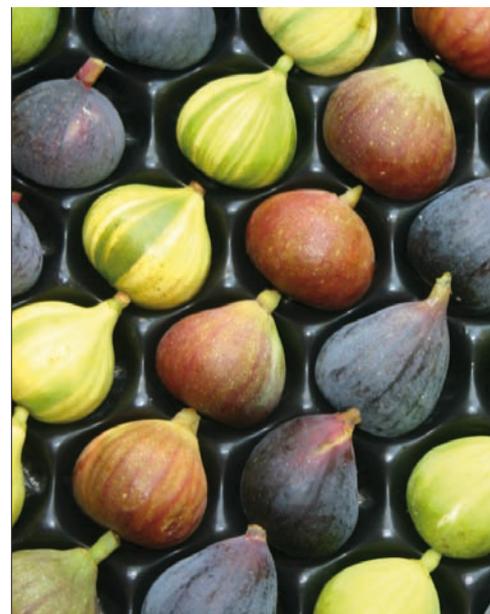


Diversification

Petite figue deviendra grande

La production française de figue est restée stable ces dix dernières années. Face à une demande en croissance, elle devrait s'intensifier dans la décennie à venir, à la faveur de terroirs adaptés et d'arboriculteurs désireux de diversifier leurs productions. **CLAIRE BOUC**



Le Var est le premier fournisseur de figues du marché français. Avec 2 000 à 2 500 tonnes de figues selon les années (3 300 t sur la période 2018-2020), soit 75 % de la production nationale, le bassin de Solliès-Pont fournit aux figuiers un terroir de prédilection, les pieds dans l'eau et la tête au soleil. 1 500 t de figues sous AOP y sont produites avec une variété emblématique, la Bourjassotte noire. « Cette variété a végété jusque dans les années 90. Elle était vouée à disparaître. Mais les reconnaissances successives en AOC en 2006, en AOP en 2011, puis l'extension de l'appellation à la figue transformée en 2020 ont suscité un nouvel élan. Aujourd'hui, une centaine d'arboriculteurs, représentant une surface de 120 hectares de vergers (contre 90 ha en 2012), sont engagés dans la production en appellation Figue de Solliès », explique Cyril Kointz, responsable technique et projet du Syndicat de défense de la figue de Solliès. Variété unifère (d'une seule récolte), la Bourjassotte est récoltée du 15 août au 15 novembre.

L'émergence des Pyrénées-Orientales

D'autres variétés (hors AOP) sont également produites dans ce bassin, parmi lesquelles la Dauphine ou Boule d'or, une figue verte récoltée de mi-juin à mi-juillet qui, du fait de sa fragilité, est plutôt orientée vers le marché de la transformation ; Brevia, une figue violette peu sucrée récoltée en juillet ; Pastillère, une petite figue violette récoltée en août dont le taux de sucre se rapproche un peu de la

Bourjassotte noire ; et la Ronde de Bordeaux, une figue rouge très sucrée de petit calibre, récoltée en juillet et en septembre.

Depuis quelques années, un autre terroir a émergé dans les Pyrénées-Orientales, du côté de Perpignan. « Notre département n'est pas un bassin historique de production de figue, mais il propose un climat favorable à son développement. Les arboriculteurs délaissent peu à peu le maraîchage d'hiver, peu rémunérateur, au profit de la figue, des agrumes, des pommes et des poires », souligne Jean-Claude Nothias, responsable commercial des filières bio d'Ille Roussillon, chez qui la figue est en plein développement. « Il y a encore deux ans, ce n'était pas une grosse ligne chez nous. Nous en avons produit 25 t en 2020 (dont 15 en bio), 95 t en 2021 (dont 65 en bio) et nous tablons sur 130 t cette année (dont 80 en bio). » Même constat chez Théza Fruits, qui doit effectuer cette année la dernière tranche de plantation d'un programme sur trois ans comprenant une quinzaine d'hectares. « Chez nous, cela s'inscrit dans le cadre d'une stratégie de diversification : nous sommes producteurs de fruits d'été (pêche/abricot), la figue va nous permettre d'assurer un suivi auprès de notre clientèle et d'optimiser personnel et matériel. Nous tablons sur une récolte de 50 t cette année et sur 200 t à terme, ce qui fera de nous l'un des plus gros producteurs français. Je ne serais pas étonné que les Pyrénées-Orientales deviennent, d'ici quatre ou cinq ans, un bassin de production très important », confie Gilles Sarazin, directeur commercial de Théza Fruits. De son côté,

