



**Figue (coupe)**

## FIGUIER ET FIGUE FIG AND FIGUE

(Ficus Carica, english : Fig, espagnol : Higo, Italien: Fico, Allemand :

Fruchtfeige et Feige) (Ficus Carica, english: Fig, Spanish higo, Italian: Fico,  
 German: Fruchtfeige and Feige)

Vous êtes sur <http://www.pommiers.com> You are on <http://www.pommiers.com>

Certaines des variétés présentées ci-dessous sont en vente chez [plantes-et-jardins](#) Some of the varieties listed below are available from [plants and gardens](#)

### [Sommaire Summary](#)

[ [Abricotier](#) ] [ [Amandier](#) ] [ [Cassissier](#) ] [ [Cerisier](#) ] [ [Chataignier](#) ] [ [Chêne truffier](#) ] [ [Cognassier](#) ]  
 [ [Fraisier](#) ] [ [Apricot](#) ] [ [Almond](#) ] [ [cassissier](#) ] [ [Cherry](#) ] [ [Chestnut](#) ] [ [truffle oaks](#) ] [ [Quince](#) ] [ [Strawberry](#) ]  
 [ [Framboisier](#) ] [ [Groseiller](#) ] [ [Groseiller à maquereau](#) ] [ [Grenadier](#) ] [ [Murier](#) ] [ [Myrtillier](#) ] [ [Néflier](#) ]  
 [ [Noisetier](#) ] [ [Raspberry](#) ] [ [Frozen](#) ] [ [Gooseberries](#) ] [ [Grenadier](#) ] [ [Murier](#) ] [ [Myrtillier](#) ] [ [medlar](#) ] [ [Hazel](#) ]  
 [ [Noyer](#) ] [ [Olivier](#) ] [ [Pêcher](#) ] [ [Poirier](#) ] [ [Pommier](#) ] [ [Prunier](#) ] [ [Rhubarbe](#) ] [ [Vigne](#) ] [ [Walnut](#) ] [ [Olivier](#) ]  
 [ [Peach](#) ] [ [Pear](#) ] [ [Apple](#) ] [ [Plum](#) ] [ [Rhubarb](#) ] [ [Vineyard](#) ]  
 [ [Pepinieres en france](#) ] [ [plan du site](#) ] [ [Pepinieres in france](#) ] [ [sitemap](#) ]  
[Arbre d'ornement](#) , [Arbuste](#) , [rosier ancien](#) [Ornamental tree](#), [shrub](#), [old rose](#)  
[Figuier de barbarie](#) [Pear](#)

- Il existe environ 250 espèces de Figueurs et There are approximately 250 species of fig and 3 groupes de couleurs de figues (blanches ou vertes, grises ou rouges, noires ou violets foncés) 3 groups of color figs (green or white, gray or red, black or dark purple)





- Les variétés **bifères** donnent 2 récoltes par an, une première récolte de figues fleurs en juin-juillet (généralement les plus gros fruits, sur les bois de l'année précédente) qui représente environ un quart de la production et une deuxième récolte de figues d'automne (sur les bois de l'année en cours) à partir d'août avec des figues plus petites mais plus sucrées et plus savoureuses. The varieties **bifères** give 2 crops per year, a first crop of figs flowers in June-July (usually the biggest fruit on wood of the previous year) which represents a quarter of production and a second harvest of figs fall (on the wood of the current year) starting in August with figs smaller but sweeter and more tasty.
- Les variétés **unifères** produisent une seule récolte à l'automne (les variétés unifères précoces produisent à partir d'août) **Unifères** varieties produce a single harvest in the fall (early varieties unifères produce from August).
- La récolte des figues nécessite plusieurs passages, les figues n'étant jamais toutes mûres en même temps. The harvest of figs requires several passages, the figs were not ripe all at the same time.
- Comme tous les fruits, une **figue cueillie à maturité est bien meilleure** que celles ramassées longtemps en avance, préférez donc les productions locales aux figues fraîches importées, de plus leur coût en CO<sup>2</sup> est moindre. Like all fruit, a **fig picked at maturity is much better** than those picked up long in advance, therefore, prefer local products to imported fresh figs, plus their cost of CO<sup>2</sup> is lower.
- Le figuier pousse dans des sols pauvres, ni trop acide, ni trop humide (mais le figuier aime l'eau), il se plaît à la chaleur, au soleil et à l'abri du vent. The fig tree grows in poor soil, neither too acid nor too wet (although the fig like water), it likes to heat, sunlight and protected from the wind.
- Il existe des variétés à fort développement occupant un volume important (80 à 100m<sup>2</sup>) et d'autres ayant une croissance plus réduite (5 à 10m<sup>2</sup>). There are varieties with strong development in a large (80 to 100m<sup>2</sup>) and others with lower growth (5 to 10m<sup>2</sup>).
- Il existe des figuiers mâles (le **caprifiguier** donnant des figues immangeables) et des figuiers femelles (ceux qui produisent les figues comestibles), un semi de graine de figues donnera autant de caprifiguiers que de figuiers produisant des figues comestibles. There are fig males (the **caprifiguier** giving inedible figs) and fig females (those that produce edible figs), a semi seed figs caprifiguiers give as much as fig producing edible figs.
- Le CAPRIFIGUIER (figuier mâle), se reconnaît aux figues qu'il porte en hiver qui sont sèches à l'intérieur et tombent sans jamais arriver à maturité. The CAPRIFIGUIER (fig male), is recognized with figs he wears in winter that are dry inside and fall never come to maturity. Les figues du caprifiguier abritent en hiver un insecte, le blastophage qui assurera la pollinisation des figues en mai et juillet, certaines variétés ont besoin de blastophage pour faire fructifier leur figues d'automne. Figs caprifiguier home of an insect in winter, which will blastophage the pollination of figs in May and July, some varieties need blastophage to grow the figs fall.
- En région froide, privilégier les variétés précoces, les tardives n'auront pas le temps de mûrir. In cold region, focus on early varieties, the later will not have time to mature.
- Les jeunes plants de figuiers sont plus sensibles au froid qu'un figuier installé, les protéger du froid pendant leur premières années (certains pépiniéristes parlent d'une sensibilité à partir de -6 à -7°C pour les tous jeunes plants) The fig seedlings are more sensitive to cold than fig installed, protect them from the cold during their first year (some Pepinieristes speak with a sensitivity from -6 to -7 ° C for all young plants).
- En cas de gel des tiges, le figuier repart souvent de la base de son pied. In case of freezing of stems, the fig leaves often the base of her foot.

### Liste de figuiers anciens et courant encore commercialisés List fig old and still-marketed

Attention la maturité varie en fonction du climat et des régions Attention maturity varies depending on climate and regions

Variété Variety	Date de Maturité Maturity Date	Description Description	Terroir Terroir
<b>Adam Adam</b>	Autre nom de <b>Dauphine</b> Another name for <b>Dauphine</b>		
<b>Alma Alma</b>	Synonyme de <b>Fall Gold</b> Synonym for <b>Fall Gold</b>		
<b>Angélique Angélique</b>	Autre nom de <b>Madeleine des deux saisons</b> Another name for <b>Madeleine two seasons</b>		
<b>Abicou Abicou</b>	Autre nom de <b>Aubique noire de Provence</b> Another name for <b>black Aubique Provence</b>		

