

Figuiers, Figuiers comestibles ou Figuiers communs

Ficus carica L.

Ce figuier de Carie, du nom d'une colonie phénicienne d'Asie mineure, cultivé depuis plus de cinq mille ans autour de la Méditerranée, le plus rustique du genre *Ficus*, est l'unique représentant naturel sous nos climats d'un genre qui compte quelque huit cents espèces d'arbres, arbustes et plantes grimpantes, pour la plupart tropicales, et cultivées pour leur feuillage ornemental et leur ombrage.

Notre figuier commun donne des fruits comestibles appelés figues.

Le figuier mâle, parfois dit « figuier sauvage », qui ne donne pas de fruits comestibles, est aussi appelé « Caprifigier » (caprificus, c'est-à-dire « Figuier de bouc »).

Le figuier fait partie de la famille des Moracées, comme le mûrier cultivé pour le ver à soie.

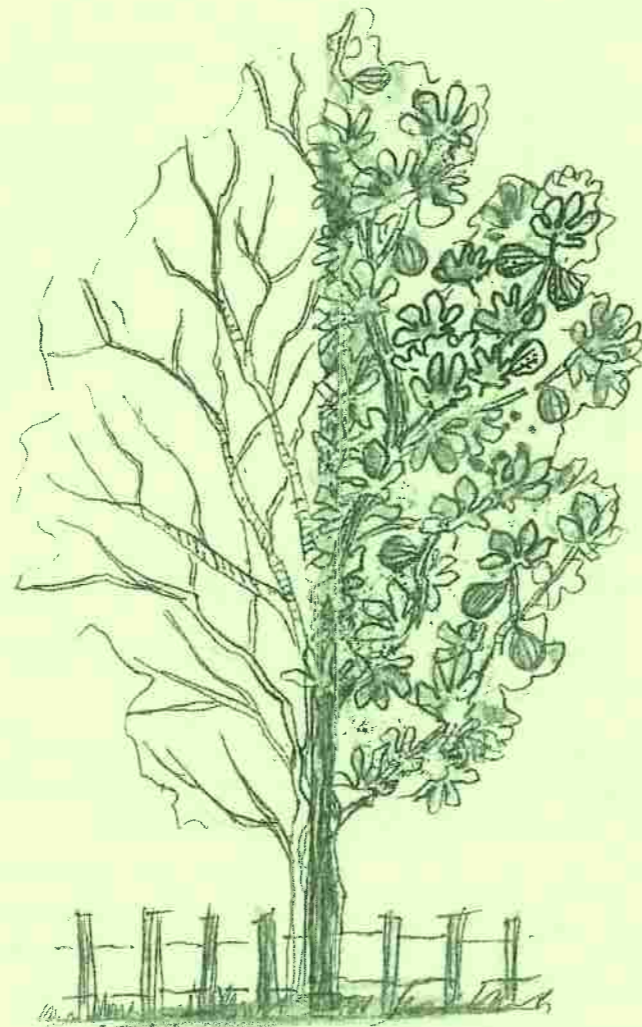
C'est un petit arbre, le plus souvent de trois à quatre mètres de haut, jusqu'à dix mètres dans le midi, au tronc court et trapu, aux branches basses capables de s'enraciner et de coloniser l'espace alentour : le figuier de Roscoff, planté en 1621 et coupé en 1986, couvrait une surface de six cents mètres carrés.

Toutes les parties de la plante (rameaux, feuilles, fruits) sécrètent un latex blanc et irritant, surtout pour les yeux, produit par les cellules lactifères. Ce latex, qui n'est pas de la sève, a souvent été utilisé en médecine puis dans l'industrie, avant d'être supplanté par l'hévéa.

Les feuilles sont caduques, rugueuses, épaisses, assez grandes (jusqu'à 25 cm de long), plus ou moins découpées selon les variétés, munies d'un long pétiole.

La particularité du figuier est que ses fleurs enfermées et abritées dans une sorte d'urne, le sycone, constituent de fait la chair de la figue, les fleurs femelles seules formant une chair comestible.

