

Dans le parc du lycée Pothier, notre figuier comestible (*Ficus carica* L.)

Résumé

C'est l'automne, le cercle de botanique vous parle du figuier (*Ficus carica*, famille des *Moraceae*), un arbre provenant des zones au climat tempéré chaud. Il est robuste et très fructifère. Un bel exemplaire de figuier a jeté l'ancre à proximité du grand portail Zola, sur la droite en entrant dans le lycée. Ses fruits ont eu beau se confondre dans les verts de son feuillage, ils ont été dégustés fin octobre.

Le figuier est un arbre caduc, qu'on peut qualifier de vigoureux, très ramifié, au tronc souvent tortueux. À l'âge adulte il dépasse rarement quatre ou cinq mètres en tous sens. Son port naturel est en touffe et on le taille pour laisser rentrer un peu de lumière en son centre, pour nettoyer bois morts et rejets, avant de procéder à la taille de fructification.

Son système racinaire puissant part dans tous les sens. Un bon paillage est opportun pour protéger les racines qui sont en surface, contre le gel d'hiver (il peut résister jusqu'à -20°C) et le soleil d'été. Quoiqu'il préfère le calcaire, on peut voir le figuier pousser dans un sol argilo-calcaire, limoneux voire (modérément) acide.

L'écorce est lisse, d'un gris cendré, le bois est tendre et spongieux, ce qui oblige à mettre un fongicide sur les plaies de taille, en pays pluvieux.

Une autre particularité de cet arbre est le **latex blanc** contenu dans ses branches et dans ses tiges. *

Les feuilles sont très reconnaissables par leur caractère finement velu, leur taille -certaines atteignant trente-cinq centimètres de long- et leur forme. Elles sont munies d'un long **pétiole** et d'un **limbe** ** profondément divisé en trois à sept lobes crénelés de forme variable, séparés par des sinus arrondis.

Il existe des variétés **unifères**, qui produisent une seule récolte par an, en fin d'été ou au début de l'automne et des **variétés bifères** et **trifères** qui fructifient respectivement deux et trois fois par an.

Il serait très long de décrire sa reproduction. Le figuier est une plante **angiosperme**, ce sont ses fleurs qui permettent la **pollinisation**. La figue est en fait une **infrutescence** (un faux-fruit) qui disperse les graines. Pour résumer, la reproduction des figuiers a pour particularité de dépendre d'une **symbiose** avec un insecte, *Blastophaga psenes*, qui est une micro-guêpe.

Les figuiers aiment s'adosser aux murs, ils y trouvent un peu d'humidité en profondeur, près des fondations. Dans la nature, on en voit au pied de falaises et de restanques exposées au sud. Comme dans d'autres pays méditerranéens, le paysan d'Ibiza en plante toujours un devant la porte de sa maison. C'est une pratique propitiatoire séculaire, un espoir de fécondité. Dans les deux îles les plus grandes des Pityuses -Ibiza et Formentera-, on fait aussi en sorte que l'arbre pousse en largeur afin de faciliter la récolte. Il est traditionnel de caler des étais solides ("*estalons*" qui se dit "*estacas*", en espagnol) pour soutenir, au milieu, les longues branches qui ont tendance à se déverser. Dans les champs de ces îles baléares, on reconnaît les silhouettes de ces figuiers qui font penser à de grands parasols. ***



<https://figesdumonde.wordpress.com/2019/12/22/ibiza/>

Un des plus anciens arbres fruitiers domestiqués

D'après la tradition juive, l'arbre de la connaissance du bien et du mal du livre de la Genèse est assimilé au figuier. Ses feuilles servent de cache-sexe à Adam et Ève dans l'iconographie chrétienne.

Dans la mythologie égyptienne, la figue était offerte par la « Dame du sycomore »- soit la déesse Nephtys, Isis ou Hathor- aux âmes des défunts. C'était un fruit d'immortalité. Les sarcophages étaient assemblés à partir de bois de figuier.

