

Ficus, plante d'origine tropicale de la famille des moracées. (Origine Moyen Orient connu depuis plus de 5000 ans, consommé et utilisé dans la pharmacopée)

Le genre comprend un millier d'espèces dont le caoutchouc et le benjamina, mais aussi le figuier et le banian.

Le figuier du type commun est un arbre bas de 4 à 8 mètres de haut, possédant des feuilles caduques de couleur vertes, alternes, lobées, profondément découpées, rugueuse sur la face inférieure et lisses sur la face supérieure ; Les branches sont recouvertes d'une écorce duveteuse gris verdâtre. Les petites fleurs sont disposées sur la surface interne d'un organe vide et charnu appelé réceptacle, et le fruit est issu du développement de ce réceptacle. De nombreuses variétés de figuiers produisent un pollen stérile et comme le développement du fruit ne peut se faire sans fécondation, on recourt au pollen de figuiers sauvages pour féconder ces variétés. Les fruits des autres variétés se développent sans fécondation. Pour assurer la pollinisation dans les vergers, des branches fleuries de figuier sauvage sont suspendues à proximité des figuiers cultivés ; ce procédé s'appelle la caprification. La multiplication se fait généralement par bouturage.

La production commerciale de figues est répandue dans toute la région méditerranéenne. Le marché mondial est de : 4% pour l'Egypte; 8% pour la France ; 10% au USA, Brésil ; 15% Europe du Sud ; 27% la Turquie ; 36% Maghreb, Syrie, Iran etc.

La majorité des fruits est séchée avant commercialisation. Aux USA les zones de production principales sont la Californie et le Texas. Les variétés Californiennes, plus appréciées, sont vendues fraîches ou séchées. Les figues du Texas sont mises en conserve.

Une autre espèce de figuier, le figuier sycomore, est un arbre plus grand donnant également des fruits comestibles. Ceux-ci sont en forme de poire, sucrés et délicatement parfumés, mais moins bons que la figue commune. Cet arbre est très apprécié au Moyen-Orient pour l'ombre qu'il procure. Le figuier des pagodes est un autre membre de grande taille du genre, et pousse dans le sud-est de l'Asie. Il est vénéré par les moines bouddhistes. Le caoutchouc est aussi une espèce de figuier. Dans le sud-est de l'Asie, son habitat d'origine, son développement général est bien plus important que sous les climats tempérés, le banian, ou figuier d'Inde, donne des fruits comestibles.

CULTURE DES FIGUIERS

La figue est le fruit le plus ancien domestiqué, on en a découvert dans la vallée du Jourdan datant de 11400 ans, c'est aussi un faux fruit, c'est une inflorescence, les fruits sont à

l'intérieur des petits grains appelés akenes.

Résistance au variation des températures: Il peut tenir à des températures inférieures à (-10) au-delà, il risque de geler, les bifères se transforment alors en unifères.

Son exposition : il lui faut en général, un très bon ensoleillement.

Sa plantation au sol: Il est très peu exigeant tout les sols lui conviennent, sablonneux, calcaire, sols légers, s'adapte aussi en sols acides.

Arrosage: ses racines très développées l'aident à supporter la sécheresse, il se plaît beaucoup dans des

conditions humides, les arrosages doivent etres copieux et espacés.

Distance : entre 5 à 10 mètres et 5 à 6 mètres sur rangs.

le travail de l' arbre au sol : Superficiel , enherbement avec le fauchage des herbes au sol.

Taille : Il pousse naturellement en cépée, mais on peut le tailler en forme de gobelet ou en forme de casque, penser que tout rameau enlevé est porteur de figue.

Les maladies : le figuier est tres robuste ,ses principales maladies sont : la teigne ,le chancre , et la mouche uniquement dans le sud-est, les traitements la bouillie bordelaise et Leybacid

ne jamais traiter avec du Diméthoate.

Multiplication du figuier : soit par bouturage ou marcottage , les rejets sur la souche gardent la variété.

