




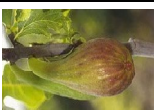







	Figues	Variétés	Date de maturité-sud France	Origine-noms	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
1		Bellone	Unifère, maturité fin août 40 g, forte productivité	Noire de Nice, décrite par Bernard en 1787. Selon Sauvaigo (1889) c'est la reine des figues	Arbre, vigoureux, port étalé, unifère (occasionnellement bifère), fruit adapté au séchage, confiture, en frais, bonne qualité gustative	Très recherchée fraîche et surpasse en goût toutes les autres. Sèche, elle est délicate, belle et peu altérable
2		Blanche ou Marseillaise	Unifère, en bouche elle est douce comme du miel	Traditionnelle du sud de la France (Marseille)	Arbre moyen, 4 à 6 mètres de diamètre, 2,5 à 4 mètres de hauteur selon la taille, port très buissonnant	Très cultivée en Provence, toujours cultivée pour la confiserie, séchée elle faisait partie des treize desserts de Noël
3		Goutte d'or	Bifère/ Figues fleurs, grosses et charnues fin 07, d'automne, plus petites, 15/08 - 10/10	Également en Bretagne et sur le littoral atlantique	Figuier de petite taille au port étalé et au feuillage très découpé, Goutte d'or est idéale pour la culture en bac ou dans les petits espaces	Excellents fruits, très sucrés, goût très fin, à la fois pour les figues fleurs et les figues d'automne. Ne coule pas
4		Grise de la saint Jean	Bifère de 40 à 45 g. Les figues d'automne sont plus brunes, plus petites, 35 g environ	Grisette, Célestine, Observantine, Cotignane, Cotignan	Assez sensible au froid, préfère les situations chaudes du sud de la France. Difficile à multiplier, capricieuse au démarrage, aimant les sols frais	Figues fleurs relativement abondantes, d'excellente qualité gustative
5		Dauphine	Bifère / Figues fleurs 100-150 g, figue d'automne 60-80 g	Anciennement cultivée à Argenteuil mais avec protection des fleurs contre les gelées	Arbre important, de 5 à 7 mètres de diamètre pour 3 à 5 mètres de hauteur selon l'importance des interventions de taille. Culture : sud de France	Chair rose juteuse, sucrée, à peau fine, excellente pour faire des confitures, délicieuse en fruit frais
6		Longue d'août	Bifère: figue fleur très allongée, en forme de banane (90 à 100 g) - d'automne moins allongée (60 à 80 g).	Variété résistante au froid, peut s'adapter partout en France où la température ne descend pas régulièrement au dessous de -15°.	Résistante aux gelées, produit abondamment. Plus adaptée au climat méditerranéen, s'adaptera également au climat rigoureux	Figues de très bonne qualité gustative.
7		Madeleine des 2 saisons	Bifère, précoce, 30/06 figues fleurs 50 g, 15/08 figues d'automne 80 g	Angélique, Madeleine des 4 saisons, Early Lemon	Taille moyenne (4 à 6 m de diamètre), port érigé. Très bonne résistance au froid. Fruits de grosse taille	La chair est rosée, parfumée, juteuse et très sucrée. Un léger goût de miel très agréable envahit le palais. De bouche ou pour conserve
8		Marseillaise	Unifère / Fruits petite taille, 25 g maturité mi-août	Figue d'Athènes, Petite Grise, Blanquette, Couille du Pape, Dottato	Arbre : dimension moyenne, port érigé puis étalé	Figue fleur et figue d'automne assez semblables, de 40 à 45 g
9		Noire de Caromb	Bifère, maturité début 07 à fin 08, figues fleurs 60g et figues d'automne 45 à 50 g	Douqueira Negra (Italie)	De grande dimension, étalé, port érigé. Bonne productivité, plus forte pour les figues d'automne que pour les figues fleurs	Très bonne qualité gustative, goût minéral, dégustée fraîche, cuisinée ou séchée
10		Ronde de Bordeaux	Unifère, variété précoce, fin juillet-début Août	Figue de Bordeaux, noire de Bordeaux, précoce de Barcelone	Figuier à développement important, il peut parfois produire quelques figues fleurs	Petite figue, peau noire, chair rouge, très bon goût, confiture, séchage facile, consommée fraîche
11		Violette de Solliès	Unifère (une seule récolte par an), tardive (de mi-août à fin octobre) 70 g	Cultivar de figue originaire du bassin de Solliès (Var), AOP, 75 % de la production française commercialisée de figues	Figuier productif ayant un grand développement. Étant donné sa maturité tardive, cette variété doit plutôt être réservée au sud de la France	Gosse figue, aplatie, peau bleu ardoise presque noire, chair rouge, saveur sucrée et douce, parfumée. Se conserve bien

	Sites utiles		http://www.pommiers.com/figue/figuier.htm	https://fr.wikipedia.org/wiki/Figue_de_Solli%C3%A8s
--	---------------------	--	---	---