

Figues						
Code	Variétés	Figues	Date de maturité-sud France	Origine-noms	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
1	Aubergine (B)		Figues fleurs: 30/06, d'automne 30/08	Ancien cultivar de bifère d'origine portugaise: «portugais», «San Piero», «Aubergine noire»	Arbre assez vigoureux, très productif, bonne résistance aux maladies. Figues fleurs (60 gr), allongées, peau brun violacé, presque noire à maturité.	Pulpe rose vif, douce, miellée, très fine. Consommation fraîche (10-15 j), confitures, séchées.
2	Barbantane (U) (ou noire de Barbantane)		Beaux fruits 60gr, forte productivité	Cultivée depuis le XVIIIe siècle. Les plus vieux figuiers de Barbantane (chez Pierre Lautier), aujourd'hui chez Lucien Gautier (dit Lulu), route de Boulboul.	Arbre imposant, diamètre 6 à 10 m, hauteur 3,5 à 6 m, selon la taille. Culture: France sud, voisine de Bourjassotte noire, plus précoce, meilleure résistance à l'humidité.	Excellente qualité gustative, fruits frais, transformés (confiture, chutney, sirop) ou cuisinés.
3	Bellone (U) -Noire de Nice		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.
4	Banche d'Argenteuil (B)- Royale, Marseilles		Bifère, figue fleur (07) 100g, figues d'automne 50g	La variété Blanche fait partie des plus anciens figuiers encore en culture, elle est resté de tout temps dans les catalogues des pépiniéristes grâce à sa bonne rusticité et à sa mise à fruit rapide.	Grand arbre, vigueur faible à port étalé, productivité moyenne.	Épiderme jaune vert clair, pulpe saumonée, bonne qualité gustative, léger goût de banane.
5	Brogiotto noir (U) ou Grosse Bourjassotte, Barnissotte,		Unifère 70 g.	Appelé Fico Africano dans l'antiquité, Pline et Caton la considéraient comme l'une des meilleures. D'après Sauvaigo cette figue, très estimée à Nice, viendrait d'Afrique.	Arbre de grande taille. Particulier, cet arbre peut s'accommoder d'un climat sans fortes chaleurs.	Figurier unifère, épiderme violet, pulpe ambrée, bonne résistance en condition humide, maturité échelonnée à l'automne, très bonne qualité gustative.
6	BrownTurkey (B)		Bifère. Fleur (40 à 45 g), d'automne plus petite (30 à 35 g), moins allongée, sans col.	Traditionnelle de Turquie. Synonymes : Aubique Noire, Negro Largo, Brown Naples, Common Blue, English Brown Turkey.	Arbre de 4 à 6 mètres de diamètre et 2,5 à 4 mètres de hauteur, selon les interventions de taille.	Variété extrêmement résistante au froid, très répandue dans le Nord Est de la France
7	Brunswick (B)		Figures fruits de grosse taille : 100 à 120 g pour la figue fleur et 80 g pour la figue d'automne.	Originaire des USA, elle est principalement cultivée en Californie. Bonne résistance au froid, adaptée à toutes les régions.	Taille moyenne de 4 à 6 mètres de diamètre, 2,5 à 4 mètres de hauteur selon la taille. Port plutôt érigé.	Mûre fin août, sa chair rose est sucrée et parfumée, elle contient peu de graines.
8	Col de dame blanc (U)		Unifère: fruit de 50 à 60 g, très tardive. Zone sud, avec arrière-saison chaudes et ensoleillées.	Originaire d'Espagne, où elle est encore très répandue, moins présente en France. C'est une variété unifère qui peut exceptionnellement porter des fruits de printemps	Arbre important: 5 à 8 mètres de diamètre et 3,5 à 5 mètres de hauteur, selon les interventions de taille.	Peau épaisse, excellente qualité gustative, chair rouge foncée, très sucrée, presque confit, diffère des autres Col de Dame que par la couleur de l'épiderme.