Diverses Familles				
Ficus	<i>Des Moracées</i>			
figuier commun	<i>Ficus carica</i>	<u>profil</u>	<u>figue de profil</u>	<u>Dessous</u>
figuier sycomore	<i>Sycomorus</i>			
Figuier des pagodes	<i>Religiosa</i>	<u>figue en coupe</u>	<u>coupe</u>	<u>vue de dessus</u>
Caoutchouc	<i>Elastiqua</i>			
Benamina	<i>Benamina</i>			
Figuier d' inde	<i>Bengalensis</i>			

Différentes variétés de figues

Unifère :

La Bellone , figue de nice , Noire de Nice



Figue de seconde saison : maturité 2^equinzaine-Août, fruits abondant, pyriformes, larges, asymétriques, aplatis à l'extrémité, légèrement sillonné du pédoncules vers l'oeil. Col court , épais, large. L'oeil petit, fermé, à écailles nombreuses, les externes souvent dressées et violettes, les internes jaunes paille. Peau légèrement pruineuse, assez fine, mais résistante, crevassée à complète maturité. Placenta blanc-verdâtre. Pulpe rouge à graines petites et peu nombreuses. Figue d' excellente qualité. (Provence)

Col de Dame blanc, Grise , Noire : ou Col de signora , Fraga



Les cols de Dame sont pratiquement unifères, leurs figues-fleurs absentes ou fort exceptionnelles, et sont sans intérêts. Figue d' automne. Caractères communs aux trois variétés: Figues très nombreuses, semi tardives mi-septembre, ne pouvant bien mûrir qu' à bonne exposition, hors des côtes de la Méditerranée, assez grosses,

col allongé, épais, brusquement rétréci sur un pédoncule très court. Peau un peu épaisse ou assez fine, très résistante, lisse, pruinée, gerçurée en tous sens à maturité, oeil petit, semi fermé. Placenta peu épais, pulpe rouge foncé sang de boeuf, cavité centrale très réduite ou nulle. Feuilles identiques dans la quasi-généralité des cas.

Cas Particuliers:

Col de Dame noir : Fruit violet foncé, plus clair près du pédoncule, légèrement brillant sur le corps, ponctuations très distinctes. Oeil à écailles rouge foncé.

Col de Dame blanc: Fruit d' un vert pâle, passant au vert jaunâtre, à complète maturité. Oeil à écailles d' un rose clair, auréolées d' une marge violacée.

Col de Dame gris : Fruit d' un gris brun. Oeil à écailles roses, à étroite auréole plus sombre. Qualités gustatives excellentes et voisines ; celle du col de Dame noir est cependant plus appréciée que celle du col de Dame blanc, car plus sucrée et plus juteuse. Celle du col de Dame gris est plus proche de celle du col de dame noire. (autre nom :col de signora)

Pastiliere : Pastellere , rouge de bordeaux ,Hirta du Japon (Provence)



Figues d' automnes abondantes. Figues de taille moyenne, de 4 à 5cm de long et de diamètre équivalent, turbinées aplaties, poids de 27 à 55g, col absent ou court et épais ; pédoncule pourpre, épais, parfois proéminent et s' élargissant vers l'apex, jusqu' à 2,5 cm de longueur, lâchement fixé au rameau: pour cette raison , les figues sèchent rarement sur l' arbre, mais chutent à maturité. Sillons étroits, légèrement saillants, bien visibles sur le fruit non mûr à cause de leur coloration plus précoce que celle du corps; oeil grand, ouvert , écailles pourpres, surface mate, pruine bien visible. Le fruit est recouvert de poils épais et rugueux; grandes taches blanches originellement bien visibles, mais enfin de compte obscurcies par la coloration du corps. Peau moyennement tendre, se crevassant à maturité, couleur pourpre-noir; placenta blanc, pulpe de texture gélatineuse, couleur fraise-clair. Présence d' une cavité centrale. Fruit insipide, aqueux. La pulpe est presque exempte de semences, les graines existantes étant incomplètement formées. Les figues caprifées sont de plus grande taille, ont une pulpe rouge-fraise sombre; les graines sont fertiles. Pastiliere est une figue sans valeur pour les séchages, et de faible valeur pour la consommation en frais.

