

Un dossier réalisé
par Garance Pellier

Qui connaît

Les figues à sécher

Prémices botaniques

Ordre : Urticales
Famille : Moracées
Genre : Ficus
Espèce : *Ficus carica* L.,
du latin *ficus* : figuier et de
***carica*, « de Carie », nom d'une**
contrée du sud-ouest de la
Turquie ainsi que d'une variété
cultivée chez les latins.

*« Sa floraison est repliée.
Chambre close où se célèbrent les
noces ;
Aucun parfum ne les conte au dehors.
Comme rien ne s'évapore,
Tout le parfum devient succulence et
saveur.*

*Fleur sans beauté ; fruit de délices ;
Fruit qui n'est que sa fleur mûrie. »*
André Gide,
Les Nourritures Terrestres

Le Figuier est un **arbuste**, parfois un petit arbre à tiges et branches revêtues d'une écorce lisse et grise, à rameaux très robustes. Les jeunes rameaux et les pétioles laissent sourdre, s'ils sont brisés, un suc blanc, laiteux et corrosif, encore nommé latex.

Les **feuilles**, grandes (jusqu'à 25-28 cm) sont alternes, pétiolées, et découpées en 3-5, parfois 7 lobes palmés, plus ou moins larges et profonds, grossièrement sinués ou sous-lobés. De forme variable, elles sont quelquefois presque entières sur le même arbre.

La face supérieure du limbe, d'un beau vert, est rendue rugueuse par la présence de poils courts et raides ; la face inférieure, vert pâle, est veloutée avec des nervures fortement saillantes.

La feuille froissée exhale l'odeur particulière et douce du fruit.

Les **fleurs** : en langage botanique, la figue n'est pas un vrai fruit mais un réceptacle, creusé en outre, ouvert au sommet par un œil, l'ostiole, protégé par quelques écailles. Ce réceptacle, nommé **sycone** est une urne fermée dont l'intérieur est tapissé de minuscules fleurs mâles et femelles, très nombreuses et serrées. Ainsi la figue est une **inflorescence**.

Les vrais **fruits** sont les innombrables pépins, petites graines nommées **akènes**.

Au commencement était le figuier....

« Alors la femme vit que l'arbre était délicieux à manger ... elle prit du fruit et en mangea ... et lui aussi en mangea. Alors leurs yeux s'ouvrirent et ils surent qu'ils étaient nus. Ils cousirent ensemble des feuilles de figuiers et s'en firent des pagnes... » (Genèse 3, 6-7)

Ainsi le figuier serait le premier arbre fruitier dont la feuille fut nommée au Jardin d'Eden. Cette mythologie originelle nous rappelle que le Fiquier est un des arbres fondateurs, avec la Vigne et l'Olivier, des civilisations méditerranéennes.

La présence du figuier sur la terre remonte à plusieurs millénaires. Les archéologues mentionnent des graines de figes dans les sites du Levant (Nahal Oren, 15 000 av J-C) ou Jéricho (7 000 av J-C). Les sites Grecs du Néolithique final (quatrième millénaire) donneront des restes de figes carbonisées.

On a retrouvé récemment des figes issues de variétés parthénocarpiques dans la Vallée du Jourdain datant de 11 400 ans avant notre ère.

Le figuier cultivé apparaît en Asie Mineure 3 000 ans avant notre ère, quelque part entre le Pont et la Mésopotamie.

Dès le début de l'âge du bronze, les hommes ont su tirer du caprifigier le figuier domestique.

En France la culture du figuier a été introduite par les Phocéens venus de Grèce, au VI^e siècle av.J-C. Pline l'ancien évoque déjà la culture de 26 variétés de figes au I^{er} siècle av J-C. Les Romains la diffuseront très largement vers le Nord par la suite, et au début de l'ère chrétienne, on cultivait déjà le figuier dans les vergers de la ville de Lutèce. Louis XIV, grand amateur de figes faisait cultiver 700 variétés de figuiers dans le jardin de Versailles. Quittant le Bassin Méditerranéen, le figuier émigra vers la Chine au VIII^e siècle, empruntant la route de la soie qui reliait la Perse à

l'Empire du Milieu. Puis traversant les océans lors des grandes expéditions, le figuier est de nos jours cultivé dans toute la zone tempérée chaude, de l'Inde aux Canaries.



Les Variétés

Nous avons vu au préalable qu'il existe deux catégories de figuiers dans la nature :

Les caprifigiers (arbres mâles) et **les figuiers domestiques** (arbres femelles).

Les figuiers domestiques produisent une récolte pour les **variétés unifères** ou deux récoltes pour les **variétés bifères**.