9	Col de dame gris (U)		Unifère: fruit de 50 à 60 g, très tardive. Zone sud, avec arrière-saison chaudes et ensoleillées.	Décrite par Rison en 1826 sous le nom de Ficus Carica DOMINA, Figurier des Dames. Espagne, Aragon, Catalogne (Cuello de Dama Negra)	Arbre important: 5 à 8 mètres de diamètre et 3,5 à 5 mètres de hauteur, selon les interventions de taille.	Peau épaisse, excellente qualité gustative, chair rouge foncée, très sucrée, presque confit, diffère des autres Col de Dame que par la couleur de l'épiderme.
10	Col de dame noir (U)		Unifère: fruit de 50 à 60 g, très tardive. Zone sud, avec arrière-saison chaudes et ensoleillées.	Variété très ancienne, forme au col très prononcé. Couleurs des cultivars varient du vert au noir, au gris et au brun.	Arbre important: 5 à 8 mètres de diamètre et 3,5 à 5 mètres de hauteur, selon les interventions de taille.	Peau épaisse, excellente qualité gustative, chair rouge foncée, très sucrée, presque confit, diffère des autres Col de Dame que par la couleur de l'épiderme.
11	Dalmatic (B)		Bifère, très gros fruits figue fleur 120 à 150 g, d'automne 100 à 120 g.	Dalmatic Croatie(Bianche Navello, San Pietro) décrite en 1826, puis en 1904 par Trabut « Le Figurier (suite et fin).	Arbre petit: diamètre 2,5-4 m, hauteur 2-3 m. Adapté aux petits jardins, à la culture en bac, facile à conduire en espalier. Port très étalé, très résistante au froid.	Épiderme vert, pulpe fraise, sucrée, parfumée, maturité en juillet puis en septembre, octobre, bonne qualité gustative, devient jaune verdâtre. Saveur douce et miellée.
12	Dauphine (B)		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, 5 à 7 mètres diamètre et 3 à 5 mètres de hauteur selon la taille. Culture : sud de France	Chair rose juteuse, sucrée, à peau fine, excellente pour faire des confitures, délicieuse en fruit frais
13	De la Signora (rose) (B)		Figues fleurs 20/06-20/07 100 gr, d'automne 65 g 30/08.	Vieille variété italienne, son nom vient de sa délicatesse digne d'une dame, sans exclure une allusion espiègle de nature sexuelle.	Arbre de vigueur moyenne, avec des feuille internes trilobées, et une ostiole très peu prononcée.	Peau rouge vineuse, violacée, chair juteuse rose pâle, mi-ferme, très fine d'où le nom. Excellente résistance à la manipulation, plutôt en frais, et cuisine.
14	Dorée (B) ou goutte d'or.		Bifère, gros fruit doré: 100 g pour figue fleur, 70 à 80 g pour figue d'automne.	Décrite par Merlet en 1667 et cultivé à Versailles par La Quintinie fin XVIIème siècle. Il y a plusieurs 3 cultivars légèrement différents : Goutte d'Or I, Goutte d'Or 2 et Dorée.	Arbre de petite taille, buissonnant, port étalé, faible vigueur, feuillage très découpé et clairsemé situé principalement aux extrémités des branches, rustique, bonne résistance à la sécheresse et au froid.	Épiderme brun -jaune, pulpe rosée à l'extérieur, fraise au centre, bonne productivité, pour culture en pots, et petits jardins, parfumée, bonne qualité gustative, figues d'automne fragiles (fermentation par temps humide).
15	Dotatto (B) ou de Cosenza		Bifère / Poids moyen : environ 40 à 50 grammes début juillet figues fleurs, mi-août figues d'automne.	Origine Calabre (It), voisine quasi similaire à Marseillaise,	Très rustique, taille moyenne, modérément vigoureux,	Fruit ovoïde, voire sphérique, peau, initialement vert paille, devient jaune verdâtre. Saveur douce et miellée.