Bifère:

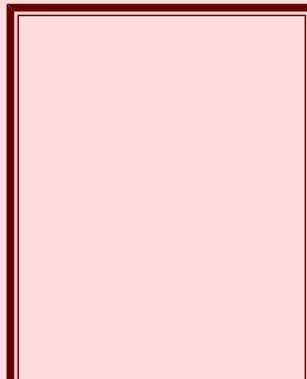
Grise de saint Jean ,Cotignane, Grisettes ,Grisette de montpellier, Cordaliere ,Celestine,
Coucourelle grise. Sud de France

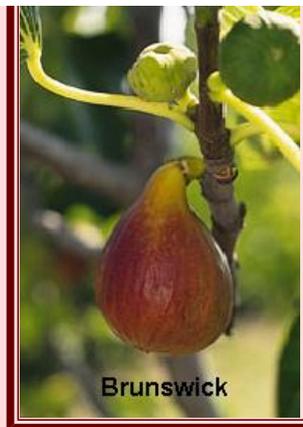


***Blanche d'Argenteuil ,
ronde ,hâtive, argentine,
royale, Versailles ,grise
de saint -jean.***

Récolte de figes fleurs moyenne;figue de taille moyenne à taille importante, jusqu 'a 5cm de longueur et 4,75cm de diamètre, large et arrondi; col épais et court ,voire absent, pédoncule légèrement incurvé de 5mm de long; sillons peu abondants et peu visibles; l' oeil de taille moyenne, ouvert ; écailles érigées à maturité tâche petites et peu visibles, vertes plutôt que blanches; fruits délicatement veloutés. Épiderme vert clair, placenta et pulpe blancs, grosses graines bien visibles. Qualité moyenne à bonne. Figes d' automne ressemblant beaucoup aux figes fleurs, quoique de taille plus réduite. Forme sphérique à aplatie. Col la plus part du temps inexistant; pédoncule jusqu'au 1cm de long. Saveur moyennement riche et douce, qualité bonne pour la consommation en frais, poids et qualité du fruit insuffisants pour le séchage; fruits s' abimant facilement. La caprification n'a que peu d' effets sur la taille et la couleur, ainsi que sur la peau et la pulpe.

BRUNSWICK





***La Magnolia et la
Castle Kennedy, Madonna:***

Production de figues fleurs généralement faible; fruit de grande taille; jusqu'à 8 cm de long et 5 cm de diamètre, pyriforme, résolument oblique ; col en continuité avec le corps ou difficilement distinguable de ce dernier, pédoncule épais, souvent enflé de 1 cm de long ; sillons peu nombreux et indistincts; oeil de taille moyenne, grand ouvert, écailles rosâtres. Surface essentiellement mate, devenant brillante à l'apex ; taches blanches moyennement nombreuses, mais difficilement visibles, devenant masquées lorsque les fruits mûrissent ; couleur de l' épiderme brun-rougeâtre, avec une nuance de violet pour la partie ensoleillée, la partie restant à l' ombre étant d' un brun plus claire à verdâtre, de même que le col ; placenta blanc, pulpe ambre avec une nuance de rose. Présence d' une partie creuse. Texture farineuse. Goût fade. Manque de caractère. Qualité moyenne.

Production de figues d' automne moyenne. Fruit turbiniformes obliques ; poids moyen 42 g, col absent , pédoncule épais de 5mm de long, souvent enflé et saillant ; sillon peu visibles souvent colorés de façon plus soutenue que le corps lui-même. Oeil moyen, ouvert ; écailles brun-violet. Taches blanches nombreuses et visibles, de formes et de tailles irrégulières. Peau changeant de couleur à maturité, de couleur bronze. Pulpe ambre, avec une nuance de rouge-fraise. Présence d' une partie creuse au centre ; graines petites ou rudimentaires, les fruits étant toutefois communément réputés comme aspermes. Saveur douce. Fruits moyennement parfumés. En frais, fruit de bonne qualité. Excellente qualité pour la conserverie ; qualité mauvaise pour les fruits séchés. Les figues caprifiées présentent une différence frappante par rapport aux non caprifiées. Elles sont de taille plus importante 67g ; de couleur bronze avec une nuance de violet, particulièrement sur les sillons. Pulpe rouge foncé consistante, graines nombreuses, saveur à la fois riche et douce.