Le figuier-sycomore (*Ficus sycomorus*)

Il faut savoir que les anciens Egyptiens durent essayer plusieurs méthodes de pollinisation des figuiers qu'ils avaient ramenés de la péninsule arabique car l'abeille *Ceratosolen arabicus*, nécessaire pour la production de fruits, n'était pas présente en Egypte. En réalisant des entailles dans les figes vertes, ils permirent l'entrée de l'abeille égyptienne et la pollinisation croisée. Ce procédé d'intervention humaine appelé **caprification** est une technique agricole

très avancée pour l'époque. Les figuiers devinrent un des piliers de l'agriculture égyptienne. En permettant jusqu'à cinq récoltes par an, ils garantissaient de la nourriture une grande partie de l'année et changèrent le destin de cette civilisation.

Chez les Grecs, le figuier était l'arbre de Dionysos. Une des épithètes du dieu est Συκίτης (sukítês), « protecteur des figuiers ».

Mentionnons que dans la religion musulmane, la sourate 95 du Coran s'appelle *al-Tîn* (« Le Figuier » en arabe), car elle débute par le serment « *Par le figuier et l'olivier* ».



Nature morte avec panier de figues, fresque, Villa de Poppée, Pompéi, 63-79 av. J.-C., 108 x 70, Musée archéologique de Naples.

Vue d'en-bas, « *di sotto in sù* », la corbeille faisait office de trompe l'œil.



Bartolomeo Bimbi (1648-1729) peintre maniériste florentin, *Fichi (Figues)*, 1696

Ce tableau présente trois plats remplis de figes. Bimbi a numéroté chacune des variétés et placé la liste en bas à droite et en bas au centre). Le décor est fastueux (drapés, table en marbre, pieds dorés) et les pyramides de fruits mûrs, fendus, parfois éclatés sont très colorées. Les représentations d'après nature de ce peintre étaient d'une précision scientifique.



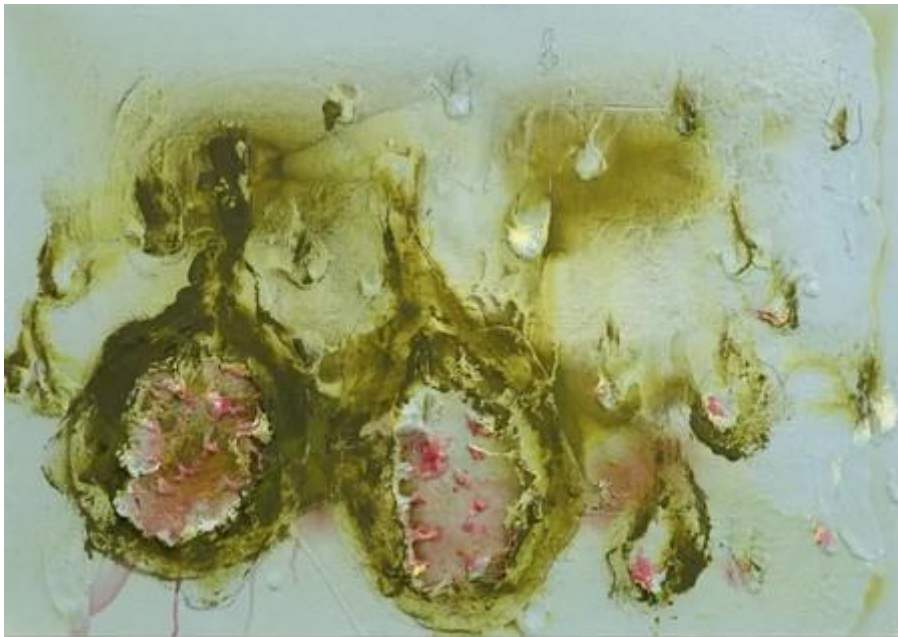
Bartolomeo Bimbi, *Fichi (Figues)*, détail.



