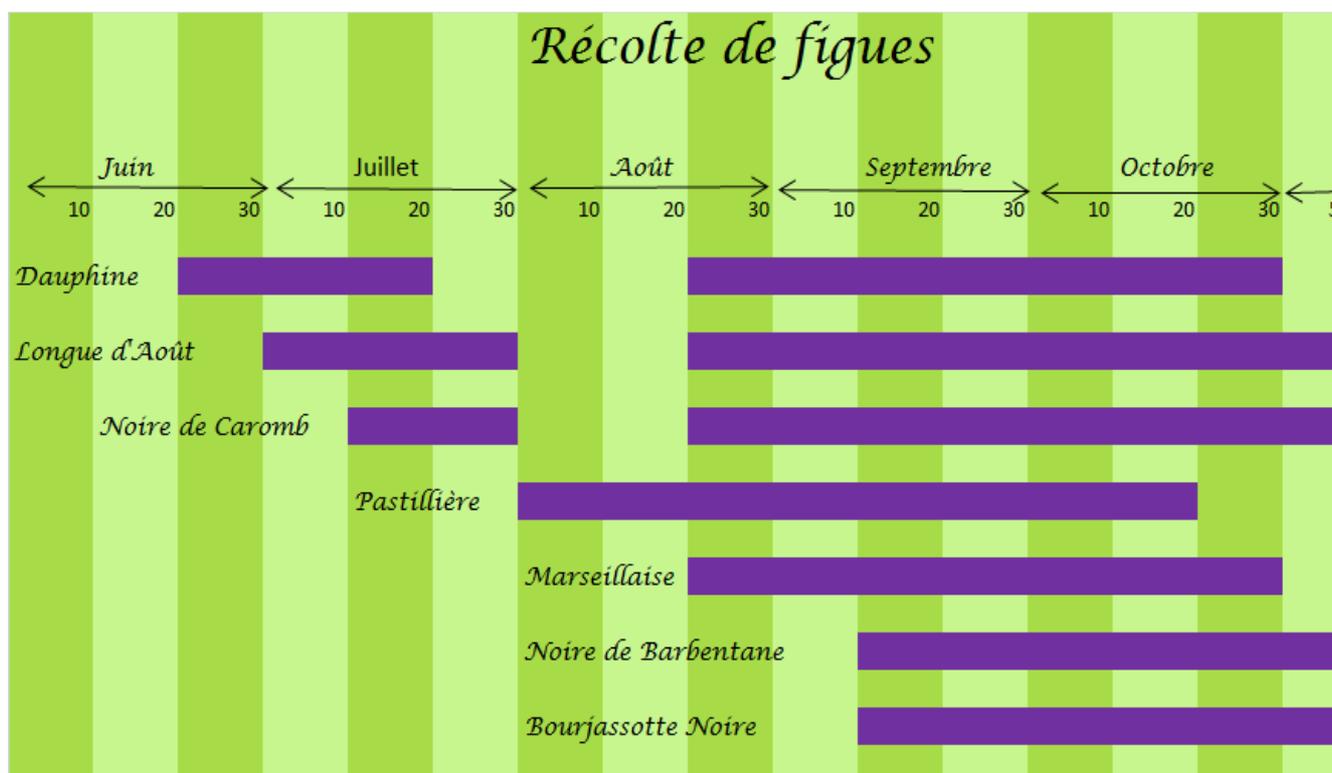
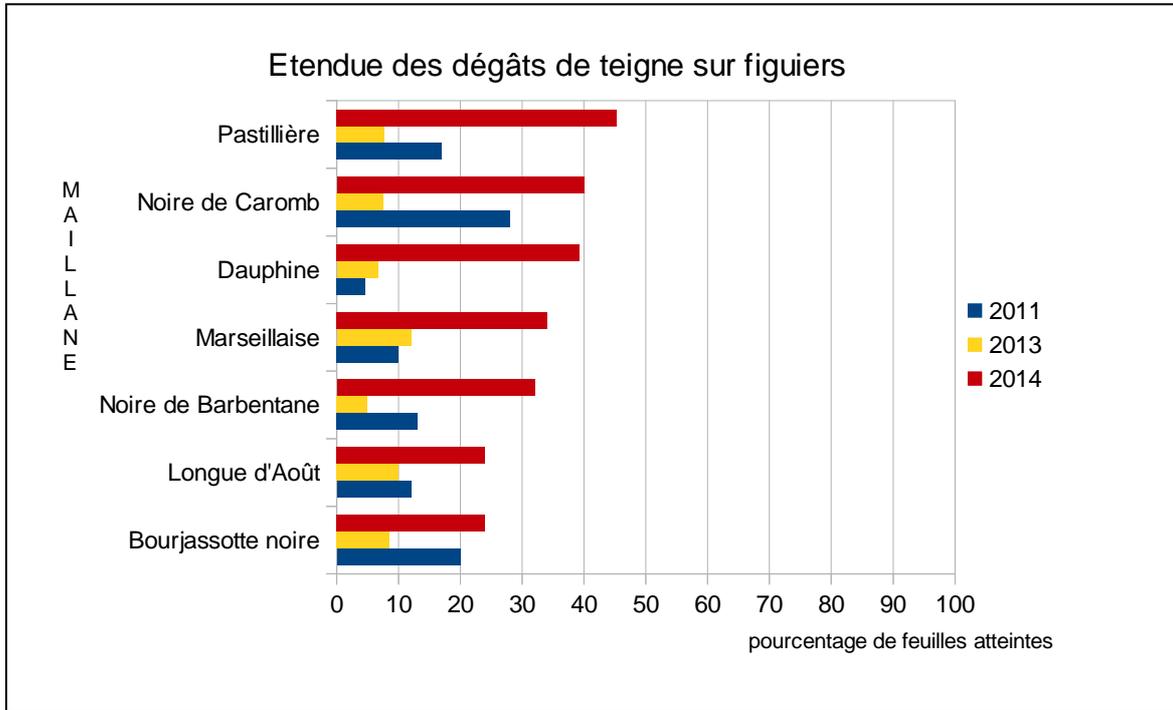