La figue est une infrutescence dont les fleurs sans contact avec l'air, sont pollinisées par le "blastophage", minuscule insecte proche des guêpes : c'est la caprification pratiquée depuis l'Antiquité dans les pays méditerranéens, et exportée en Californie vers 1890.



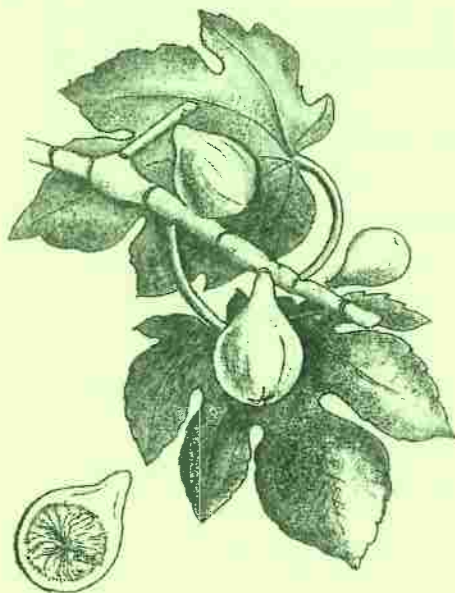
Cependant, certains figuiers parthénocarpiques (*parthenos*=vierge, *karpos*=fruit) fructifient sans l'intervention du blastophage, ce qui a permis de les acclimater dans les régions trop froides pour l'insecte, comme l'Ile de France avec la figue de Versailles ou Blanche d'Argenteuil.

Ennemis et maladies

Le figuier est un arbre robuste peu sensible aux maladies, à l'exception du chancre du figuier (*Diaporthe cinerescens*), la seule maladie ayant une incidence économique.

Il a aussi quelques parasites ennemis :

la cératite ou mouche méditerranéenne des fruits, le scolyte du figuier, les longicornes (*Hesperophanes fasciatus* et *Hesperophanes griseus*), le kermès virgule (*Lepidosaphes conchyformis*) ou le céroplaste (*Ceroplastes rusci*), la teigne du figuier (*Eutromula nemorana*) et le psylle du figuier (*Homotoma ficus*).



Un feuillage abîmé (brun, jaune ou la chute des feuilles) est souvent dû à un manque ou un excès d'eau, un déséquilibre minéral ou une trop forte exposition au vent. Des tâches blanchâtres peuvent être dues à l'oïdium, à une chlorose ou à un virus mosaïque. En dehors de son habitat d'origine, le figuier peut résister au gel hivernal de -15 °C à -18 °C mais les fruits mûrissent parfois difficilement et il faut choisir des variétés précoces et surtout parthénocarpiques, dites aussi autofertiles.



*Habit de pauvre
Oeil d'ivrogne
Cou de dévote,
telle est la figue mûre à point.*

Clément Serguier, "Pour un panier de figues",
éd. A. Barthélémy, 1992



Bienfaits des figues et des figuiers

Le bois du figuier, de peu d'intérêt jeune, est agréable à sculpter en vieillissant : la légende du "palladion" en est un illustre exemple, ainsi que des statues dans quelques églises du Var. Il fournissait souvent la vis du pressoir.

Outre la consommation des fruits frais ou séchés, renommés pour leurs qualités nutritives et digestives, on a longtemps utilisé le latex ou lait du figuier contre la lèpre, les maladies de peau, les morsures de chiens, les piqûres de scorpion, et la décoction de figues sèches contre diverses inflammations. Le latex sert encore parfois à cailler le lait. Les feuilles rapeuses elles-même servaient parfois de grattoir à vaisselle !

Les alcools de figues existent sous des noms divers tout autour de la méditerranée. Nos bouilleurs de cru "chaptalisaient" parfois, illégalement, avec des figues, les eaux-de-vies de prune qui y gagnaient un délicieux goût d'interdit.

Les Romains utilisaient la figue en cuisine avec les viandes ; elle revient de nos jours accompagner le foie gras par exemple.

Idées recettes

Anchoïade aux figues :

- 30 grammes d'anchois salés ou 7 filets
- 200 grammes de figues fraîches
- une gousse d'ail
- des oignons doux
- des pignons de pin torréfiés si on veut

Dessaler les anchois, piler ou mixer avec les figues et l'ail et ajouter les oignons hachés. A tartiner sans modération.