Longue d' Août : Smyrne , banane, Jerusalem (toute région)



Figues fleurs de taille supérieure à la moyenne, de l'ordre de 12 cm de long et de 4 cm de diamètre, pyriforme allongées, très obliques; col long et incurvé; pédoncule de longueur moyenne, surface ridée par des sillons nombreux et saillants; oeil légèrement saillant, ouvert; écailles brunâtre, peau couleur jaune d'or, avec une touche de brun côté ensoleillé, pulpe rouge clair, goût insipide. Figues d'automne de taille moyenne, 6cm de long, sillons moyennement nombreux, col court ou absent, pédoncule de 2cm de long; oeil fermé; peau verte tachée de brun violet; pulpe rose, qualité médiocre.

Douqueira Negra , Noire de Caromb , Perroquina , Perruquiere , Peroquine .



Perroquine, noire de caromb: (noire de caroub)(peroquina)(perruquière)

Figue fleur (maturité première quinzaine de juillet). Fruit moyen (30-40gr), pyriforme allongé de 6-8 cm de long

sur 4 cm de large, d' un violet foncé rougeâtre, devenant plus clair (parfois doré) vers le pédoncule et sur le côté non ensoleillé. Légers sillons du pédoncule à l' oeil. Col peu marqué, insensiblement rétréci. Oeil souvent plus ou moins déjeté de coté, proéminent, petit, fermé, à écailles violettes vers l' extérieur, rosée vers l' intérieur. Peau très pruneuse et finement pubescente sauf autour de l' oeil, adhérente au derme. Placenta rose à violacé, blanchâtre vers l' extérieur. Pulpe rouge, serrée, peu juteuse, sucrée à graines assez nombreuses et petites. Qualité moyenne à bonne.

Figue de seconde saison (maturité septembre), fruit petit (10-20gr), pyriforme, 3 - 3,5cm de long sur 2-3cm de large, d' un violet noir pruneux uniforme non gerçuré à complète maturité. Placenta très légèrement violacé. Pulpe rouge. Qualité moyenne. Feuilles moyennes à grandes, assez profondément découpées, 3 à 5 segments étroits, crénelés. Variété intéressante par sa production de figues fleurs. La fructification de seconde saison est moins importante, excellente figue sèche. Il existe dans le Var une figue très voisine la Crémezine.

Lampeira

Figue fleur (maturité juillet).fruit gros (80 à 125), pyriforme, 8 - 10cm de long. Pédoncule rouge violacé à l' insolation. Col bien marqué, 1,5 - 2cm de long. Pédoncule moyen, 5-6mm de long. Sillons légèrement marqués. Oeil non saillant ; grand, ouvert, à écailles peu nombreuses, longue, violettes. Peau lisse brillante, assez épaisse, non craquelée placenta mince, sauf vers le col où il devient épais, blanc. Pulpe abondante à grosses vésicules juteuses, sucrée, ambre rosé légèrement violacée vers l' oeil, à graines assez nombreuses. Figue de seconde saison (maturité septembre). Fruit moyen, petit (25 à 40gr), pyriforme de 4-6 cm de long sur 3, 5-4 cm de large, vers-jaunâtre plus ou moins fortement lavé de violet. Col peu marqué, court, large. Pédoncule court 3-5 mm. Oeil demi-ouvert, laissant voir la pulpe, écailles roses. Peau fine, délicate, se gerçant à complète maturité. Placenta assez épais, blanc-jaunâtre. Pulpe à grosses vésicules rose foncé, à graines petites, peu nombreuses. Feuilles petites, trilobées, à lobes peu profonds, découpés, souvent subentières, base en coin, bords grossièrement crénelés. Cette espèce,de moyenne vigueur est surtout intéressante par son abondante production de figues-fleurs d' excellente qualité et de belle présentation. La seconde récolte est souvent négligeable sans caprification, les fruits tombent avant maturité. Variété à répandre, très largement cultivée au Portugal

Variétés de Sollies-

Pont

: Bourjassotte noire , Barnissotte , Violette de Sollies ,Parisienne. La noire



Il existe deux variétés de figues à Sollies-Pont. La Violette qui mûrit du 15 Août au 15 Novembre et la Boule D' OR qui elle, mûrit du 15 juin au 15 juillet ; la Dauphine, La boujassotte noire (Bourgeassotte noire)(noires de Sollies) (barnissotte noire).



