

138a

nom vernaculaire	français	Figuier commun
	créole	Fig
	anglais	Common fig tree
	espagnol	Higuera
	allemand	Feigenbaum



Son nom scientifique est « *Ficus carica* » de la famille des < Moraceae >, (tout comme l'arbre à pain-n°14, le jaquier-n°69, le châtaigner-pays-n°37). Le nom générique « *Ficus* » est le nom latin du figuier. L'adjectif spécifique « *carica* » signifie originaire de la Carie, ancienne province d'Asie Mineure d'où le figuier est supposé provenir. On l'appelle aussi < figuier de Carie > ou < arbre à cariques >. Son nom français est emprunté à l'occitan < figa >. Aux Antilles et dans l'Océan indien, le terme « figue » désigne aussi les bananes.

« Mi-figue, mi-raisin » :

Cette expression fait référence à l'habitude des marchands de l'antique ville grecque de Corinthe, d'ajouter à leurs célèbres raisins des morceaux de figues sèches, beaucoup moins chères, pour les vendre aux Vénitiens. Cette expression désignera ensuite l'ambiguïté qu'éprouvaient les Vénitiens, qui hésitaient entre la satisfaction gourmande et le mécontentement d'avoir été bernés. Plus tard, elle désignera toute ambiguïté de même nature.

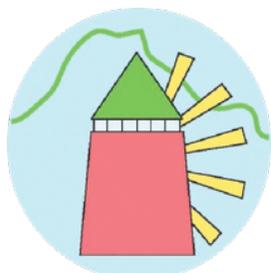
origine	Asie Mineure (extrémité occidentale de l'Asie qui correspond aujourd'hui à la partie asiatique de la Turquie).
habitat	Le figuier est cultivé depuis des millénaires (11 400 ans) tout autour du Bassin méditerranéen. La figue est à l'heure actuelle le plus ancien fruit domestiqué par l'homme. Vers -100 avant JC, Pline l'Ancien évoquait déjà la culture de vingt-neuf variétés de figues différentes. Les Romains l'introduiront dans le reste de l'Europe. Dès la fin du 8ème siècle, il sera cultivé en France, notamment dans les vergers de Charlemagne. Louis XIV était un grand amateur de figues. La Quintinie, son jardinier, planta donc plus de 700 figuiers de diverses variétés dans le potager du roi au château de Versailles pour satisfaire la passion du Roi Soleil. Les conquérants espagnols l'introduiront au Mexique au 17ème siècle. Puis, au 18ème siècle, les missionnaires l'établiront dans leurs missions californiennes. Arbre méditerranéen, le figuier n'aime pas l'ombre, il requiert un emplacement chaud et ensoleillé nécessaire au mûrissement des figues. Il résiste bien à la chaleur. Sous des climats plus froids, seules des variétés précoces peuvent être acclimatées.

utilisations voir fiche 138b

type

Pour la production, seules les variétés femelles sont cultivées, car elles peuvent être unifères ou bifères (*qui produit du fruit deux fois dans l'année*). Peu compliqué, peu exigeant, le figuier sait se débrouiller tout seul et peut produire très longtemps (sa durée de vie peut atteindre 300 ans). Il peut être élevé en tige ou sous forme de buisson. Son écorce est lisse peu fissurée, de couleur gris pâle. La taille est facultative. Ses rameaux contiennent du latex, comme chez les autres < Moracées >. Ses feuilles, grandes, larges (25 cm), épaisses, coriaces, à 3 à 5 lobes profonds, à bord lisse, veloutées en dessous, rugueuses sur le dessus, sont caduques. Seule, la < Violette de Solliès >, figue violette (75 % de la production française) a une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). La production mondiale annuelle dépasse le million de tonnes. Les 3 principaux pays producteurs sont : la Turquie (25%), l'Égypte (18%), Le Maroc (17%), puis l'Iran, la Grèce, l'Espagne, l'Algérie, les États-Unis, la Syrie. On le cultive également en Amérique centrale et du Sud (Brésil), dans les Caraïbes, en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud, dans le sud de l'Asie et aux États-Unis (Californie).





138b

nom vernaculaire	français	Figuier commun
	créole	Fig
	anglais	Common fig tree
	espagnol	Higuera
	allemand	Feigenbaum

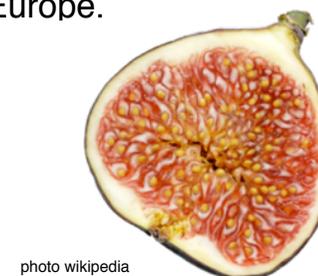


fleur

Avant d'être un fruit, la figue est une inflorescence en forme d'urne appelée < sycone > (sorte de petit sac charnu qui enferme une inflorescence constituée de centaines de minuscules fleurs unisexués qui en tapissent l'intérieur). Ces fleurs totalement emprisonnées ne peuvent être pas fécondées sans intervention extérieure : elles sont pollinisées par une guêpe lilliputienne (très petite) du genre < Blastophaga >.

fructification

Les figuiers bifères donnent deux récoltes par an, en juillet sur les rameaux de l'année précédente et, en automne, sur ceux de l'année en cours. Les unifères fructifient une seule fois en fin d'été en Europe.



fruit Figues.

Les variétés de figues sont classées en trois catégories : les figues vertes (ou blanches), les figues grises (ou rouges) et les figues noires (ou violettes).

Elles poussent en bout de rameaux et contiennent des centaines de petites graines qui parsèment leur chair.

utilisations

Les figues sont consommées fraîches, mûres à point sur l'arbre, comme fruit de bouche. Elles entrent crues dans la composition de salades de figues et/ou de fruits, en accompagnement de charcuteries et de foie gras, de fromages. Crue ou cuites, elles sont utilisées dans des préparations de pâtisserie (coulis, entremets, clafoutis...).

Cuites, elles sont transformées en confiture, en chutney (et accompagne foie gras, viandes blanches, curry ou fromage), en compote, en vin de figues et peuvent être un des composants des tajines (*plat traditionnel du Maroc : ragoût aigre doux*).

Séchées, les figues sont un produit hautement énergétique (250kcal/100g) utilisé par les sportifs et les randonneurs pendant et après l'effort.

Seule une faible partie de la production des figues destinées à l'exportation est vendue à l'état frais. Le reste de la production est séché ou employé par l'industrie agroalimentaire qui l'incorpore dans de nombreux produits transformés.