<b>Ashridge forcing Ashridge forcing</b>	Autre nom de <b>Brown turkey</b> Another name for <b>Brown turkey</b>		
<b>Aubicout Aubicout</b>	Autre nom de <b>Aubique noire de Provence</b> Another name for <b>black Aubique Provence</b>		
<b>Aubique blanche Aubique white</b>	figue d'automne unifere Fall unifere figue	Peau verte, chair rouge, apprécié en frais ou pour sécher, figuier productif, rustique, moyennement vigoureux Green skin, red flesh, enjoyed fresh or dried, fig, productive, hardy, moderately vigorous	<a href="#">où acheter where to buy</a>
<b><a href="#">Aubique noire de Provence</a> <a href="#">Aubique black Provence</a></b>	Bifere juillet et septembre-octobre Bifere July and September-October	Fruit très gros, un peu grossier, peau dure bleu sombre tendant vers le noir, à utiliser en fruit frais, figuier à développement important, <a href="#">où acheter</a> Fruit very large, somewhat coarse, tough skin that dark blue to black, to be used in fresh fruit, fig important to development, <a href="#">where to buy</a>	
<b>Athène Athens</b>	Autre nom de <b>Marseillaise</b> Another name for <b>Marseillaise</b>		
<b>Blanche Blanche</b>	Autre nom de <b>Blanche d'Argenteuil</b> Another name for <b>Blanche d'Argenteuil</b>		
<b>Blanche d'Argenteuil Blanche d'Argenteuil</b>	Bifère juillet et septembre (deuxième récolte difficile dans la région parisienne) Bifère July and September (second harvest difficult in the Paris region)	citée dans la littérature en 1667, figue moyenne, allongé aplati vers l'oeil, tiens bien à l'arbre, peau jaune verdâtre, brillante, la peau se détache facilement, chair blanche, juteuse, très sucrée, parfumée, arbre vigoureux, rustique et productif, <a href="#">où acheter</a> cited in literature in 1667, average figure, lying flat to the eye, wish well to the tree, greenish-yellow skin, shiny, the skin easily, white flesh, juicy, very sweet, fragrant, vigorous tree, hardy and productive, <a href="#">where to buy</a>	Argenteuil, réussi bien autour de Paris, (planter à l'abri du vent et exposé au soleil dans ces regions) Argenteuil managed well around Paris (plant away from the wind and sunlight in these regions)
<b>Barbillonne Barb</b>	Bifère mi-juillet et septembre (deuxième récolte difficile dans la région parisienne) Bifère mid-July and September (second harvest difficult in the Paris region)	Arbre productif, fruit moyen, allongé, peau vert brun voir violacée, vernissée, fine (s'abime facilement pendant les transport), chair blanche, un peu rosée, sucrée, parfumée. Productive tree, fruit medium, long, green skin see purplish brown, glazed, fine (breaks easily during transport), white flesh, a little pink, sweet scented.	
<b>Banane Banana</b>	Autre nom de <b>Smyrne</b> Another name for <b>Smyrna</b>		

<b>Barnissotte blanche</b> <b>Barnissotte white</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte blanche</b> Another name for <b>white Bourjassotte</b>		
<b>Barnissotte noire</b> <b>Barnissotte black</b>	Autre nom de <b>Violette Solliès</b> Another name for <b>Violet Solliès</b>		
<b>Barnissou blanc</b> <b>Barnissou white</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte blanche</b> Another name for <b>white Bourjassotte</b>		
<b>Bécane Bike</b>	figue à peau jaune, Maturité précoce, <a href="#">où acheter</a> figue peel yellow, early maturing, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Bella brunetta</b> <b>Bella Brunetta</b>	Autre nom de <b>Brown turkey</b> Another name for <b>Brown turkey</b>		
<a href="#">Bellone Bifère</a> <b>Bellone Bifère</b>	Autre nom de <b>Sultane</b> Another name for <b>Sultane</b>		
<b>Biogeto nero</b> <b>Biogeto nero</b>	<a href="#">où acheter</a> <a href="#">where to buy</a>		
<b>Blanche Navello</b> <b>White Navello</b>	Autre nom de <b>Dalmatie</b> Alternate Name <b>Dalmatian</b>		
<b>Blanquette</b> <b>Blanquette</b>	Autre nom de <b>Marseillaise</b> Another name for <b>Marseillaise</b>		
<b>Bornholm's Diamant</b> <b>Bornholm's Diamond</b>			
<b>Bouche-barique</b> <b>Mouth-barique</b>	Autre nom d' <b>Aubique blanche</b> Another name for <b>white Aubique</b>		
<b>Bougeassotte noire</b> <b>Bougeassotte black</b>	Autre nom de <b>Violette Solliès</b> Another name for <b>Violet Solliès</b>		
<b>Boule d'or</b> <b>Ball gold</b>		Grosse figue, ronde, juteuse, peau jaune, chair rose Fig big, round, juicy, yellow skin, pink flesh	<a href="#">où acheter</a> <a href="#">where to buy</a>
<b>Bourdissot</b> <b>Bourdissot</b>	Autre nom de <b>Violette Solliès</b> Another name for <b>Violet Solliès</b>		
<b>Bourjassotte blanche</b> <b>Bourjassotte white</b>	figue d'automne unifère à peau épaisse verte-jaune et chair rouge et sucrée, sa peau épaisse lui permet de bien supporter le transport, figuier vigoureux a fort développement, <a href="#">où acheter</a> figue unifère fall thick-skinned and green-yellow and sweet red flesh, thick skin allows him to bear transportation, a strong fig vigorous development, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Bourjassotte noire</b> <b>Bourjassotte black</b>	Autre nom de <b>Violette Solliès</b> Another name for <b>Violet Solliès</b>		
<b>Bourjassotte rayé</b> <b>Bourjassotte removed</b>	maturité demi-tardive fin aout à fin octobre, figuier vigoureux, <a href="#">où acheter</a> semi-mature end late August to late October, fig strong <a href="#">buy</a>		
<b>Bouriassotte</b> <b>Bouriassotte</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte blanche</b> Another name for <b>white Bourjassotte</b>		
<b>Briasca</b> <b>Briasca</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte blanche</b> Another name for <b>white Bourjassotte</b>		
<b>Brogiotto nero</b> <b>Brogiotto nero</b>	autre nom de <b>Violette de Sollies</b> another name for <b>violet Sollies</b>		
<b>Brown Turkey</b> <b>Brown Turkey</b>	(Synonymes : Brown Naples, Nisse), faible développement, culture en pot possible, récolte juillet et septembre-octobre <a href="#">où acheter</a> (Synonyms: Brown Naples, Nisse), poor development, in pot culture possible, harvest in July and September-October <a href="#">where to buy</a>		
<a href="#">Brunswick</a> <b>Brunswick</b>	(Synonymes : Black Naples, Castle Kennedy, Dalmatian, Large White Turkey), récolte juillet et septembre octobre, faible développement, culture en pot possible, <a href="#">où acheter</a> (Synonyms: Black Naples, Castle Kennedy, Dalmatian, Large White Turkey), harvest in July and September October, low development, pot culture possible, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Califfo blue</b> <b>Califfo blue</b>	<a href="#">où acheter</a> <a href="#">where to buy</a>		
<b>Carbassette</b> <b>Carbassette</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte rayé</b> Another name for <b>striped Bourjassotte</b>		
<b>Castle Kennedy</b> <b>Castle Kennedy</b>	Autre nom de <b>Brunswick</b> Another name for <b>Brunswick</b>		