16	Figue de Marseille (U)		Bifère à figue fleur et figue d'automne assez semblables, de 40 à 45 grammes	Décrite par Merlet (1667), Tournefort et Sauvaigo (1700) : «La Grosse Blanche», amenée par les grecs à la création de Massalia vers 600 av. J.C. Très cultivée au 19ème à Marseille, Toulon, Nice ,Algérie. Voisine de la Dottato, cultivée du sud de l'Italie et Calabre.	Arbre de taille et de vigueur moyenne 4-6m de diamètre, 2,5 à 4 m hauteur, port érigé, entre nœuds proéminents, feuilles vertes foncées à 5 lobes, festonnées, pour terrains sec, coteaux.	Fort productivité, chair très claire, mielluse parfumée, apte au séchage, confiture, tendance à éclater par temps humide.
17	Grise de la saint Jean (B)		Bifère figues fleurs de 40 à 45 g abondantes, figues d'automne plus brunes, plus petites, 35 g.	D'après Du breuil (1876) : « Variété très répandue » aux appellations diverses: Grisette, Célestine, Observantine, Cotignane, Cotignan	Arbre de 6 à 10 m de diamètre, 3,5 à 6 m de hauteur, assez sensible au froid, difficile à multiplier, capricieuse au démarrage, aimant les sols frais.	Figues fleurs abondantes, figues d'automne moins abondantes, peau très fine, d'excellente qualité gustative. Une des meilleures variétés.
18	Grosse grise de Notre Dame (B).		Bifère fruit : grosse taille (60-80 g) pour les figues fleurs et d'automne.	Voisine de Negronne, surement rationnellement cultivée dans le sud de la France, ou elle a probablement changé de nom.	Grand arbre, 6-10 m de diamètre, 3,5 à 6 mètres de hauteur, moyennement feuillé, moyenne vigueur, sensible au froid, exigeant en eau.	Maturité : 10 juillet et 15 août, très bons fruits, sucrés, parfumés, bonne conservation des fruits sur l'arbre, production très longue de figues d'automne:15-août-30 octobre, bonne résistance aux conditions humides.
19	Longue d'août (B), figue banane, Jérusalem.		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°.	Arbre moyen, de 4 à 6 mètres de diamètre pour 2,5 à 4 mètres de hauteur selon l'importance des interventions de taille.	Production abondante, bonne tenue au transport et aux conditions humides, bonne qualité gustative. Utilisation : fraîche, excellente en confiture, peut-être séchée, variété intéressante du point de vue commercial
20	Marseillaise (U) (Athènes, Couille du Pape, Figue de Marseille, Bianquette)		Unifère à petits fruits (environ 25 g) en août,	Vieille variété apportée par le Grecs à Masilia, commune dans les Corbières, le Minervois et dans le sud la France. L'arbre ayant une bonne résistance à la sécheresse.	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 : sèche elle faisait partie des treize desserts de Noël.
21	Madeleine des 2 saisons (B)		Bifère, précoce, 30/06 figues fleurs 100 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
22	Negronne (B)		Bifère à petit fruit (35 à 50g). La figue fleur à un col plus marqué (40-50 g). Figues automne 35-40 g.	Anciennement présente dans le sud de la France, également cultivée par J.B. de la Quintinie, en 1692 au Château de Versailles, sous Louis XIV.	Vigueur faible à moyenne, facile à conduire en tige ou demi tige, adapté aux petits espaces. Très bonne résistance au froid, bien adaptée aux climats frais à saison brève.	Figues particulièrement juteuses, voire crémeuses, parfum prononcé, complexe avec un fruit présent. Gout plus équilibré quand le fruit est moelleux, bonne tenue à la cuisson, peut être utilisée en ardoise, en confiture, pour accompagner un plat de gibier.
23	Noire de Caromb (B)- Douqueira Negra (Italie)		Bifère, maturité début 07 à fin 08, figues fleurs 60g et figues d'automne 45 à 50 g	Variété d'origine italienne qui a trouvé dans le sud-est de la France son terrain de prédilection. Elle est très répandue dans les Bouches du Rhône, le Roussillon et le Vaucluse.	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,
24	Panachée (U)		Unifère à fruit très spectaculaire, rayé de jaune et de vert.	Il s'agirait d'une mutation de Bourjassotte Blanche, originaire d'Espagne, se trouve dans une nature morte italienne du XVIIe siècle de Bartolomeo Bimbi.	Arbre important, 5 à 7 m de diamètre, 3 à 5 m de hauteur, selon les interventions de taille. La pousse de l'année est aussi panachée de brun et de jaune.	Bonne qualité gustative, fruit parfumé et sucré, bonne résistance aux intempéries du fait de sa peau épaisse, utilisation: frais ou en confiture, peut être séché.
