

# Figure

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.

La **figure** est fruit du figuier commun (*Ficus carica*) un arbre de la famille des Moracées, qui est l'emblème du bassin méditerranéen où il est cultivé depuis des millénaires. Son nom français est emprunté à l'Occitan *figa*.



Figure

## Sommaire

- 1 Caractéristiques botaniques
- 2 Histoire
- 3 Production
- 4 Variétés
- 5 Utilisation
  - 5.1 pour l'alimentation
  - 5.2 pour la santé
- 6 Divers
- 7 Notes
- 8 Sources
  - 8.1 Citation
- 9 Liens externes

## Caractéristiques botaniques

Les fleurs et fruits du figuier sont d'un type très particulier. La figue est un faux-fruit. Avant d'être un fruit, la figue est une inflorescence en forme d'urne qui ne s'ouvre jamais appelée **sycone** possédant une petite ouverture l'**ostiole**. De minuscules fleurs femelles en tapissent l'intérieur, elles sont remplacées près de l'ostiole par des fleurs mâles, mais il n'y a jamais de pollinisation autogame (la maturité des unes et des autres n'étant pas synchrone).

Ces fleurs sont pollinisées par des hyménoptères spécifiques du genre *Blastophaga* (*Blastophaga psenes* dans le cas du figuier sauvage européen) totalement dépendants des figuiers (mâles et femelles vivent à l'intérieur des figues) et qui pondent dans certains types de fleurs femelles. En effet il existe dans la nature deux types de figuiers :



Figure vue en coupe

- Les figuiers à fleurs femelles brevi-stylées dans lesquelles les femelles blastophages peuvent pondre et qui donneront des gales à la place des figues (figuier de bouc).

- Les figuiers à fleurs femelles longi-stylées qui ne permettent pas aux blastophages femelles de pondre mais qui visitées par ces dernières et donc pollinisées donneront des figes comestibles produisant des graines.

L'équilibre nécessaire au figuier et à l'insecte est ainsi assuré.

## Histoire

La figue est à l'heure actuelle le plus ancien fruit domestiqué, après la découverte en 2006, dans la vallée du Jourdain (Israël) de neuf figes parthénocarpiques, c'est à dire ne produisant pas de graines et dont l'intervention de l'homme était nécessaire à sa culture en recourant à des boutures. Ces figes seraient vieilles de 11 400 ans.<sup>1</sup>

En France, Louis XIV était un grand amateur de figes. La Quintinie, son jardinier, planta donc plus de 700 figuiers de diverses variétés dans le potager du roi à Versailles pour satisfaire la passion du Roi Soleil.

## Production

Pour la production, seule les variétés femelles sont cultivées, car elles peuvent être *bifères* ou *unifères*.

- Les *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.

Peu compliqué et peu exigeant, le figuier sait se débrouiller tout seul et peut produire très longtemps. La taille est facultative.



« Grappe » de figes.

Arbre méditerranéen, il résiste bien à la chaleur; sous des climats plus froids, seule des variétés précoces peuvent être acclimatées; les figuiers n'aiment pas l'ombre.

<b>Production en tonnes. Chiffres 2003-2004</b>				
Données de FAOSTAT (FAO)				
Turquie	280000	26 %	280000	26 %
Égypte	190000	18 %	190000	18 %
Grèce	80000	8 %	80000	7 %
Iran	77000	7 %	75000	7 %
Maroc	67000	6 %	67000	6 %
Espagne	61259	6 %	61000	6 %
Algérie	60000	6 %	60000	6 %

États-Unis d'Amérique	42180	4 %	45000	4 %
Syrie	43400	4 %	43400	4 %
Brésil	24000	2 %	24000	2 %
Autres pays	141227	13 %	141845	13 %
<b>Total</b>	<b>1066066</b>	<b>100 %</b>	<b>1067245</b>	<b>100 %</b>

## Variétés

- *Blanche d'Argenteuil* (synonymes *Blanche*, *Blanche de Versailles*): supporte bien les climats froids. Fruit moyen et précoce. Peau brillante de couleur jaune orangé à verte se détachant facilement, figue allongée aplatie vers l'oeil et tenant bien à l'arbre. Chair blanche, juteuse, très sucrée, parfumée et recherchée pour sa saveur.
- *Brunswick*, figue précoce, arbre à faible développement pouvant être cultivé en pot.
- *Dalmatie*, figue à chair rouge vif, et elle est très appréciée en accompagnement de charcuterie, mais il ne faut pas l'utiliser en cuisson.
- *Figue de Marseille*
- *Goutte d'or*, figue précoce, grosse figue jaune dorée, chair rose, arbre de faible développement
- *Grise de Saint-Jean* ou *Cotignane* ou *Grisette* ou *Coucourselle grise* ou *Célestine* ou *Cordelière*, est une bifère, et donne de généreuses récoltes en été comme en automne. Cette figue peut être utilisée de toutes manières ; elle est très bonne séchée.
- *Madeleine des deux saisons* ou *Angélique*, figue précoce, est idéale à consommer fraîche ou en confiture, mais pas pour les plats cuisinés.
- *Marseillaise*, unifère, petite figue à la peau jaune-vert ayant une chair rose très sucrée de bonne qualité gustative souvent utilisé comme figue séchée. Arbre de faible développement, rustique.
- *Ronde de Bordeaux*
- *Sultane* ou *Bellone* ou *Noire de juillet*, est une grosse figue, abondante en automne, intéressante pour toutes préparations, y compris en fruit sec.
- "Bourjassote noire", localement dénommée "violette de Solliès"