Figuiers

Variétés	Numéro de page
Bourjassote Noire	2
Dauphine	3
Longue d'août	4
Marseillaise	5
Noire de Barbentane	6
Noire de Caromb	7
Pastillière	8



• Teigne



Bourjassote Noire

Synonyme : V. Solliès

Origine : Aucune information disponible.

Arbre : grand développement, assez vigoureux. Productif, unifère.

Port : étalé.



Floraison : tardive, une seule récolte par an.

Fruit : gros calibre (70g), aplati. Epiderme fin mais résistant, bleu ardoise, presque noir, prumineux. Se conserve bien.

Chair : rouge vif, sucrée à maturité, douce, parfumée. Très juteuse.

Consommation : fruit de table, pour conserverie ou pâtisserie, confiture, bonne tenue à la cuisson.

Remarque : variété sensible à l'éclatement en cas d'excès d'eau dans le sol.

Date récolte

Bourjassote Noire

fin-août à fin octobre en 2011

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : assez fortement attaquée par la teigne en 2011 et 2014 ; un peu moins marqué en 2013.

Dauphine

Synonyme : Grise de Tarascon, Rouge d'Argenteuil, Violette Dauphine, Boule d'Or.

Origine : Aucune information disponible.

Arbre : vigoureux, bifère (la plus grosse récolte fin juin à début août puis mi-août à mi-octobre), productif et peu exigeant

Port : buissonnant.



Floraison : juillet à août.

Fruit : gros calibre, rond avec un œil très marqué ; noir, pédoncule très court et violacé. Peau fine. Supporte bien le transport.

Chair : rose, ferme, très juteuse, sucrée.

Consommation : fraîche ou en confiture.