Luis Eugenio Meléndez (1716-1780), *Bodegón con higos (Nature morte aux figues)*, détail, vers 1760, musée du Louvre



Apelle Fenosa (1899, France–1988, France), *Feuille de figuier*, 1958 / 1960
Bronze doré, à la cire perdue, 26,5 x 16 x 12 cm. Don de l'artiste, 1960. Attribution au Musée national d'art moderne/Centre de création industrielle, 1961. <https://www.centrepompidou.fr/fr/ressources/personne/c4rrX9p>



Miquel Barceló (1957, Felanitx, Majorque), *Des figes tardives*, 2014, techniques mixtes sur toile, 113,5 x 162.

Les bienfaits du figuier et de ses fruits

Ses feuilles réduites en poudre servent à préparer des infusions qui ont la réputation de réduire les symptômes de l'asthme, de la bronchite, des maux de gorge, de la toux, d'aider à la digestion et de réguler le taux de glycémie.

Le latex de ses branches était utilisé par les guérisseurs pour soigner les verrues.

Les figues sèches, un procédé de conservation qui remonte à l'antiquité

Certaines variétés sont plus adaptées que d'autres au séchage.

Tous les habitants d'Ibiza connaissent le proverbe qui enseigne à quel moment on peut commencer la récolte. « *La figa, per ser bona, ha de tener tres senyals, secallona (seca), clivellada (agrietada) bequejada per pardals (picoteada por pájaros).* »

On reconnaît que la figue est arrivée à maturité à trois signes : « un peu sèche, un peu ridée et béquetée par les petits oiseaux. » <https://www.ibizaisla.es/blog>

Choisir des figues qui sont légèrement molles au toucher. Commencer par les laver délicatement sous l'eau froide. Ensuite, ôter les queues et couper les figues en deux pour que l'humidité s'échappe pendant le processus de séchage, mais en laissant les deux moitiés unies par la peau, pour pouvoir les refermer, ultérieurement.

La méthode la plus traditionnelle est de poser les figues au soleil, sur des claies en bois, sans qu'elles se touchent. Il faut qu'elles soient exposées à l'air en-dessus et en-dessous. On les laisse dans un endroit bien aéré et on les rentre la nuit pour les protéger de l'humidité. Elles doivent rester au soleil le plus longtemps possible, une semaine ou plus.

Les figues sèches sont riches en vitamines, antioxydants et minéraux tels que le potassium, le fer et le calcium.

La recette des figues au miel ****

Prévoir une nuit de macération. Ingrédients pour environ quatre pots de 375 g.

1 kg de petites figues ; cannelle en poudre ; 1 gousse de vanille ; 500 g de sucre cristallisé ; le jus d'un petit citron ; 250 g de miel crémeux.

Premier jour : Rincer les figues et ôter les queues, couper les fruits en six quartiers, mélanger avec la cannelle, la gousse de vanille fendue dans le sens de sa longueur, le sucre et le jus de citron. Couvrir d'un petit torchon et laisser macérer au frais douze heures.

Second jour : Transvaser le tout dans la bassine à confiture (ou équivalent), ajouter le miel et mélanger avec délicatesse. Porter doucement à ébullition, écumer et laisser cuire à feu vif pendant une dizaine de minutes. La confiture va épaissir et les figues rester enfoncées dans leur sirop. Vérifier la cuisson en versant un peu de sirop dans une assiette froide, s'il se fige, on peut retirer du feu et mettre dans les pots. Couvrir selon la méthode choisie.

Et pour finir, quelques poèmes :

« *Le figuier* » ***** de Robert de Montesquiou (1855–1921)

Ce figuier était plus de deux fois centenaire ;
Sa branche se tordait comme un nombreux serpent ;
Sous sa voûte on errait comme en un cloître on erre,
Et cet arbre était fier d'ombrager un arpent. [...]

Vrai ! ses tiges vivaient parasites ou franches,
Et leur fourmillement noir bruissait toujours ;
Mais le tronc reposait rassasié de branches
Ainsi que Job était rassasié de jours. [...]