Les variétés bifères

Les figes-fleurs mûrissent en juillet sur le bois de l'année précédente. **Elles sont toujours parthénocarpiques** : elles mûrissent sans avoir besoin de pollinisation.

Les figes d'automne sont celles qui donnent le plus et mûrissent sur le bois de l'année à partir du mois d'août pour les plus précoces, septembre pour les plus tardives. Selon les variétés, les figes sont **parthénocarpiques** ou

sexuées (pollinisation nécessaire par le blastophage).

Les variétés unifères

Elles ne produisent des figes **qu'une fois**, de juillet à septembre, que sur jeunes pousses. Certaines variétés sont **parthénocarpiques** et d'autres ont besoin du **blastophage** pour parvenir à maturité.

Il existe 3 types de figes :

Les figes communes. Ce sont **toutes des variétés parthénocarpiques, bifères ou unifères**, ne nécessitant pas l'intervention du pollinisateur.

Les figes du type « San Pietro ». Ce sont des variétés **bifères**, qui donnent une première récolte de figes-fleurs en juillet, non pollinisées, puis une deuxième récolte de figes d'automne

entre la mi-août et début septembre nécessitant l'intervention du blastophage. La 'Boule d'Or' (ou 'Dauphine' ou 'Rouge d'Argenteuil') fait partie de ce type de figes.

Les figes du type « Smyrne ». Ce sont des variétés **unifères** donnant en fin d'été et nécessitant le pollinisateur. Ces figes constituent l'essentiel des variétés plantées en Turquie pour la production de figes sèches dont la variété 'Sari-Lop' ou 'Lob-Infir', fige verte à chair rouge écarlate, principalement cultivée dans ce pays. La 'Monnaie', ancienne variété renommée du Midi et des Cévennes fait partie du type Smyrne.

Toutes les figes ne sont pas aptes au séchage. Les variétés à petits fruits très sucrés pourront sécher entières. D'autres, coupées en deux, pourront très bien se prêter au séchage.

La Grise de Saint Jean :

Synonymes : Capoutchin, Célestine, Cordelière, Cotignane, Coucourelle grise, Grisette, Mestisse grise, Observantine

Variété **bifère** produisant tôt en juillet, puis de fin août à octobre.

Commune dans le Midi, elle est surtout cultivée pour la qualité et l'abondance de ses figues-fleurs ainsi que pour le séchage de ses fruits.

L'arbre, à port évasé, est de très grand développement : de 7 à 12 m de diamètre et de 3,5 à 6 m de hauteur.

Variété très sensible au froid, difficile à bouturer et à former en début de culture, quelquefois longue à donner ses fruits.

Son grand développement et ses grandes feuilles en font une variété

exigeante en eau les premières années.

Le fruit, de texture et de saveur très fines, est délicat mais résiste bien à la pluie.

C'est une variété à teneur en sucre élevée, d'excellente qualité gustative tant pour les figues fleurs que les figues d'automne.

Il peut s'utiliser frais, en confiture, se tient très bien à la cuisson, et est idéal pour le séchage, le fruit pouvant sécher entièrement.

La figue-fleur, de calibre moyen (40 à 50 g), gris à brun à chair rose, est de forme ovoïde.

La figue d'automne

est un peu plus petite (35 à 40 g), de couleur gris cendré, à chair rouge clair.



Figue fleur



Figue d'automne

La Ronde de Bordeaux

Variété à tendance **unifère**, communément cultivée dans la Sud-Ouest pour la précocité de ses figues d'automne, d'excellente saveur. Elle peut produire certaines années quelques figues-fleurs, ce qui n'affecte en rien la précocité de ses figues d'automne.

C'est une variété idéale pour les zones où les gelées de printemps sont très précoces.

L'arbre, à port buissonnant et émettant beaucoup de rejets à sa base, est de grand développement : de 5 à 7 m de

diamètre et de 3 à 5 m de hauteur.

Le fruit, à peau et à chair fines, est très sucré et goûteux.

La figue-fleur inexistante ou rare, de taille moyenne (40 à 55g), est noire à chair rouge, de forme ovoïde.

La figue d'automne,

très précoce, peut se récolter à partir de début août. Elle est de petite taille (35 à 45g), noire à chair rouge, de forme ronde, résistant bien aux intempéries.



Figue d'automne



feuille de Ronde de Bordeaux

La Figue de Marseille

Variété **bifère**, produisant en juillet, puis en septembre et octobre.

Très commune dans les Corbières et dans le Minervois, c'est une variété assez proche de la variété Dottato, cultivée et séchée dans la région de Cosenza, en

Calabre (Italie).

L'arbre, à port érigé, est de taille moyenne, de 4 à 6 m de diamètre et de 2,5 à 4 m de hauteur.

