



57

nom vernaculaire

français	Figuier de Barbarie
créole	Fig
anglais	Common fig tree, prickly pears
espagnol	Tuna
allemand	Feigenbaum



origine Mexique.

habitat

Le figuier de barbarie est cultivé dans toutes les régions sèches : sur tout le pourtour méditerranéen (où il a été introduit par les marins espagnols au 16ème siècle), en Afrique du Sud, en Australie, à Madagascar, à la Réunion et à l'île Maurice, en Inde, au Sri Lanka, au Mexique, aux États-Unis, au Chili, au Portugal...

Son nom scientifique est « *Opuntia ficus-indica* », de la famille des < Cactaceae > Il est appelé < nopal > au Mexique (et figure dans les armoiries du drapeau mexicain ), oponce (*botanique*), raquette, figue du diable, figue d'Inde.

#### fleur

Les fleurs se présentent sous forme d'une coupe de 5 à 10 cm de large. De couleur jaune, elles sont disposées sur les bords des « tiges ».

#### fructification

Presque toute l'année aux Antilles.



#### fruit Figue de Barbarie.

Baie comestible de 150 à 400 grammes avec de nombreuses graines (300/fruit). Les fruits peuvent être de couleur verte, rouge, saumon, jaune ou marron selon les variétés.

type

Le figuier de Barbarie appartient à la grande famille des < Cactées > qui comprend 87 genres et environ 2000 espèces.

Arbuste de 3 à 4 m de haut. Ses tiges (cladodes) sont aplaties des deux côtés (< cladode > : *nom botanique signifiant rameau aplati, simulant des feuilles*); mesurant de 20 à 40 cm de long, elles portent de nombreuses épines.

Il existe des variétés inermes (= *sans épines*) toutefois, dans celles-ci, les glochides, fines épines de quelques millimètres, de couleur brunâtre sont toujours présentes).

Ses feuilles, très petites, tombent rapidement.

#### utilisations

Les figues de Barbarie sont consommées fraîches ou séchées.

Il faut retirer les épines avant de les consommer (*pour ce faire, enfoncez une fourchette dans le fruit, coupez une fine tranche au sommet et à la base et incisez la peau du haut en bas, de chaque côté, pour l'ôter*).

Dans le commerce, les figues de Barbarie sont généralement vendues débarrassées de leurs épines.

La pulpe de couleur verte ou jaune est sucrée et rafraichissante.

Les figues de Barbarie permettent de confectionner de la gelée et des pâtes de fruits (« queso de tuna » au Mexique)

Les tiges (jeunes cladodes) sont consommées comme légumes au Mexique (nopalitos), en soupe, en ragoût ou en pickles.

En Sicile on fait, avec le figuier de Barbarie, une liqueur : « le Ficodi ».

Le figuier de Barbarie est cultivé pour la production de cochenilles rouges (*insectes qui parasitent les figuiers de Barbarie*) : ces insectes produisent de l'acide carminique (*qui les protègent des insectes prédateurs*) utilisé comme colorant alimentaire (E120 acide carminique) pour colorer charcuteries, bonbons, sauce pizza, vinaigre, sodas, fromages à croûtes rouges...

La France utilise, chaque année, 20 tonnes de ce carmin réduit en poudre.