<p><i>Célestine ou celeste</i> <i>Célestine or celeste</i></p>	<p>Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b></p>		
<p><a href="#"><u>Col de Dame blanc</u></a> <a href="#"><u>Col de Dame white</u></a></p>	<p>Semi-tardive mi-septembre à tardive Semi-late September to mid-late Difficile à faire murir en dehors des régions méditerranéennes Difficult to grow outside of the Mediterranean</p>	<p>Assez grosse (poids 50 à 60g, longueur 60 à 70 mm, épaisseur 45 à 50 mm), col allongé, épais avec pédoncule très court, peau peu épaisse à assez fine, lisse, pruneuse, gerçures apparaissant à maturité, pulpe rouge foncé. Large enough (weight 50 to 60g, length 60 to 70 mm, thickness 45 to 50 mm), elongated neck, thick stalk with very short, thick skin just enough to thin, smooth, pruneuse, cracks appearing at maturity, dark red flesh.</p> <p>Fruit vert pâle devenant vert jaunâtre à maturité, oeil à écailles roses clair avec auréole étroite violacée. Fruit pale green becoming yellowish-green when ripe, look for shells with clear pink purple halo close. Qualités gustatives bonne Good taste <a href="#">où acheter</a> , <a href="#">photo where to buy</a>, <a href="#">photo</a></p>	<p>Roussillon, Catalogne Espagnole Roussillon, Catalonia Spain</p>
<p><a href="#"><u>Col de Dame gris</u></a> <a href="#"><u>Col Gray</u></a> <a href="#"><u>Lady</u></a></p>	<p>Semi-tardive mi-septembre à tardive Semi-late September to mid-late Difficile à faire murir en dehors des régions méditerranéennes Difficult to grow outside of the Mediterranean</p>	<p>Fruit à forme identique à <i>Col de dame Blanc</i> Fruit shape identical to <i>the Col de Dame Blanc</i></p> <p>Couleur grise brun, oeil à écailles roses à auréole étroite et sombre. Gray brown eye pink halo scales narrow and dark. Qualités gustatives excellente (plus sucrée et juteuse que <i>Col de dame Blanc</i> ), <a href="#">où acheter</a> , <a href="#">photo</a> Excellent taste (sweet and juicy that Mrs. <i>White Pass</i>), <a href="#">where to buy</a>, <a href="#">photo</a></p>	<p>Roussillon, Catalogne Espagnole Roussillon, Catalonia Spain</p>

<a href="#"><u>Col de Dame noir Col de Dame Black</u></a>	Semi-tardive (mi-septembre) à tardive Semi-late (mid-September) to late Difficile à faire murir en dehors des régions méditerranéennes Difficult to grow outside of the Mediterranean	Fruit à forme identique à <i>Col de dame Blanc</i> Fruit shape identical to <i>the Col de Dame Blanc</i>  Peau violette foncé, plus clair près du pédoncule, un peu brillante sur le corps, Oeil à écaille rouge foncé. Dark purple skin, clearer near the peduncle, a little bright on the body, tortoiseshell eye to dark red. Qualités gustatives excellente (plus sucrée et juteuse que <i>Col de dame Blanc</i> ) <a href="#">où acheter</a> , <a href="#">photo</a> Excellent taste (sweet and juicy that Mrs. <i>White Pass</i> ) <a href="#">where to buy</a> , <a href="#">photo</a>	Roussillon, Catalogne Espagnole Roussillon, Catalonia Spain
<i>Col de Signora Col de Signora</i>	Autre nom de <b>Col de Dame</b> Another name for <b>Col de Dame</b>		
<a href="#"><u>Conadria Conadria</u></a>	Originaire de californie, bifere, pour figue seche, arbre vigoureux, <a href="#">où acheter</a> Originally from California, bifere for dried figs, vigorous tree, <a href="#">where to buy</a>		
<i>Contessina Contessina</i>	<a href="#">où acheter</a> <a href="#">where to buy</a>		
<i>Cordelière Cordelière</i>	Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b>		
<i>Cotignane Cotignane</i>	Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b>		
<i>Couille du Pape Couille Pope</i>	Autre nom de <b>Marseillaise</b> Another name for <b>Marseillaise</b>		
<i>Coucourelle grise Coucourelle gray</i>	Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b>		
<i>Coucourcelle grise Coucourcelle gray</i>	Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b>		
<i>Courgette rayée Striped zucchini</i>	Autre nom de <b>Bourjassotte rayé</b> Another name for <b>striped Bourjassotte</b>		
<a href="#"><u>Dalmatie Dalmatia</u></a>	récolte juillet et septembre octobre harvest in July and September October	figuier de faible développement, figue blanche, culture en pot possible en region froide, <a href="#">où acheter</a> , <a href="#">photo</a> Fig low development, white fig, pot culture possible in cold region, <a href="#">where to buy</a> , <a href="#">photo</a>	
<i>Dalwaki Dalwaki</i>			
<i>Dauphine Dauphine</i>	Bifère la plus grosse recolte debut fin juin à debut aout puis mi-aout à mi-octobre Bifère recolte the biggest debut in late June to early August and mid-August to mid-October	Arbre vigoureux et productif, Grosse figue, violette presque noire à maturité, pédoncule très court et violacé, chair rose, très juteuse, sucrée, recommandé pour consommé frais, supporte bien le transport malgré sa peau fine (qui en fait une bonne figue à confiture), <i>fruit de très bonne qualité</i> Tree vigorous and productive, Grosse figs, purple almost black when ripe, very short peduncle and purple,	

		pink flesh, very juicy, sweet, recommended for fresh consumption, supports the transport despite its thin skin (which makes it a good fig jam ), the result of very good quality <a href="#">où acheter where to buy</a>	
<b>Dorée Dorée</b>	Autre nom de <b>Goutte d'Or</b> Named <b>Goutte d'Or</b>		
<b><a href="#">Dottato Dottato</a></b>	origine italienne, figue de taille moyenne, de couleur dorée à maturité, chair blanche, sucrée, juteuse, <a href="#">où acheter</a> Italian origin, fig of medium size, golden when ripe, white flesh, sweet, juicy, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Douqueira negra Douqueira negra</b>	Autre nom de <b>Noire de Caromb</b> Another name for <b>Black Caromb</b>		
<b>Figua Turca Figua Turca</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte rayé</b> Another name for <b>striped Bourjassotte</b>		
<b>Figue Banane Banana Fig</b>	Autre nom de <b>Longue d'août</b> Long name of <b>August</b>		
<b>Figue d'Athènes Fig Athens</b>	Autre nom de <b>Marseillaise</b> Another name for <b>Marseillaise</b>		
<b>Figue de Nice Nice Figue</b>	Autre nom de <b>Bellone</b> Another name for <b>Bellone</b>		
<b>Figue poire Fig pear</b>	Autre nom d' <b>Aubique noire</b> , <a href="#">où acheter</a> Other name of <b>Aubique black</b> , <a href="#">where to buy</a>		
<b>Fiorone Fioroni</b>	Figue à peau verte, <a href="#">où acheter</a> Green-skinned figs, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Galbun Galbun</b>	Synonymes : Gulbun, Jewel, Malcom's super giant Synonyms: Gulbun, Jewel, Malcolm's super giant		
<b>Gelb Gelb</b>	Figue à peau jaune, <a href="#">où acheter</a> Fig peel yellow, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Gentil Bianco Gentil Bianco</b>	Bifere, recolte juillet et septembre Bifere, harvest in July and September	figue à peau verte, ronde, <a href="#">où acheter</a> figs green skinned, round, <a href="#">where to buy</a>	
<b><a href="#">Goutte d'or Goutte d'or</a></b>	Bifère début juillet et la plus grosse recolte mi-août Bifère early July and the largest recolte mid-August	Très grosse figue, allongé, chair rose dorée, juteuse, parfumée, bien sucrée, ne fendant pas, utilisable en fruit frais ou confiture, faible développement, culture en pot possible en region froide, <a href="#">où acheter</a> Very large fig, lie, golden flesh pink, juicy, fragrant, sweet well, do not fendant, for use in fresh fruit or jam, low development, culture pot possible in cold region, <a href="#">where to buy</a>	
<b>Grise de Tarascon Grise de Tarascon</b>	Très grosse figue, de couleur violet pale proche du gris, importante production de figues fleurs au printemps dans les région tempérée. <a href="#">où acheter</a> Very large fig, pale purple color near the gray, large production of figs in the spring flowers in the temperate region. <a href="#">Where to buy</a>		
<b>Grise de Marseille Grise de Marseille</b>	Autre nom de <b>Marseillaise</b> Another name for <b>Marseillaise</b>		
<b>Grise olivette Grise olivette</b>	<a href="#">où acheter where to buy</a>		