Le fruit, à chair très mielleuse et très sucrée, est d'excellente qualité gustative. Il peut s'utiliser frais, en confiture, pour le séchage et sa tenue à la cuisson est très bonne.

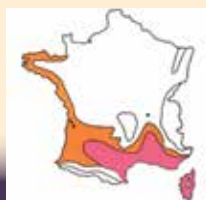
Sa figue-fleur, de calibre moyen (45 à 50g), est vert jaune, piriforme et à chair claire.

La figue d'automne, un peu plus petite

(40 à 45g), vert jaune et de chair rose, est de forme ronde à ovoïde. Sa peau plutôt épaisse à l'automne lui permet de bien résister aux intempéries.



Figue d'automne



Figue fleur

La Sucrette :

Variété **unifère**, produisant exceptionnellement quelques figues-fleurs, donne de fin août à octobre.

Cultivée dans le Sud-Ouest, c'est une variété de collection conservée par le Conservatoire Botanique de Porquerolles et le jardin conservatoire de Vézénobres.

L'arbre, à port érigé, est de développement moyen, de 4 à 6m de diamètre et de 2,5 à 4 m de hauteur. Il peut être cultivé en pot.

Le fruit, très sucré est de qualité gustative exceptionnelle.

Il peut s'utiliser frais, en confiture, confiserie, ainsi que pour le séchage ; il est aussi de très bonne tenue à la cuisson.

La figue d'automne, de taille moyenne (40 à 45g), est verte à vert-gris, de forme ronde à ovoïde, à chair rouge clair. Sa peau, relativement épaisse, résiste bien aux intempéries, mais se tache souvent de noir à pleine maturité lors de conditions humides.



Figue d'automne

La Panachée

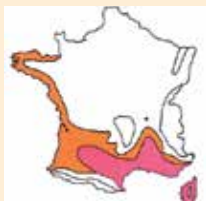
Synonymes : Bourjassotte panachée, Courgette rayée, Fica Turca, Rayonne,



Figue d'automne

Limone, Striped, Fracazzano rigato.

C'est une variété **unifère**, donnant à partir de mi-août. Régulièrement décrite depuis 1668, elle est issue d'une mutation, qui n'est pas totalement fixée. On peut quelquefois observer en retour partiel au type, souvent sur un rameau



unique, qui perd alors la panachure caractéristique du bois et du fruit.

L'arbre est de grand développement : de 6 à 9 m de diamètre

et de 3,5 à 6 m de hauteur.

Le bois d'une année, est joliment panaché de brun et de jaune, longitudinalement.

Le fruit est de bonne qualité gustative, sucré et très parfumé.

La figue d'automne, spectaculaire, rayé de vert et de jaune, à chair rouge, est de calibre moyen (55 à 60 g). Sa peau, plutôt épaisse, résiste bien aux intempéries malgré sa tendance à l'éclatement.

Col de Dame

Synonymes : Col de Signora, Cuello de Dama, Figue des Dames, Pera, Fraga
Variété **unifère** très tardive, à récolter à partir de début septembre. Ses figues à peau épaisse ont la particularité de pouvoir mûrir plusieurs semaines après la chute des feuilles, parfois jusque début décembre, si l'arrière-saison est douce comme dans le midi de la France.

C'est une variété catalane dont il existe trois formes : la blanche, la grise et noire ; on retrouve plutôt la forme blanche en Catalogne espagnole et la forme noire dans la région de Perpignan. Le fruit est très sucré et d'excellente qualité gustative. De très bonne tenue à

la cuisson, il peut s'utiliser frais ou en confiture et se sèche facilement coupé en deux.

L'arbre est de grande taille : de 6 à 9 m de diamètre et de 3,5 à 6m de hauteur. On ne différencie les trois formes d'arbres que par la couleur de la peau des figues.

La figue d'automne, piriforme à col très marqué, est de calibre moyen (55 à 60g), à chair rouge très foncée et peut être de couleur noire, grise ou verte selon la forme.

Elle est très résistante aux intempéries grâce à sa peau très épaisse.



cdd grise



cdd blanche



cdd noire

Figue d'automne

Les photographies sont issues du très bon ouvrage de Pierre Baud, *le Figuier pas à pas* aux éditions Edisud.

Bibliographie :

Le Figuier pas à pas, cité ci-dessus.

Le livre des arbres, des arbustes et des arbrisseaux, de Pierre Lieutaghi, chez Actes Sud.

L'excellent *Pour un panier de Figes*, de Clément Serguier, aux éditions Barthélémy.

Le Figuier, d'Alain Pontoppidan, chez Actes Sud.