Figues rôties au vin rouge et au fromage de chèvre

au moins 2 figues par personne rôties au four préchauffé à 200° : on déglace au vin additionné de vanille

On peut fendre les figues et cuire le chèvre avec, on peut aussi ajouter du miel.

Il y a autant de variantes que de cuisiniers !

Confitures sucrées au thym, confits et chutney au vinaigre et à l'huile d'olive sont légions...



Bibliographie :

- Botanica, encyclopédie de botanique et d'horticulture. Könnemann
- Le figuier/Alain Pontoppidan. Actes sud (Coll. Le nom de l'Arbre)
- Guide Delachaux des arbres d'Europe/Owen Johnson, David More. Delachaux et Niestlé
- Wikipédia, l'encyclopédie libre

INFOS EN VRAC...

Les causeries de Maurice Lançon, organisées en partenariat avec le Comité d'expansion agricole du Loudunais, sont devenues une tradition à la veille du végéto-troc automnal de Chalais.

Voici des liens qui vous permettront de les revoir en vidéos :

Samedi 8 novembre 2014 : "Jardiner au naturel"

<http://youtu.be/2kmzvpCuNew>

Samedi 2 novembre 2013 : "« Les graines : trucs et astuces pour les récolter, les conserver, les semer »"

<https://www.youtube.com/watch?v=Qe4DmSW13jY>

Prenez-en de la graine avec Maurice Lançon, quelques réflexions notées après la causerie

Lors de cette conférence de Maurice Lançon, organisée conjointement avec le Comité d'expansion agricole, les arbrissellois et arbrisselloises ont pu découvrir les trésors d'imagination que déploie la Nature pour multiplier ses plantes tout autour de la planète. Et ceci grâce à cet élément polymorphe qu'est la graine.

Il en existe de toutes tailles, allant du microscopique comme celle de l'orchidée du Brésil, à des espèces pouvant atteindre 18 à 20 kg.

Les graines, il en existe ainsi de toutes les espèces et de toutes les formes.

Pour se reproduire à proximité ou pour conquérir de nouvelles terres, elles utilisent tous les moyens.

Elles peuvent être véhiculées par le monde animal. Par exemple en s'accrochant aux pattes des animaux, ou en étant mangées par eux puis déjectées pour assurer un complet dispositif favorisant le développement de la plante.

Elles savent aussi utiliser tous les éléments naturels. Le vent, avec pour exemple le pissenlit. Dans ce même élément, elles savent voler comme la graine du tilleul. Dans ce registre on a même pu constater des capacités de pérégrination

exceptionnelles avec une graine des Amériques arrivée à la Rochelle dans du bois et qui grâce à sa forme de petit parachute a pu aller jusqu'en Russie.

D'autres sont véhiculées par l'eau. Tandis que certaines éclatent pour aller coloniser plus loin, comme le vrai géranium.

Maurice a ensuite évoqué les nombreuses utilisations humaines des graines. Celles pour faire de l'huile comme la noix, le noisetier, la cacahuète. D'autres pour le confort de l'homme, avec le cotonnier ou le kapok.

Au final, tout un chacun a pu écouter les conseils de Maurice concernant la conservation de ses graines. De celles qu'il ne faut pas conserver car issues d'espèces hybrides, à celle que l'on conserve au mieux dans des sacs en papier. Et finalement les atouts de la cryogénéisation en conservant ses graines au congélateur, ce qui assurera par après un choc thermique favorable à leur germination.

ARBRES, HAIES, REGLEMENTATION.

Toutes les plantations doivent respecter un règlement.

Les propriétaires d'arbres ou de haies sont soumis à la législation en vigueur sur le lieu de la propriété. Selon le lieu, il est donc nécessaire de consulter le code rural, les usages locaux et les arrêtés municipaux.

Données générales :

Pour planter une haie que vous maintenez à moins de 2 mètres de hauteur, vous devez planter au minimum à 50 cm de la limite de propriété. Il est bon de prévoir un passage pour l'entretien futur.