25	Pastillière (U) (Rouge de Bordeaux)		Unifère très précoce, à partir du 1er août en Provence. Fruit de 50 à 60 grammes à pédoncule rouge, désaxé.	Simon-Louis Frères (1895): "figurier ramené par le botaniste M. de Sieboldi, durant son expédition au Japon 1823-1830". Gasparini le nomme "Harta del Giappone" pour la légère rugosité des poils sur les feuilles et les fruits, ainsi que de sa provenance orientale.	De faible vigueur, de petite taille, adapté aux petits jardins, avec un beau feuillage dense, légèrement pruinéux.	Production abondante, précoce, fruits très beaux (60-70 g), de couleur bleu-noir foncé, calibre moyen, légèrement pubescents, figue particulièrement juteuse, agréable en bouche, texture fine.
26	Ronde de Bordeaux (U)- Précoce de Barcelonne.		Unifère, variété précoce, fin juillet-début Août	Variété du Sud-ouest, délaissée en production en raison de son petit calibre, c'est une variété à recommander au verger d'amateur en raison de sa précocité et de l'excellence de sa chair.	Figurier à développement important, il peut parfois produire quelques figues fleurs	Petite figue, peau noire, chair rouge, très bon goût, confiture, séchage facile, consommée fraîche
27	Sultane (B)- Bellone bifère, Noire de Juillet		Bifère,figues fleurs très précoce, noires (60 g), figues d'automne plus rondes (45 g), tardives.	Originaire de Turquie, d'où son nom, retrouvé sous le nom de 'Bellone bifère', 'Sultane' ou 'Noire de Nice'.	Arbre important, 5 à 7 m de diamètre, 3 à 5 mètres de hauteur, bonne résistance au froid, adaptée à toutes les régions. Très grande productivité en figues fleurs et en figues d'automne.	Figue précoce, très longue durée de production, bonne qualité gustative, fruit polyvalent: frais, séché, cuisiné, en confiture, bonne résistance aux intempéries,
28	Sucrète (U)		Unifère, fruits 35 g, exceptionnellement certaines années quelques figues fleurs (40- 45 g).	A recommander dans les régions à pluviométrie importante. Bonne résistance aux intempéries grâce à sa peau épais supporte la culture en pot.	Arbre de taille moyenne, 5 mètres de diamètre, hauteur 3 à 4 mètres.	Exceptionnelle qualité gustative, fruit très sucré, à consommer frais ou en confiture, très bonne aptitude au séchage, très bonne résistance en climat humide.
29	Troiano (U)		Unifère fruits 50 g, forme allongée, la peau varie du vert au jaune doré à pleine maturité.	On dit que cette figue a été l'une des premières à être importée en Italie vers le VIe siècle avant J.C. Les fruits secs servaient à nourrir la main-d'œuvre.	Plante très vigoureuse, très productive à feuilles trilobées,	Pulpe blanche et rougeâtre, juteuse, avec un bon goût sucré, consommer en frais et cuisine,
30	Turque (B) ou Turque brune.		Bifère figues fleurs 70 g fin 07, d'automne 60 g.	D'origine turque, d'où son nom, très cultivée en Italie.	Plante de vigueur moyenne, port ouvert, à feuilles trilobées et cinq lobées, adaptée aux jardins modestes. Excellente production.	Fruits résistants aux manipulations, pulpe est rose, douce et consistante, saveur agréable, bien pour tous usages.
31	Violette de Solliès (U)- Bourjassotte noire		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.	Figurier 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 bleue presque noire, chair rouge, saveur sucrée et douce, parfumée. Se conserve bien.
		Sites utiles	http://www.pommiers.com/figue/figuier.htm www.maisondelafigue.com https://jardinage.lemonde.fr/dossier-1429-figue-recette-conservation.html			