Remarque : le fruit peu avoir tendance à fermenter en cas d'humidité



Date récolte

Dauphine

Début à fin juillet puis en septembre et octobre

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : faiblement attaquée par la teigne en 2011 et 2013 ; mais fortement attaquée en 2014

Longue d'Août

Synonyme : Banane, Smyrne, Jérusalem.

Origine : Française.

Arbre : peu vigoureux, bifère (récolte en juillet, puis septembre-octobre).

Port : retombant.



Fruit : très gros calibre, piriforme. Epiderme acidulé, vert jaunissant ponctué de lenticelles blanches fines, pédoncule court.

Chair : plus ou moins sucrée, parfumée, juteuse.

Date récolte

Longue d'Août

Début à fin juillet puis en septembre et octobre

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : faiblement attaquée par la teigne en 2011 et 2013 ; moyennement attaquée en 2014.

Marseillaise

Synonym : Blanquette, Figue de Marseille, Figue de Naples, Petite Marseillaise, Couille du Pape, Blanche de Marseille.

Origine : Française.

Arbre : 4 à 6m, vigueur moyenne, très trapu, unifère. Productif et rustique. Sujet à l'alternance. Il résiste bien à la sécheresse et aux intempéries.

Port : érigé.



Floraison : juillet à août.

Fruit : petit calibre, forme arrondie. Epiderme fin vert puis jaune doré taché de marron à maturité. Pédoncule court.

Chair : rosée à rougeâtre à pleine maturité, ferme, fondante, très sucrée, parfumée. Très bonne qualité gustative

Consommation : figues séchées ou confites, mais aussi en frais, en cuisson ou en confiture.

Date récolte observée

Marseillaise

Du 05 juillet 2011 à fin octobre

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : peu à Moyennement attaquée par la teigne en 2011 et 2013 ; fortement attaquée en 2014.

Noire de Barbentane

Origine : Provence.

*Arbre : très vigoureux,
développement important.*



Floraison : septembre à octobre.

Compatibilité florale : Aucune information disponible.

Fruit : gros calibre, épiderme violet.

Chair : bien parfumée.

Date récolte

Noire de Barbentane

Début septembre à début novembre

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : moyennement attaquée par la teigne en 2011, en revanche l'attaque est faible en 2013. Attaque forte en 2014.

Par ailleurs, il s'agit de la seule variété atteinte par le chancre.

Noire de Caromb

Synonyme : Douqueira Negra.

Origine : Italienne.

Arbre : vigoureux, développement important, bifère (première récolte début juillet, et figues d'automne à partir de fin août).



Floraison : septembre à octobre.

Fruit : calibre moyen, de forme allongée, épiderme violet. Figs d'automne plus petites et plus brillantes.

Chair : rose, très sucrée, parfum chocolaté, bonne qualité gustative.

Consommation : fraîche ou en confiture, bonne tenue à la cuisson. La figue d'automne se sèche.



Date récolte

Noire de Caromb

Début à fin juillet puis en septembre et octobre

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : variété la plus fortement attaquée par la teigne en 2011, forte aussi en 2014 ; l'attaque est moyenne en 2013.

Pastillière

Synonyme : Hirta du Japon, Pastellère, Rouge de Bordeaux.



Origine : japonaise.
Arbre : peu vigoureux, unifère.
Port : érigé.



Floraison : précoce.

Fruit : calibre moyen (50 à 60g), forme ovale. Epiderme velouté, violet tirant sur le noir. Péduncule rouge, généralement court. Se conserve et se transporte assez mal.

Chair : rouge vif, grains peu nombreux, sucrée, juteuse, peu parfumée, tendance à la fermentation.

Date récolte

Pastillière

Début août à mi octobre

Données référencées sur le comportement vis-à-vis du gel :

L'absence de figes fleurs lui évite de craindre les gelées tardives.

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2011 à 2013 : moyennement attaquée par la teigne. Variété la plus attaquée en 2014.