Si vous souhaitez une haie supérieure à 2 mètres de hauteur, vous devez planter au minimum à 2 mètres de la limite de propriété.

Les mêmes dispositions s'appliquent aux arbres de haute tige et aux fruitiers dits de « plein vent ».

Toutefois, toutes les branches dépendent du sol où l'arbre est planté. Donc tout propriétaire est tenu de couper les branches de ses arbres au niveau de la limite séparatrice : le voisin peut exiger la coupe des branches surplombant son terrain mais ne peut le faire de lui-même.

Si les haies et les arbres sont plantés en bordures d'un chemin rural, il faut se renseigner en mairie afin de consulter les arrêtés municipaux concernant les essences autorisées et les usages locaux de plantations ainsi que les obligations d'élagage (article R 161-24 du code rural).

Il faut savoir que l'on est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore du dommage causé par le fait de choses que l'on a sous sa garde. (article 1384 du code civil).

« Dans tous les cas souhaitons que l'arbre et la haie, sources de plaisirs, ne soient pas objets de conflits. »



Avril 2015

Sorties, animations...

En 2015, Arbrissel sera présent à :

Mirebeau

pour les Florales

Mirebalaises :

les 25 et 26 avril 2015

Loudun

pour la Fête des jardins

le samedi 9 mai 2015

Lémeré, au château du Rivau

le 7 juin 2015

Arbrissel

vous proposera :

une sortie botanique

le dimanche 5 juillet 2015.

une journée d'animation

dans le nord Loudunais

le samedi 5 septembre 2015

Des sorties en soirée de printemps et d'été (Rendez-vous à 18h):

Mardi 26 mai : à la Cossonnière à Bournaud RDV devant l'érable de Bournaud

Mardi 30 juin : Le Peu de Moron à Frontenay sur Dive RDV Eglise de Frontenay

Mardi 28 juillet : la Butte de Marcoux à Arçay RDV sous le mûrier de la Salle des Fêtes d'Arçay

Mardi 25 août : site de Fondoire RDV au parking de l'étang de Guesnes Départ des Sentes

Une soirée-débat sur un thème de botanique samedi 7 novembre 2015

Un végéto-troc dimanche 8 novembre 2015

La Feuille d'Arbrissel

La pousse de tous les espoirs

Numéro 22

Nous aimons...

Comme un diable au fond de sa boîte,
le bourgeon s'est tenu caché...
mais dans sa prison trop étroite
il baille et voudrait respirer.

Il entend des chants, des bruits d'ailes,
il a soif de grand jour et d'air...
il voudrait savoir les nouvelles,
il fait craquer son corset vert.

Puis, d'un geste brusque, il déchire
son habit étroit et trop court
"enfin, se dit-il, je respire,
je vis, je suis libre... bonjour !"

Paul Géraldy (1885-1983)



LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers amis arbrissellois,

Avec le printemps, voilà aussi la nouvelle feuille d'ARBRISSEL vingt-deuxième édition, fidèle au rendez vous de début de saison.

Vous y trouverez à nouveau les informations que nous souhaitons vous faire partager, ainsi que le calendrier des activités de l'association, pour lesquelles nous espérons vivement vous rencontrer toujours aussi nombreux.

Certain que cette nouvelle feuille vous donnera encore davantage envie de nous rejoindre, je vous souhaite une très bonne lecture.

Arbrissellement vôtre

Hubert Baufumé

Association pour la Réhabilitation de la Botanique Rurale et pour l'Institution d'une Solidarité pour la Sauvegarde de l'Environnement Loudunais.

Siège : Mairie de Loudun - 86200 Loudun. Tel. 0549224418 ou 0682952625

Courriel : associationarbrissel@free.fr - Site internet : <http://associationarbrissel.free-h.net>

PRÉSIDENT : HUBERT BAUFUMÉ. VICE-PRÉSIDENTS ISABELLE AVETISSIAN-MOULIS, PIERRE BADIN, PIERRE SAVOIE.

Comité de rédaction : Y. Guignard, P. Badin, Y. Perez, A. Rabatel.

Illustratrice Gisèle Manreza.