes spécialistes du figuier, que nous avons rencontrés et qui produisent eux-mêmes leurs plants :

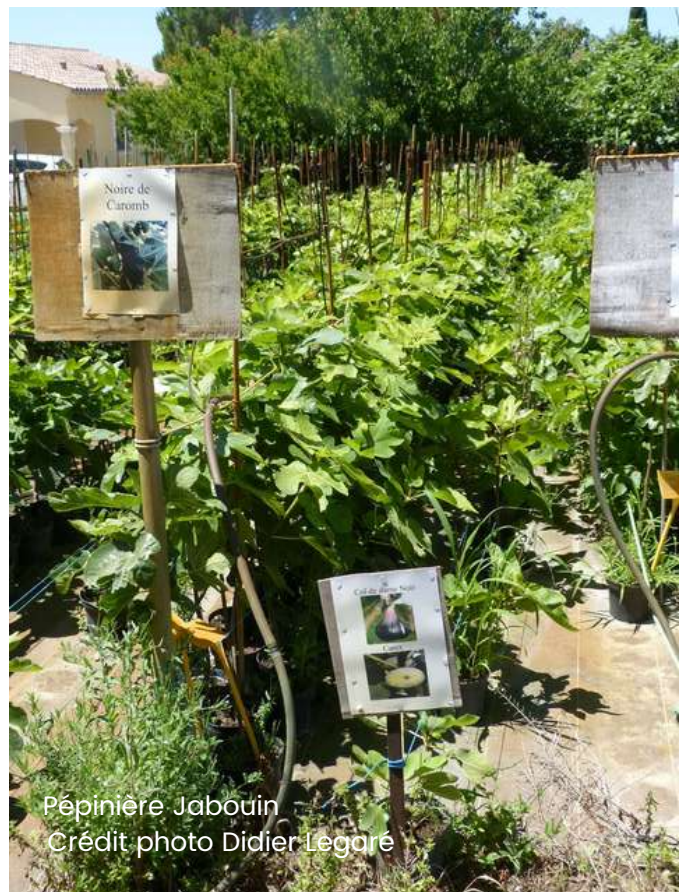
Pépinière Pierre Baud

Lieu dit le Palis 84 110 Vaison la Romaine –
04 90 36 08 46 - <http://www.fig-baud.com/>

Pépinières Jabouin EARL du Clos de la Payanne – 307 rue Payanne – 84330 Caromb –

06 12 93 08 54 – site web :
<http://pepinieresjabouin-varietesanciennes.com/>

Pépinières de Haute Provence (Monsieur Bardouin) – Lieu dit Peynière – 04700 La Brillane
04 92 74 95 99 - <https://www.pep-hprovence.com>





SOURCES

Bibliographie :

- Compte rendus des visites effectuées par Laure Gicquel et Didier Legaré chez Pierre Baud, Alain Jabouin, M. Bardouin (Pépinières de Haute Provence) et Laurent Navarret, au PNR de Porquerolles et à la Tomassine (PNR Luberon), dans le cadre du projet DIVERSIGO (2021-2022)
- Le figuier, Pas à pas, de Pierre Baud, édition épisud, 2011
- Fruits Oubliés n°2-00 Été aout 2000 : archives GRAB R.FO0005
- La conduite du figuier Ficus Carica Synthèse J,P, ROGER Conservatoire botanique national méditerranéen de Porquerolles
- Fiche « Figue bio » Chambre d'agriculture du Var et AgribioVar (Rémi Pécout et Sophie Dragon)

Sites internet :

- <http://www.fig-baud.com/conseilsfiguiers.html>
- <http://pepinieresjabouin-varietesanciennes.com/>
- <http://www.maisondelafigue.com>
- <https://www.agrimaroc.ma/fiche-technique-de-la-culture-du-figuier>
- <http://www.fruitiers-rares.info/>

**MERCI À À PIERRE BAUD, ALAIN JABOUIN, M. BARDOUIN, MICHEL NAVARRET ET À MOHAMED NAHAL DE LA TOMASSINE QUI NOUS ONT COMMUNIQUÉ UNE GRANDE PARTIE DES INFORMATIONS PERMETTANT DE RÉALISER CETTE FICHE.
... A LAURE GICQUEL ET DIDIER LEGARE, QUI LES ONT COLLECTÉES AVEC SOIN**

Cette fiche est évolutive en fonction des rencontres et découvertes, n'hésitez pas à nous faire remonter toute information utile à son amélioration.

PLUS D'INFOS SUR LE PROJET :

Site de Bio de Provence :
<https://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>



Vous souhaitez participer au projet ? Contactez-nous !

CONTACT Région PACA :

Anne-Laure DOSSIN - Bio de PACA
04 90 84 43 64 - annelaure.dossin@bio-provence.org

Réalisation : Août 2022

Rédaction et mise en page : Anne-Laure Dossin