



DIVERSIFICATION

Rédaction
Céline VENOT
ADABio

Le figuier : faire fleurir les figes pour se diversifier !

Douze producteurs se sont retrouvés début octobre chez Etienne Manzoni pour découvrir la production de figes en agriculture biologique dans l'optique de diversifier leur production. Situé à Sainte Hélène du Lac en Savoie, Etienne a planté des figuiers après avoir observé de nombreux individus sur son secteur. Le figuier est en effet adapté jusqu'à des altitudes de 800 m et peut donc être cultivé sur nos territoires, comme en témoigne une variété qui porte le nom d'une commune de Haute-Savoie : le figuier de Valleiry !



• Multiplication :

Pour produire des figes, il faut un figuier femelle : la figue que nous mangeons est en réalité une fleur. Sous nos climats, l'arbre n'a pas besoin de pollinisateur.

Le figuier est une espèce qui se multiplie facilement : que ce soit par bouturage, par marcotte et encore par greffage. Il est possible de faire des marcottes aériennes : elles sont réalisées lorsqu'il n'y a pas de branches basses disponibles pour un marcottage en terre ou pour récupérer une branche qui se serait trop développée en hauteur ! Les essais d'Etienne l'ont amené à conclure que les rameaux à bouturer prélevés à la fin de l'automne doivent être passés au frigo durant l'hiver pour faciliter leur reprise au printemps. Avec cette technique, Etienne réussit 100 % de ses bouturages.

Dans sa pépinière, Etienne cultive les variétés : Ronde de Bordeaux, Sultane, Pastillière, Madeleine des deux saisons, Tena, Negronne, Panaché, Valleiry, Brunswick, Col de Dame Gris, Col de Dame Noir, Dalmatie, Longue d'août, English Brown Turkey.

• Production :

Le figuier peut avoir une ou deux vagues de production : les figuiers bifères fructifient en été sur le bois de l'année précédente puis donnent des fruits à l'automne sur les bois de l'année. Les figuiers unifères produisent une seule fois des

fruits à l'automne.

Le figuier est une espèce qui n'a pas besoin de fertilisation en cours de développement, un amendement de départ suffit. Etienne, en Savoie, n'irrigue pas et paille ses arbres avec du marc de raisin. Toutefois dans d'autres secteurs plus séchant, l'irrigation sera envisagée.

La fructification du figuier a lieu en bout de branche, il est donc primordial de tailler l'arbre en hiver pour assurer une récolte manuelle. Il faut tailler les branches pour inciter la ramification et éviter de récolter les figes trop en hauteur, toutefois cette taille va inhiber la fructification d'été pour les bifères. Pour les figuiers bifères, il est donc important de conserver quelques branches pour la fructification d'été : il faut penser à la charge totale du verger pour piloter la taille.

• Dégustation :

Les figes sont des fruits fragiles, qui se valent très bien en frais (7,25 €/kg pour la figue d'automne d'après la mercuriale participative fruits et légumes FRAB de septembre 2021), et ont aussi leur place en transformation : confiture (Etienne réalise des confitures figue/rhubarbe), sorbet, sirop, crème de figue, compote, pâte de figes, chutney... Pour congeler les fruits, Etienne indique qu'il faut retirer le pédoncule. A noter aussi, le bourgeon de figuier a des vertus en phytothérapie.

Formation ADABio

Lors de la formation organisée par l'ADABio, les participants ont pu visiter le verger et la pépinière.

Ce fut une journée réussie, riche en échanges. Les producteurs pourront commander à Etienne des boutures pour leur verger. La formation sera reconduite l'année prochaine au vu du succès de la session de cette année.