

CULTURE DU FIGUIER

. Les Figes Fleurs mûrissent au mois de juillet, sur le bois 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).

. Les Figes D'Automne (souvent appelées les « Secondes ») constituent le plus gros de la production et mûrissent du mois d'Août (à partir du 5 pour les plus précoces, du 30 pour les variétés les plus tardives) aux premières gelées sur le bois de l'année. Selon les variétés les fruits sont parthénocarpiques ou sexués (intervention obligatoire du blastophage dans ce cas). Mais la capricification telle qu'elle est pratiquée en Afrique du Nord n'est pas nécessaire, même s'il n'y a aucun caprifiavier dans le verger.

. Les variétés Unifères ne présentent pas ce caractère remontant et ne produisent que des figes d'automne (parthénocarpiques ou sexués selon la variété). Certaines variétés très précoces permettent d'avoir des figes début août, période pauvre en figes.

Résistance au froid

Au dessous de -10°C, le bois de l'année risque de geler. Au dessous de -15°C c'est l'ensemble de la partie aériennes qui peut être détruit mais le système racinaire n'est généralement pas atteint et l'arbre donne de nouveaux rejets l'année suivant.

Besoins en eau

Bien que le figuier soit très accommodant vis-à-vis du sol et de l'eau, ses besoins réels annuels sont de l'ordre de 600 à 700 mm surtout au printemps et au début de l'été. Des pluies trop importantes à proximité de maturité fragilisent l'épiderme des fruits qui peuvent éclater.

Sol

Le Figuier est un peu exigeant mais préfère les sols profonds, fertiles, calcaires

Distances de plantation

Elles varient de 5 à 10 mètres. Des écartement de 5/6 mètres sur 6/7 mètres sont les plus fréquents (250/300 plants/ha), mais les meilleurs rendements sont obtenus avec des espacement plus réduits (3,50/4 mètres sur 6 mètres)

et l'arrachage d'un plant sur deux après 7 à 10 ans.

Taille

Elle consiste essentiellement à équilibrer les charpentières et à remplacer les branches dépérissant. Le mode de fructification implique qu'il n'y a pas de taille de fructification à proprement parler. En raison de son bois creux et de sa faible aptitude à cicatriser, les plaies de taille qui sont à éviter, doivent être mastiquées.

Forme

En gobelet sur un tronc ou en cépée, ce qui permet une rotation des charpentières grâce aux rejets de souche. Les cépées, donnent des arbres plus bas, ce qui facilite la récolte mais peut gêner le travail du sol.

Travail du sol

Le système racinaire étant traçant, le travail du sol, s'il est pratiqué, doit être superficiel. Seuls les désherbants de types défanants peuvent être utilisés, le figuier étant trop sensible à tout autre produit. L'enherbement peut être intéressant avec quelques gyrobroyages en été.

Nutrition

Le figuier est peu exigeant en éléments nutritifs et ne requiert pas de fortes doses de fumure, celles-ci provoquant un développement végétatif trop intense et un déséquilibre en végétation et production. En sol irrigué, on peut par exemple préconiser une fumure de type 100/200/250.

Ennemis et maladies

Le figuier, contrairement à la plupart des autres fruitiers est très robuste et ne demande que peu ou pas de traitements. Un traitement d'hiver préventif est souvent suffisant (bouillie bordelaise + oléoparathion, par exemple). Ses principaux ennemis sont le Carastoplaste (Cochenille Tortue), la Mouche de la figue, le chancre apparaissant sur les rameaux âgés, le pourridié des racines en terrain humide. Le diméthoate très efficace contre les insectes, doit être évité sur le figuier, ses feuilles étant particulièrement sensibles à ce produit.

Récolte et conservation

Les figuiers fructifient à partir de la troisième année mais n'atteignent leur rendement maximal (5 t/ha en terrain sec à plus 20 t/ha en culture irriguée) qu'après 5 à 7 ans. La production s'étale sur plusieurs mois et nécessite donc une récolte manuelle fréquente (de 50 à 80 passages par an avec un temps de récolte de 15 à 20 kg par heure et par personne). La figue doit être cueillie à un stade végétatif proche de la maturité, ce qui rend ensuite son transport et sa conservation assez délicats. De plus, elle évolue très vite après la récolte même au froid, supporte assez mal les condensations, et son épiderme fragile se fend souvent à maturité.



[VARIETES DE FIGUIER](#)

[Accueil](#) [CONTACT](#)