<a href="#"><u>Grise Saint-Jean Saint-Jean Gray</u></a>	Bifère, juillet et septembre-octobre Bifère, July and September-October	Déjà connue en 1700, Figue de taille moyenne, peau grise tirant sur le violet, juteuse, sucrée, parfumée. Already known in 1700, Fig medium-sized, gray skin pulling on the purple, juicy, sweet, fragrant. production plus abondante au debut d'été (dès fin juin en provence) qu'a l'automne, figue plus savoureuse à la première récolte recommandé pour consommer frais, se sèche facilement, figuier à développement important production more abundant in early summer (from late June in Provence) that fall more figue the first tasty harvest recommended to consume fresh, dries easily, fig important to development <a href="#"><u>commander order</u></a>	
<b>Grisette Grisette</b>	Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b>		
<b>Grosse Blanche Big White</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte blanche</b> Another name for <b>white Bourjassotte</b>		
<b>Grosse de juillet Grosse July</b>	Autre nom de <b>Sultane</b> Another name for <b>Sultane</b>		
<b>Grosse violette longue Big long purple</b>	Autre nom d' <b>Aubique noire de Provence</b> Name of <b>black Aubique Provence</b>		
<b>Hirta du Japon Hirta Japan</b>	Autre nom de <b>Pastilière</b> Another name for <b>Pastilière</b>		
<b>Jérusalem Jerusalem</b>	Autre nom pour <b>Smyrne</b> Another name for <b>Smyrna</b>		
<b>Lipari Lipari</b>	Autre nom de <b>Marseillaise</b> Another name for <b>Marseillaise</b>		
<b>Longue d'Août Long August</b>	Autre nom pour <b>Smyrne</b> , <a href="#"><u>Commander</u></a> Another name for <b>Smyrna</b> , <a href="#"><u>Order</u></a>		
<b>Madeleine des deux saisons Madeleine des deux saisons</b>	Bifère, fin juin , sa plus grosse récolte est fin août (précoce) Bifère end of June, its biggest harvest in late August (early)	Figue moyenne à petite, peau jaune claire ou dorée, chair rose, juteuse, à consommer frais, mais aussi en confiture, résiste au climat rigoureux, faible développement, culture en pot possible en region froide, Fig average small, light yellow skin and golden flesh pink, juicy, fresh consumption, but also in jam, resists harsh climate, low development, growing in containers in colder regions possible,	<a href="#"><u>où acheter where to buy</u></a> <a href="#"><u>Commander Order</u></a>
<b>Maravella Maravella</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte rayé</b> Another name for <b>striped Bourjassotte</b>		



<a href="#"><u>Marseillaise Marseillaise</u></a>	Unifère, Mi-septembre à fin-octobre Unifère, Mid-September to end-October	Variété déjà connue en 1600, Petite figue très apprécié, jaune verte, chair rose, très sucrée, très bon gout et parfumé, à la fois ferme et fondante, recommandée pour le séchage, figue exigeant en chaleur. Varieties already known in 1600, Popular Small fig, yellow green, pink flesh, very sweet, very good taste and scent, both firm and founded recommended for drying, fig requiring heat. Figuier productif et rustique, faible developpement, maturité tardive. <a href="#"><u>commander</u></a> Figuier productive and hardy, low development, maturity late. <a href="#"><u>Order</u></a>	<a href="#"><u>commander</u></a> <a href="#"><u>order</u></a>
<b>Mère véronique</b> <i>Mother véronique</i>	<a href="#"><u>où acheter</u></a> <a href="#"><u>where to buy</u></a>		
<b>Monginenco</b> <i>Monginenco</i>	Autre nom de <b>Noire de Caromb</b> Another name for <b>Black Caromb</b>		
<b>Morena</b> <i>Morena</i>	<a href="#"><u>où acheter</u></a> <a href="#"><u>where to buy</u></a>		
<b>Napolitaine</b> <i>Neapolitan</i>	Unifère, de mi-août à début septembre Unifère from mid-August to early September	Figue noire de calibre moyen, plus haute que large, figuier à fort développement, sera peu sensible à l'éclatement. Fig black size medium, higher than wide, with high fig development, will be insensitive to the burst.	<a href="#"><u>où acheter</u></a> <a href="#"><u>where to buy</u></a>
<b>Néfiach</b> <i>Néfiach</i>	maturité fin août à fin octobre, faible développement, <a href="#"><u>où acheter</u></a> maturity late August to late October, low development, <a href="#"><u>where to buy</u></a>		
<b>Negrette de porquerolles</b> <i>Negrete de Porquerolles</i>	autre nom de <b>Aubique noire de provence</b> another name for <b>black Aubique de provence</b>		
<b>Negro largo</b> <i>Negro largo</i>	Autre nom de <b>Violette de Solliès</b> Another name for <b>Violette de Solla</b>		
<b>Négronne</b> <i>Negrone</i>	bifère, juillet et automne bifère, July and autumn	se sèche bien dries well	<a href="#"><u>où acheter</u></a> <a href="#"><u>where to buy</u></a>
<b>Nero</b> <i>Nero</i>	<a href="#"><u>où acheter</u></a> <a href="#"><u>where to buy</u></a>		
<b>Noire de Barbentane</b> <i>Black Barbentane</i>		Originaire de provence, Figue violette, arbre très vigoureux, figuier à développement important, Originally from Provence, Purple Fig, very vigorous tree, fig important to development,	<a href="#"><u>où acheter</u></a> <a href="#"><u>where to buy</u></a>
<b>Noire de Caromb</b> <i>Black Caromb</i>	Bifère, juillet, figes d'automne plus petites et plus brillantes. Bifère, July, figs fall smaller and brighter.	Grosse figue, allongée, très sucrée, peau violacée, chair rose. Big fig, elongated, very sweet, purple skin, pink flesh. Arbre vigoureux, développement important, mais sensible au psylle du figuier Tree vigorous development important, but sensitive to the fig psyllid	<a href="#"><u>Commander</u></a> <a href="#"><u>Order</u></a>