Variété « Goutte d'or »

## Utilisation

### pour l'alimentation

Figue fraîche, figue sèche, en ingrédient de plat cuisiné, en ingrédient de pâtisserie, en confiture.

## pour la santé

<p align="center"><b>Figue crue</b> (valeur nutritive pour 100g)</p>			
eau : 79,11 g	cendres totales : 0,66 g	fibres : 2,9 g	valeur énergétique : 74 kcal
protéines: 0,75 g	lipides: 0,30 g	glucides: 19,18 g	sucres simples : 16,26 g
oligo-éléments			
calcium : 35 mg	fer : 0,37 mg	magnésium : 17 mg	phosphore : 14 mg
potassium : 232 mg	cuivre : 0,070 mg	sodium : 1 mg	zinc : 0,15 mg
vitamines			
vitamine C : 2,0 mg	vitamine B1 : 0,060 mg	vitamine B2 : 0,050 mg	vitamine B3 : 0,400 mg
vitamine B5 : 0,300 mg	vitamine B6 : 0,113 mg	vitamine B9 : 0 µg	vitamine B12 : 0,00 µg
vitamine A : 142 UI	rétinol : 0 µg	vitamine E : 0,11 µg	vitamine K : 4,7 µg
acides gras			
saturés : 0,060 g	mono-insaturés : 0,066 g	poly-insaturés : 0,144 g	cholestérol : 0 mg

Riche en vitamine B3 et en fibres, la figue favorise le transit intestinal et est très énergétique, c'est pourquoi elle fait partie des en-cas des sportifs et des randonneurs.

## Divers

Il existe à Vaison-la-Romaine (Vaucluse, France) une collection nationale de près de 300 figuiers de toutes variétés. Une telle collection existe également au sein de l'île de Porquerolles, commune de Hyères (83).

La production de figue du bassin de Solliès ( nord-est de Toulon) a été reconnue comme Appellation d'origine contrôlée par décret du 28 juin 2006 ( JO du 30 juin 2006)sous la dénomination "Figue de Solliès". Il s'agit d'une figue fraîche, de la variété Bourjassote noire exclusivement produite sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Communes retenues en totalité : Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, La Valette ; Communes retenues en partie : Pierrefeu, Puget-Ville. Les figues sont en forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée. Elles sont denses, fermes et souples. Le réceptacle est fin, vert pâle, la pulpe est charnue, couleur confiture de fraise à nombreuses graines fines et beiges. Le nez est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. La bouche est pleine à l'équilibre caractéristique acidulé et sucré, craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux, fruités et à notes florales. Elles sont d'un diamètre supérieur ou égal à 40 millimètres.

Les figues sont récoltées du 15 août au 15 novembre.

A compter de la parution de ce décret, seules les figues reconnues en appellation peuvent faire référence à la mention géographique "Solliès".

## Notes

- ↑ Sciences et Avenir, p.21, n°713 juillet 2006

## Sources

### Citation

---

« Qu'est-ce donc m'a pris d'en faire (la figue) un fruit tentateur, un fruit immoral, un fruit philosophique ? A moins que derrière la figue il n'y eût, tapi, le Sexe, Fica ? (III 18) ? » (1974, Roland Barthes, *Oeuvres complètes*, Ed.E.Marty, Paris, Le Seuil, tome III, p.18, 1995.)

## Liens externes

- les figues Grecque de Messénie (<http://www.comptoir-messenie.fr>)
- le figuier (écologistes de l'euzière) ([http://educ-envir.org/~euziere/science/rubrique.php3?id\\_rubrique=30](http://educ-envir.org/~euziere/science/rubrique.php3?id_rubrique=30))
- Syndicat de Défense de la Figue de Solliès : <http://www.figue.org/>
- Un site pro sur les figues et figuiers : <http://www.fig-baud.com/>
- Association des Pépiniéristes Collectionneurs : <http://www.aspeco.net/>
- Confrérie des Planteurs de Fruitiers Rares : <http://coplfr.org/>
- Liste des variétés de figues avec description : <http://www.pommiers.com/figue/figuier.htm>

Récupérée de « <http://fr.wikipedia.org/wiki/Figue> »

Catégorie: Fruit alimentaire

---

- Dernière modification de cette page le 2 janvier 2007 à 16:56
- Copyright : Tous les textes sont disponibles sous les termes de la GNU Free Documentation License. Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., association de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.