Or il roula si bien ses anneaux de couleuvre,
Or il couvrit la plaine entière d'un tel poids,
Que le Seigneur le vit, s'admira dans son œuvre,
Et dit à l'arbre vert qui paraissait un bois :

« Arbre, je veux pour toi faire une chose encore,
Car tu mis à profit et ton temps et ton suc ;
De quel honneur nouveau veux-tu qu'on te décore,
Ô toi qui sus vieillir sans devenir caduc ?

Veux-tu plus de rameaux, ou veux-tu plus de feuilles ?
Veux-tu que plus d'oiseaux t'emplissent de leur bruit ?
Je voudrai ce que tu voudras, quoi que tu veuilles... »
— Et l'arbre murmura : « Produire encore un fruit ! »

À lire également de **Guillaume Apollinaire** (1880-1918) du recueil « *Poèmes à Lou* », le calligramme qui commence par le vers : « La mielleuse figue octobrîne ».

Et voici le début d'un poème d'amour écrit par **Louis Aragon** (1897-1982) et intitulé « *Le figuier* »

La maison n'était qu'un nœud de ténèbres
Reviens veux-tu bien nos pas recroiser
A-t-elle toujours ses volets funèbres
L'escalier de pierre aux marches brisées

Dis tu t'en souviens de l'enclos de murs
Où les lys avaient follement fleuri
La ronce y poussait dont saignaient les mûres
Nous rêvions alors y chercher abri

J'y revois toujours ta robe légère
Repassons le seuil en vain condamné
Retrouver ici l'odeur passagère
Qui remonte à nous du fond des années

Je trace ton nom sur le figuier mâle
Qui a ce parfum des corps entr'aimés
Ton nom va grandir dans l'écorce pâle
Avec l'arbre et l'ombre au jardin fermé [...]

Lied du figuier de **René Char** (1907-1988), illustré en 1964 par Jean Hugo (1894-1984)

Tant il gela que les branches laiteuses
Molestèrent la scie, se cassèrent aux mains.
Le printemps ne vit pas verdir les gracieuses.

Le figuier demanda au maître du gisant
L'arbuste d'une foi nouvelle.
Mais le loriote, son prophète,
L'aube chaude de son retour,
En se posant sur le désastre,
Au lieu de faim, périt d'amour.

NOTES

* Le latex (du latin qui signifie « un liquide », apparenté au grec λάταξ / látax) doit être différencié de la sève. Il s'agit d'un liquide plus ou moins épais, sécrété par certaines plantes et qui circule dans les canaux ou vaisseaux dits *laticifères*. Généralement blanc, parfois transparent ou coloré, le latex est souvent collant. Celui de l'hévéa (*Hevea brasiliensis*) coagule à l'air en formant un matériau élastique, le caoutchouc naturel.

Parmi les principales familles botaniques qui produisent du latex chez la plupart de leurs espèces, on compte les *Moracées*, en particulier les figuiers (*Ficus*). Le latex du figuier a la particularité de contenir des substances photosensibilisantes. Si le contact de la peau avec ce latex est suivi d'une exposition à la lumière du soleil, cela peut provoquer des inflammations, voire des brûlures de la peau.

** Définition de *pétiote* d'après le dictionnaire Robert : *Partie rétrécie de certaines feuilles vers la tige*. Synonyme, queue, tige.

Définition de *limbe* d'après le même : En botanique, désigne la partie supérieure (d'une corolle) ; partie plate (d'une feuille).

*** F. Joachim et P. Rotthier « *Ibiza, le palais paysan, essai sur les formes et les techniques dans l'habitat archaïque* », AAM éditions, illustrations de V. Gevers.

**** Christine Ferber « *Le Larousse des confitures, La saveur incomparable des confitures, gelées et compotes maison* ». Larousse.

***** Poème paru dans la *Revue des Deux Mondes*, 4^e période, tome 121, 1894.