<b>Noire de Caroub Black bean</b>	Autre nom de <b>Noire de Caromb</b> Another name for <b>Black Caromb</b>		
<b>Noire de juillet Black July</b>	Autre nom de <b>Sultane</b> Another name for <b>Sultane</b>		
<b>Noire de Nice Black Nice</b>	Autre nom de <b>Bellone</b> Another name for <b>Bellone</b>		
<b>Noire de Solliès Black Solliès</b>	Autre nom de <b>Violette Solliès</b> Another name for <b>Violet Solliès</b>		
<b>Nordland Nordland</b>	<a href="#">où acheter where to buy</a>		
<b>Observantine Observantine</b>	Autre nom de <b>Grise Saint-Jean</b> Another name for <b>St. John Grise</b>		
<b>Osborn Prolific Osborn Prolific</b>	<a href="#">où acheter where to buy</a>		
<b>Panachée Mixed</b>	Autre nom de <b>Bourjassotte rayé</b> Another name for <b>striped Bourjassotte</b>		
<b>Parisienne Parisienne</b>	Autre nom de <b>Violette Solliès</b> Another name for <b>Violet Solliès</b>		
<b>Pastilière Pastilière</b>	Début août (précoce) Beginning in August (early)	Figue moyenne, peau veloutée violette tirant vers le noir, chair bien sucrée, se conserve et se transporte assez mal. Fig average, velvety purple skin, pulling the dark flesh of sweet, preserved and transported poorly. arbre peu vigoureux, faible développement, culture en pot possible en region froide, little tree vigorous, low development, culture pot possible in cold region,	<a href="#">où acheter where to buy</a>
<b>Pastellere Pastellere</b>	Autre nom de <b>Pastilière</b> Another name for <b>Pastilière</b>		
<b>Peretta Peretti</b>	<a href="#">où acheter where to buy</a>		
<b>Peroquina Peroquina</b>	Autre nom de <b>Noire de Caromb</b> Another name for <b>Black Caromb</b>		
<b>Perroquine Perroquine</b>	Autre nom de <b>Noire de Caromb</b> Another name for <b>Black Caromb</b>		
<b>Perruquière Perruquière</b>	Autre nom de <b>Noire de Caromb</b> Another name for <b>Black Caromb</b>		
<b>Pied de Boeuf Pied de Boeuf</b>	originnaire de californie, figue de couleur rouge foncé, bifere, figue fleur juillet, second recolte en septembre-octobre, pas de gout particulier, <a href="#">où acheter</a> Originally from California, figue colored dark red, bifere, fig flower in July, second harvest in September-October, no particular taste, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Pingo del mel Pingo del mel</b>	Synonymes : Croisic, Cordelia, Gillette, St John, <a href="#">où acheter</a> Synonyms: Croisic, Cordelia, Gillette, St John, <a href="#">where to buy</a>		
<b>Portogallo Portogallo</b>			<a href="#">où acheter where to buy</a>
<b>Ronde de Bordeaux Ronde de Bordeaux</b>	Unifère, variété précoce , fin juillet-debut Aout Unifère, early variety, late July-early August	Petite figue, peau noire, chair rouge, très bon gout, toute usage, confiture, séchage facile, consommé frais, figuier à développement important, Small fig, black skin, red flesh, very good taste, any use, jam, drying easily consumed fresh, fig important to development,	<a href="#">où acheter where to buy</a>
<b>Rosetta Rosetta</b>	<a href="#">où acheter where to buy</a>		
<b>Rouge de Bordeaux Red Bordeaux</b>	Autre nom de <b>Pastillière</b> Another name for <b>Pastillière</b>		
<b>Salviotte Salviotte</b>	unifere, figue jaune pale de taille moyenne à petite bien sucrée, à utiliser en frais ou séché, <a href="#">où acheter</a> unifere, figs pale yellow medium-sized small well sweet, use fresh or dried, <a href="#">where to buy</a>		

<b>San Pedro noire San Pedro Black</b>	Autre nom de <b>Aubique noire de Provence</b> Another name for <b>black Aubique Provence</b>	
<b>San Piero San Piero</b>	Utilisé en Italie pour désigné l' <b>Aubique noire de Provence</b> Used in Italy called the ' <b>black Aubique Provence</b>	
<b>San Pietro San Pietro</b>	Autre nom de <b>Dalmatie</b> Alternate Name <b>Dalmatian</b>	
<b><u>Smyrne Smyrna</u></b>	Bifère, juillet et septembre-octobre Bifère, July and September-October	Grosse figue, peau verte tirant vers le jaune, un des figuiers les plus résistant aux gelées, faible développement, Big fig, green-skinned yellow pulling a fig the more resistant to frost, low development, <a href="#">où acheter</a> , <b>Commander where to buy</b> , <b>Order</b>
<b><u>Sucrette Sucrette</u></b>	maturité fin aout à fin octobre maturity late August to late October	figuier de faible développement, peut être utilisé pour le séchage, <a href="#">où acheter</a> Fig low development, can be used for drying, <a href="#">where to buy</a>
<b><u>Sucre vert Green sugar</u></b>	maturité tardive, septembre à début novembre maturity late September to early November	figuier de faible développement, <a href="#">où acheter</a> Fig low development, <a href="#">where to buy</a>
<b>Sultane Sultane</b>	Bifère début juillet et récolte la plus abondante à l'automne Bifère récolte early July and the most abundant in autumn	Figue moyenne, peau violette, chair rouge bien sucrée, parfumée, à utiliser en figue fraîche ou sécher (pour la récolte d'automne), résiste au transport. Fiquier productif, rustique et vigoureux, développement important Fig average, purple skin, red flesh sweet, fragrant, to be used fresh or dried figs (for fall harvest), resistance to transport. Fiquier productive, hardy and vigorous, important development
<b>Tena Tena</b>	maturité juillet et septembre, figuier à développement important, <a href="#">où acheter</a> maturity in July and September, fig important to development, <a href="#">where to buy</a>	
<b>Verdone Verdone</b>	Autre nom de <b>Ronde de bordeaux</b> Another name for <b>Round bordeaux</b>	
<b>Verdale ou Grosse verdale Verdale or Grosse Verdale</b>	Synonymes : <b>Green Ischia, New verte</b> Synonyms: <b>Green Ischia, New Green</b>	
<b>Violette Violette</b>	Autre nom de <b>Dauphine</b> Another name for <b>Dauphine</b>	
<b>Violette d'argenteuil Violette d'Argenteuil</b>	Autre nom de grise de Tarascon Another name for gray Tarascon	

**Violette de Solliès Violet Solliès**

Unifère (une seule récolte par an), tardive (de mi-août à fin octobre) Unifère (one crop per year), late (mid-August to late October)

une des figes ayant le plus d'attraits, Grosse figue (70 à 80gr.), aplatie, peau bleu ardoise presque noire, chair rouge, saveur sucrée et douce, parfumée. Se conserve bien, Figuier productif ayant un grand développement. Etant donné sa maturité tardive cette variété doit plutôt être réservée au sud de la France où l'automne est plus chaud et plus long. one of the figs with the most attractions, Grosse fig (70 to 80gr.) flattened skin almost black slate blue, red flesh, sweet taste and sweet scented. Keeps well, Figuier productive with large development. Etant given the late maturity varieties should instead be booked in the south of France where the autumn is warmer and longer.

Réussi très bien dans le Var près de Solliès (Toulon - Hyères) Succeeded very well in the near Solliès Var (Toulon - Hyeres) [commander order](#)

Liste des photographies de Figes : [Aubique noire de provence](#) , [Bellone](#) , [Brunswick](#) , [Col de dame blanc](#) , [Col de dame gris](#) , [Col de dame noire](#) , [Conadria](#) , [Dalmatie](#) , [Dottato](#) , [Grise de saint-jean](#) , [Goutte d'or](#) , [Longue d'Août](#) , [Nefiach](#) , [Madeleine des 2 saisons](#) , [Marseillaise](#) , [Noire de Barbentane](#) , [Osborn prolif](#) , [Ronde de bordeaux](#) , [Sucre vert](#) , [Sucrette](#) Showing photographs of Figs: [Aubique black provence](#), [Bellone](#), [Brunswick](#), [Col de Dame white](#), [gray lady Col](#), [Col black lady](#), [Conadria](#), [Dalmatia](#), [Dottato](#), [Grise de saint-jean](#), [Goutte d'or](#), [Longue d ' August](#), [Néfiach](#), [Madeleine 2 seasons](#), [Marseillaise](#), [Black Barbentane](#), [Osborn prolific](#), [Round burgundy](#), [green sugar](#), [Sucrette](#)



*Figue panachée ou Bourjassotte rayée Fig mixed or scratched Bourjassotte*

Pour les variétés suivante je n'ai pas encore trouvé de pépiniéristes les produisant. For the following varieties I have not yet found a nursery producing.