Un champ de figuiers



Figes vertes D'Aout



Figes violettes D'Aout



Figes vertes D'Aout



figes violettes D'Aout

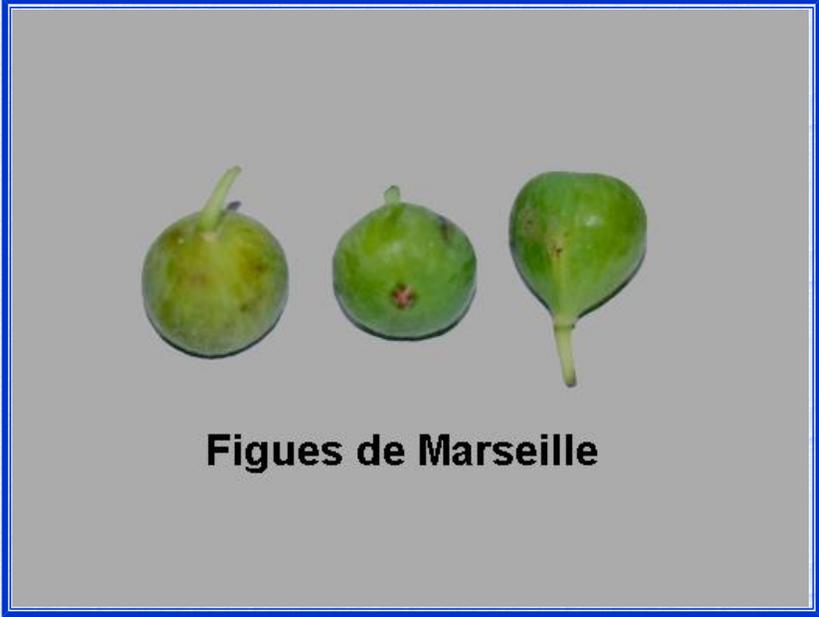


Violette de Sollies-Pont

Sources: diverses Encyclopédies spécifiques

FIGUES BLANCHES

Variétés	Noms locaux	Région de culture	Type et productivité	Période de récolte		Fruits	
				Fruits fleurs	Fruits d'automne	Aspect	Qualité
Marseillaise	Figue de Marseille, Figue d'Athènes, Couille du pape, Blanquette, Blanchette, grise de marseille, lipari,	Provence, Var, région parisienne	Unifère (FA), très productive		Début septembre à fin octobre	Petit fruit globuleux, épiderme jaune verdâtre, dorant à maturité, chair nacré, rose à rougeâtre, pédoncule allongé, col peu marqué	Chair excellente, parfumée, sucrée, fondante, consoignée fraîche, recommandée pour la transformation (fruit confit, confiture, séché), variété d'amateur
Blanche	Blanche d'Argenteuil, Blanche hâtive, Blanche de Versailles, Royale, Argentine, Grosse blanche	Région parisienne, Centre et Ouest	Bifère, productivité moyenne (FF) à bonne (FA)	Juillet	25 août au 25 octobre	Peau jaune, verdâtre, fruit sphérique, aplati, volumineux (FF), moyen (FA)	Chair de saveur douce, supporte mal le transport et la conservation, consommée fraîche
Col de Dame noir	Col de Senyora negra, Colle di signora nera, .col de signora. Fraga	Roussillon, Provence-Côte d'Azur catalogne	Unifère, très productive		Du 10 septembre aux premières gelées	Moyen (40/50g), pyriforme violet/noir, peau épaisse, pédoncule court, col allongé, chair rouge foncé	Très sucré, parfait à toutes fins, se conserve et se transporte assez bien
Col de Dame gris ou blanc	Roussillon provence catalogne				Seule la couleur de l'épiderme change



Sources: diverses Encyclopédies spécifiques

	Retour
	accueil