Variété Variety	Date de Maturité Maturity Date	Description Description	Terroir Terroir
<i>Castex Castex</i>			
<i>Fendillade Fendillade</i>	Autre nom de <b>Mouissonne</b> Another name for <b>Mouissonne</b>		
<i>Mouissonne Mouissonne</i>		Peau violet foncé très fine, fendillé, d'un goût très fin Dark skin very thin, cracked, a very fine taste	
<i>Negrette du Roussillon Negrete Roussillon</i>			
<i>Rouge d'Argenteuil Rouge d'Argenteuil</i>		Peau violette, chair rose Purple skin, pink flesh	
<i>Toulousienne Toulousienne</i>			
<i>Vendangeuse Grape harvesting</i>			

*Vous connaissez des variétés anciennes qui ne sont pas présentes dans cette liste, You know the old varieties that are not in this list, merci de me les [signaler](#) , ainsi que l'endroit où l'on peut les trouver. I thank you for the [report](#), and the place where you can find them.*



- Le lait du figuier brûle la peau et donne des démangeaisons, il est conseillé de mettre des gants pour cueillir les figes. The milk of the fig is burning and gives the skin itching, it is advisable to wear gloves to pick the figs.
- Pour les palais délicats souhaitant éviter l'irritation du au suc de la queue, il vaut mieux peler la figue autour de la queue. For delicate palates want to avoid irritation of the success of the tail, it is best to peel the figs around the tail.
- La figue est excellente contre la constipation (les prendre à jeun). The fig is excellent against constipation (take on an empty stomach).
- La meilleure pour les confitures ? The best for jams? la "Marseillaise", la "ronde de bordeaux", mais toutes les autre variétés conviennent aussi. the "Marseillaise", the "round burgundy", but all other varieties are also suitable.
- Vous voulez faire une recette à base d'abricot, mais vous n'en avez pas. You want to make a basic recipe for apricot, but you do not. utilisez des figes en remplacement, cela va aussi bien. use figs in place, it goes as well.

**Source :** Nyazi Karabiyik, Contribution à l'étude botanique et pomologique des figuiers (1971) **Source:** Nyazi Karabiyik, Contribution à l'étude botanique et pomological fig (1971)

**Quelques variétés de figuiers que l'on peut trouver autour de la Méditerranée et ailleurs**

## Some varieties of figs that can be found around the Mediterranean and elsewhere

- **Algérie** : Abiarious, Azaich, Azenjar, Averane, Bardajic, Francescana, Isly, Napolitaine, Tagaouaout, Thaamriout, Thaaranimt, Thaarlit, Thaïadelst, Thamcingoult, Thamkarkor, Thazgouart, **Algeria**: Abiarious, Azaich, Azenjar, Averan, Bardajic, Francescana, Isly, Neapolitan, Tagaouaout, Thaamriout, Thaaranimt, Thaarlit, Thaïadelst, Thamcingoult, Thamkarkor, Thazgouart,
- **Egypte** : Kahramani **Egypt**: Kahraman
- **Grèce** : Pregussata **Greece**: Pregussata
- **Inde** : Poona **India**: Poona
- **Italie** : Dattero (grosse, peau fine, chair ambrée), Fracazzano ou Sesso-fracazzano (tardive), Lucano, Paradiso, Pissaluto, Rizzelo (apprécié seche), San Antonio (violette, figuier productif), Verderano (bien sucrée) **Italy**: Dattero (large, thin skin, amber flesh), or Fracazzano Sesso-fracazzano (late), Lucano, Paradiso, Pissaluto, Rizzelo (seche appreciated), San Antonio (violet productive fig tree), Verderano (although sweet)
- **Maroc** : Nabout, (verte ou blanche, consommation frais ou sec). **Morocco**: Nabout, (green or white, use fresh or dry).
- **Japon** : Horaishi **Japan**: Horaishi
- **Palestine** : Hdadi, Khdari, Kharroubi, Hmari, Mwazi, Tbani **Palestine**: Hdadi, Khdari, Kharroubi, Hmari, Mwazi, Tbani
- **Portugal** : Badalhouse, Moscatel Branco, Rei, Sao luiz **Portugal**: Badalhouse, Moscatel Branco, Rei, Sao luiz
- **Tunisie** : Asselbou-tchiche (blanche), Bayoudi (blanche), Bezoul-el-Khadem, Bidh-el-djemel, Biter-abiod (blanche), El-bitri (blanche), El-khadri (blanche), El-nouchi (blanche), Habtiz, Hamri, Tebessi, Temri **Tunisia**: Asselbou-tchiche (white), Bayoud (white), Bezoul el-Khadem, Bidh el Djemel, Biter-abiod (white), El-Bitri (white), El-Khadra (white), El-Nouchi (white), Habtiz, Hamri, Tebessa, Temri

## Pépinierie Figuier Fig Tree Nursery

- **Pépinières Baud** - Le Palis - 84110 VAISON-LA-ROMAINE ( [voir Plan](#) ) - tél. **Baud Nurseries** - Le Palis - 84110 Vaison-la-Romaine ([see map](#)) - tel. 04.90.36.08.46 04.90.36.08.46  
le spécialiste français du Figuier (aussi jujubier, grenadier) specialist french du Figuier (also jujube tree, pomegranate)
- **Pépinières Vincent BEYLARD** ( ex pépinières SUD-France) - Fontmorin - 47120 BALEYSSAGUES - Tel: 05.53.83.77.51 - Port: 06.78.20.36.85 - Fax: 05.53.83.36.95 Site Internet : <http://pepinieres.beylard.fr> - Courriel : [pepinieres@beylard.fr](mailto:pepinieres@beylard.fr) **Vincent BEYLARD nurseries** (nurseries SUD ex-France) - Fontmorin - 47120 BALEYSSAGUES - Tel: 05.53.83.77.51 - Mobile: 06.78.20.36.85 - Fax: 05.53.83.36.95 Website: <http://pepinieres.beylard.fr> - Email: [pepinieres@beylard.fr](mailto:pepinieres@beylard.fr)  
*Pépinierie spécialiste du Châtaignier, figuier et du Noisetier Specialist nursery chestnut, fig and Hazel*
- **Pépinierie Jabouin** (earl du clos de la Payanne)- 307 rue de la Payanne - 84330 Caromb ( [voir Plan](#) ) - Tél. **Nursery Jabouin** (earl of ending the Payanne) - 307 rue de la Payanne - 84330 Caromb ([see map](#)) - Tel. 04.90.62.31.93 - *Plants de figuiers, mais aussi vigne, olivier, cognassier* 04.90.62.31.93 - *Plants fig, but also grapes, olives, quince*
- **Pépinieries Figoli** (Olivier MARX) - Quartier de l'Aufrène - 83400 Hyères-les-Palmiers - tél. **Nurseries Figoli** (Olivier MARX) - Quartier de l'Aufrène - 83400 Hyères-les-Palmiers - tel. 06.63.48.15.81 - Email : [pepinieres.figoli@orange.fr](mailto:pepinieres.figoli@orange.fr) - <http://pepinieres-figoli.monsite.orange.fr> , *des figuiers, encore des figuiers rien que des figuiers.* 06.63.48.15.81 - Email: [pepinieres.figoli@orange.fr](mailto:pepinieres.figoli@orange.fr) - <http://pepinieres-figoli.monsite.orange.fr>, *fig, fig still nothing fig. Pour professionnels et particuliers . For professionals and individuals.*

## Confiture de Figes Confiture de figues

Ingrédients : 200 gr de sucre **roux** par kilo de figes fraiche pelée, 1 gousse de vanille, 1 jus de citron, 2 verres d'eau  
Ingredients: 200g of brown **sugar** per kilo of fresh figs, peeled, 1 vanilla pod, 1 lemon juice, 2 glasses of water

Choisir une variété de Figue bien sucrée, les choisir mûres mais encore fermes. Choose a good variety of sweet fig, choose ripe but still firm.

Pour que la confiture s'étale plus facilement sur la tartine choisir de petite figue. For that jam spreads easily on bread choose small fig.

Les peler, mettre le sucre dans l'eau et faite bouillir, quand le sirop bout et que le sucre est dissous, Peel, place the sugar in water and boil, when the bout syrup and sugar is dissolved,

mettre les figes, faire cuire à feu doux, ajouter la gousse de vanille à mi-cuisson, quand le jus forme de petites perles à la surface, arrêter la cuisson, put the figs and cook over low heat, add the vanilla pod in half cooked when the juices form of small beads on the surface, stop cooking, ajouter le jus de citron, mettre en pot. add lemon juice, put in pot.

### Variante Variant

Pour cette recette choisir des figes violettes dont la couleur se mariera mieux avec celle du vin For this recipe purple figs choose which color will marry better with wine

Faite macérer pendant 24 heures les figes dans une marinade composé de sucre (la moitié du poids en fige), de **vin rouge** (choisir de préférence un vin provençal tel les côtes du ventoux ou côtes du Luberon) et un peu de cannelle. Made for 24 hours to marinate the figs in a marinade composed of sugar (half the weight fige), **red wine** (preferably choose a wine of Provence such as Côtes du Ventoux and Côtes du Luberon) and a little cinnamon.

Faire cuire et rajouter le jus d'un citron 5 minutes avant de retirer du feu. Cook and add the juice of one lemon 5 minutes before removing from heat.

Pour d'autres recettes : <http://www.cuisine-vegetarienne.com> For other recipes: <http://www.cuisine-vegetarienne.com>

### Vente de confiture de fige et fige fraiche Sale of fig jam and fresh figs

**Les Figuières** - Chemin du Mas de la Musique - 13690 GRAVESON EN PROVENCE -  
Tél - 04 90 95 72 03 Fax - 04 90 95 76 23 Email - info@lesfiguieres.com Site Internet  
- <http://www.lesfiguieres.com> **The Figuières** - Chemin du Mas de la Musique - 13690  
Graveson en Provence - Tel - 04 90 95 72 03 Fax - 04 90 95 76 23 Email -  
info@lesfiguieres.com Website - <http://www.lesfiguieres.com>

*Les figuières est un verger de 12 hectares de figiers et comprend une collection de plus de 150 variétés que Francis Honoré a ramené de ses différents voyages à travers le monde. The Figuières is an orchard of 12 hectares of fig trees and includes a collection of over 150 varieties that brought France honors its various travel cross the world.*

*Production à partir des figes de son verger : Production from the orchard of figs:*

- *des confitures renommées (confiture de figes noires, confitures de figes blanches, de figes aux noix, figes aux raisins, etc...), - Famous jams (black fig jam, fig jam white fig tree nuts, figs with raisins, etc. ...),*  
- *sirop de fige (fait à partir d'une variété qu'on laisse un peu séché sur l'arbre pour en concentrer le sucre et tous les arômes), nectar. - Fig syrup (made from a variety that leaves a little dry on the tree to concentrate the sugar and all flavors), nectar.*

- *chutney aux figes et aux épices, moutarde à la fige - Fig chutney and spices, mustard figs*

- *vinaigre de figes, - Vinaigre figs,*

- *compote de figes, etc..., - Compote of figs, etc ...,*

- *vente de figes fraîches (noire de Caromb, bourjassote noire, dauphine), ainsi qu'au marché paysan de Graveson (vendredi après-midi de 16h à 20h de mai à fin octobre) - Sales of fresh figs (black Caromb, bourjassote black dauphine), and the market farmer Graveson (after noon Friday from 16h to 20h of May to late October)*

- *Pendant la saison, visite du verger et verger conservatoire le samedi après-midi à 17h de fin juin à mi-octobre. - During the season, visit the orchard and conservatory orchard on Saturday morning after 17h from late June to mid-October.*

**Le fruitier d'escartefigue** (Christine Reus) - Mas robin - 30730 Saint-Mamert-du-gard (17 km de Nîmes-tél. 06.81.25.14.60 **The fruit of Escartefigues** (Christine Reus) - Mas robin - 30730 Saint-Mamert-du-Gard (17 km from Nîmes-tel. 06.81.25.14.60

- *Production de figes fraîches (ronde de Bordeaux, pastilière, sultane, longue d'août, madeleine des 2 saisons, goutte d'or, dauphine, grise de Tarascon, grise de St Jean, petite grise, grise ronde à chair rose, dalmatie, blanquette, noire de Caromb) - Production of fresh figs (round burgundy, pastilière, Sultan, long in August, the madeleine 2 seasons, drop gold, dauphine, gray Tarascon, St Jean gray, small gray, gray round flesh pink, Dalmatia, blanquette, black Caromb)*

- *production de confitures, pas de mélange de variétés dans les confitures, mais plusieurs variétés disponibles, confiture de figes à l'orange et aux noix, à la vanille, aux amandes, chutney. - Production of jams, no mixing of varieties in the jams, but several varieties available, fig jam with orange and walnuts, vanilla, almonds, chutney.*



*Verger cultivé avec fumier de cheval et sans desherbant. Orchard cultivated with horse manure and weeding.*  
<http://escartefigue.monsite.wanadoo.fr> <http://escartefigue.monsite.wanadoo.fr>

**François Gardey de Soos** - Domaine de Mazy - 11800, Laure-Minervois - Tél. **François Gardey of Soos**  
 - Domaine de Mazy - 11800, Laure-Minervois - Tel. 04.68.78.15.17 - Courriel: [f.gardey@laposte.net](mailto:f.gardey@laposte.net)  
 04.68.78.15.17 - Email: [f.gardey@laposte.net](mailto:f.gardey@laposte.net)

Confiture artisanales de figues allégées en sucre provenant de figuiers (une vingtaine de variétés différentes) cultivés Bio (certifié AB par Ecocert, mention "nature et progrès") et en agroforesterie (mélange de plantations forestières et de culture), le domaine produit aussi des amandes, du vin (AOC Minervois vieilli en fut de chêne) et des variétés anciennes de céréales. Fig jam craft lighter sugar from figs (about twenty different varieties) grown Organic (certified by Ecocert AB, mention the nature and progress ") and agroforestry (mélange of forest plantations and culture), the estate also produces almonds, wine (AOC Minervois was old oak) and old varieties of cereals.

### Association : Association:

- " [LES BECOS FIGOS](#) ", à Nézignan l'évêque dans l'herault, organise la fête de la figue dans leur commune et s'occupe d'un verger expérimental et un arboretum regroupent plus de 70 variétés de cet arbre. . ["THE FIGOS becos"](#) Nézignan to the bishop in the Herault, organizes the feast of figs in their community and attends an experimental orchard and an arboretum include more than 70 varieties of this tree..

### Visite de Verger : Visit Verger:

**A SOLLIES-PONT** , Famille FABRE - 2555 chemin de sauvebonne - F - 83210 Sollies-pont, tél 04.94.28.85.61 **PONT-A SOLLIES**, Family FABRE - 2555 chemin de Sauvebonne - F - 83210 Sollies bridge, tel 04.94.28.85.61

à Sollies pont une des capitales de la figue , découverte des vergers et dégustation de confitures de figues Bio, vente de produit du terroir, téléphoner pour connaître les horaires d'ouverture Sollies bridge to one of the capitals of the fig, discovery orchards and tasting fig jam Bio, selling products, call to check opening hours

**A GRAVESON**, Les figuières Chemin du Mas de la Musique - 13690 GRAVESON EN PROVENCE - Tél 04 90 95 72 03, <http://www.lesfiguières.com>, 12 ha de culture de figues. **A GRAVESON**, The FIGUIÈRES Chemin du Mas de la Musique - 13690 Graveson en Provence - Tél 04 90 95 72 03, <http://www.lesfiguières.com>, 12 ha crop of figs. visite du verger le samedi après-midi à 17h00 de fin juin à mi-octobre, j'ai bien apprécié la visite commentée du verger conservatoire (au moins 150 variétés), nous avons eu droit ce jour là, a une dégustation comparative des figues, très éducatif et fantastique ! visit to the orchard on Saturday after-noon to 17:00 from late June to mid-October, I appreciated the tour of the orchard conservatory (at least 150 varieties), we had that day, has a comparative tasting figs very educational and amazing! (à faire avant de choisir les variétés de figues pour son jardin). (to do before choosing varieties of figs in his garden). un conseil, aller sur le site internet pour imprimer le plan. conseil, go to the website to print the plan. Sur place vente d'excellentes figues fraîches (en saison), de confitures et produits dérivés de la figue. On-site sale of excellent fresh figs (in season), jams and products derived from figs. Accueil très sympathique par un personnage passionné. Very nice by a passionate character.



Figure Brunswick - cliché E. Figure Brunswick - cliché E. ARBEZ ARBEZ

### Verger conservatoire accessible au public Verger conservatory open to the public

**Vezenobres** dans le gard (30) abrite un verger conservatoire au pied du village médiéval, juste en dessous du parking visiteur. Le verger, commencé en l'an 2000, est composé de plusieurs centaines de




figuiers représentant une centaine de variétés différentes, il représente un double de la collection du conservatoire botanique de porquerolles. **Vezenobres** in gard (30) houses a conservatory orchard at the foot of the medieval village, just below the visitor parking. The orchard began in 2000, is composed of several hundred fig representing a hundred different varieties, it represents a duplicate collection of the Botanical Conservatory of Porquerolles.

### Calendrier des événements sur la figue Calendar of events on the fig

- Chaque année vers mi-août, fête du Figuier à **Nézignan l'évêque** (34) Every year around mid-August, the feast of Figuier **Nézignan** to the **bishop** (34)  
*Visite de l'arboretum, du verger expérimental, marché des produits du terroir, expo conférence sur le figuier et ses fruits* Visit the Arboretum, the experimental orchard, market products, expo conference on the fig tree and its fruit
- Dernier week-end d'Août, fête de la figue de **Sollies (83)** Last weekend in August, the feast of the fig **Sollies (83)**  
*Repas à base de figue sur la place du village le vendredi soir* Meals made of fig on the village square on Friday evening  
*Marché sur la figue et ses dérivés le samedi et dimanche toute la journée* Market on the fig and its derivatives on Saturday and Sunday all day
- Autour du 25 août, Around August 25, - "FIGOULADE" à **Vezenobres (30)**, produits à base de figue, confiture, chutney, gateaux, apéritifs, dégustation de variétés de figues, vente de figuiers - Contact : office de tourisme de vezenobres - Tél. - "FIGOULADE" to **Vezenobres (30)**, products made of figs, jam, chutney, cakes, snacks, tasting varieties of figs, fig Sales - Contact: Tourist Office Vezenobres - Tel. : 04.66.83.62.02 : 04.66.83.62.02  
*Pendant longtemps au cours des siècles un marché de la figue séchées sur place avait lieu à Vezenobre à l'automne* For many centuries during a market for dried figs on the spot was held in the autumn Vezenobres

### Bibliographie Bibliography

- "[Le Figuier pas à pas](#)" chez Edisud, 96 pages en couleurs d'informations essentielles, utiles et de bon sens sur la culture du figuier (choix de la variété, plantation, taille, maladie, culture en pots, etc...), pour chaque variété présentée, la carte des zones de culture, la photo de la figue, la description du fruit, etc... "[Le Figuier step](#)" in Edisud, 96 color pages of essential information, useful and common sense about the culture of the fig (choice of variety, planting, size, health, culture in pots, etc ...) for each variety presented, the map of culture areas, the picture of the fig, the description of the fruit, etc ... le tout écrit par Pierre Baud notre spécialiste national du figuier. all written by our specialist Pierre Baud National fig.
- 
- "Figs", de Pierre Baud, Raoul Reichrath, R. "Figs", by Pierre Baud, Raoul Reichrath, R. Roseneau, 23x23 cm, 216 pages, Editions target à Vaison la romaine (84110) Roseneau, 23x23 cm, 216 pages, Editions target at Vaison la Romaine (84110)  
*Les conseils pour cultiver les figues, les récolter, les cuisiner de la part de grands spécialistes de la figue et de sa préparation culinaire. Tips for growing figs, harvest, cook from major specialist in fig and its culinary preparation.*
  - "Le verger dans l'assiette" d'Yves Le Floc'h, société nationale d'horticulture, édition Solar, 24x24,5 cm, 187 recettes. "The orchard on the plate" of Yves Le Floc'h, National Society of Horticulture, édition Solar, 24x24, 5 cm, 187 recipes.
  - "*Le Figuier*", de Vidaud au CTIFL (1997) - 264 pages "*Le Figuier*", Vidaud of the CTIFL (1997) - 264 pages
  - "*Le Figuier*" de Alain PONTOPPIDAN, Actes Sud, 1997, 96 pages "*Le Figuier*" by Alain PONTOPPIDAN, Actes Sud, 1997, 96 pages
  - "*Le Figuier*" de Benoit GARRONE, Pierre Henry GOUYON, Finn KJELLBERG, Georges VALDEYRON, édition les écologistes de l'Euzière, 1998 "*Le Figuier*" GARRONE Benoit, Pierre Henry GOUYON, Finn Kjellberg, Georges Valdeyron, édition of the environmentalists Euzière, 1998
  - "*Guide complet de la culture du figuier*", Edition de De VECCHI, 128 pages "*Complete guide to the cultivation of fig*, the De VECCHI Edition, 128 pages

- *"Pour un panier de figue"* , Clément SERGUIER, édition A. *"For a basket of figs,"* Clement Sergui Edition A. Barthélémy, 1992 Bartholomew, 1992

***Vous êtes un professionnel, vous voulez vous faire connaître ou avez un produit à faire découvrir, [contactez-moi](#) You are a professional, you want to know or have a product to show, [contact me](#)***

*Avertissement : les informations de cette page (et du site) sont données à titre indicatif, rien ne remplace les conseils de votre pépiniériste. Disclaimer: The information on this page (and site) are given as an indication, nothing can replace the advice of your nurseryman.*

### [Sommaire Summary](#)

[ [Abricotiers](#) ] [ [Amandier](#) ] [ [Cassissier](#) ] [ [Cerisier](#) ] [ [Chataignier](#) ] [ [Cognassier](#) ] [ [Figuier](#) ]  
[ [Fraisier](#) ] [ [Framboisier](#) ] [ [Groseiller](#) ] [ [Apricot trees](#) ] [ [Almond](#) ] [ [cassissier](#) ] [ [Cherry](#) ] [ [Chestnut](#) ] [ [Quince](#) ]  
[ [Fig](#) ] [ [Strawberry](#) ] [ [Raspberry](#) ] [ [Frozen](#) ]  
[ [Groseiller à maquereau](#) ] [ [Grenadier](#) ] [ [Néflier](#) ] [ [Noisetier](#) ] [ [Noyer](#) ] [ [Olivier](#) ] [ [Pêcher](#) ] [ [Poirier](#) ]  
[ [Pommier](#) ] [ [Prunier](#) ] [ [Pepiniere](#) ] [ [Gooseberries](#) ] [ [Grenadier](#) ] [ [medlar](#) ] [ [Hazel](#) ] [ [Walnut](#) ] [ [Olivier](#) ]  
[ [Peach](#) ] [ [Pear](#) ] [ [Apple](#) ] [ [Plum](#) ] [ [Pepiniere](#) ]

[Ajouter cette page à vos favoris Add this page to your Favorites](#)