Alternea commercialisera pour la première fois cette année les figues de la coopérative Terraneo qui, avec 100 à 150 t annuelles, est un acteur important du département. Fin juin, l'opérateur a importé un peu de figue espagnole, afin d'occuper le terrain en attendant l'arrivée de sa figue Bourjassotte mi-août.

Quelques ombres au tableau

Si tous les voyants semblent aujourd'hui au vert pour la production, les aléas climatiques constituent un bémol de taille. « Avant, nous avions des épisodes de gel tous les deux ou trois ans ; maintenant, c'est tous les ans sur certains secteurs. Pour s'en prémunir, nous irriguons dès le mois d'avril, grâce au canal de Provence, et développons des protocoles préventifs avec des produits de biocontrôle qui, appliqués juste avant les épisodes de gel, aident la plante à monter en température de quatre degrés », précise Cyril Kointz. La mouche et l'émergence de nouveaux ravageurs, dont un charançon provenant d'Asie du Sud-Est, contre lequel la réglementation phytosanitaire restrictive ne peut pas vraiment agir, inquiètent aussi les producteurs. Car si le chiffre d'affaires se développe (plus 15 à 20 % dans le bassin de Solliès ces cinq dernières années), le rendement à l'hectare, lui, diminue (- 15 % depuis 2018). La filière tend alors à développer des pratiques agro-environnementales et des solutions de biocontrôle contre les ravageurs. « Actuellement, 20 % de la production du bassin de Solliès est bio. À l'horizon 2030, elle sera HVE à 50 % pour 75 % de nos volumes. »



© PÉPINIÈRE BAUD

et de gants, ce qui est difficile en août pendant les grosses chaleurs. Pour limiter ces désagréments, Théza Fruits a développé un itinéraire technique innovant en espalier et palissé qui, outre une mise en production plus rapide et qualitative, facilite la cueillette.

Origines sur le marché français

Avec 3 300 t de figues produites chaque année, la France est le 5^e producteur européen de figue (3 % des volumes), loin derrière l'Espagne (57 % des volumes), la Grèce (20 %) et l'Italie (12 %). Elle n'est pas en capacité de répondre à la demande, la consommation française s'élevant à 12 000 t environ : 9 200 t ont été importées en 2021, contre 6 100 en 2012*, essentiellement d'Espagne et d'Italie en début de saison, et de Turquie en automne. « Les Turcs produisent une figue noire cousine de la figue de Solliès. Cueillie en sous-maturité, elle est mûrie en camion et ne dépasse pas 12° Brix, là où la nôtre, cueillie à maturité optimale, présente 14° Brix minimum. Avant l'obtention de l'AOP, la figue turque avait tendance à écraser les petits marchés et nous

Si la production de figue ne nécessite pas une haute technicité, la difficulté réside dans sa récolte. Très urticantes, les feuilles du figuier peuvent provoquer des allergies de la peau et le latex qui s'écoule des tiges coupées est très corrosif. La main d'œuvre doit s'équiper de chemises à manches longues

rencontrons des difficultés à écouler nos 1 500 t. Depuis l'obtention de l'AOP, la figue de Solliès, reconnue et bien identifiée, ne subit plus trop la concurrence. Les consommateurs ne s'y trompent pas ! », développe Cyril Kointz. Un avis partagé par Blampin, grossiste haut de gamme du marché de Rungis, qui commercialise des figues toute l'année. « Hors saison, nous faisons venir les figues du Pérou, du Brésil et d'Argentine. Comme elles doivent voyager, ce sont des variétés plus résistantes que goûteuses, qu'il est préférable de faire cuire. Les figues en provenance d'Afrique du Sud sont plus gustatives, mais elles sont fragiles. En saison, nos figues sont issues d'Espagne, de France et d'Italie », explique Samir El Farrouji, responsable des établissements Blampin de Rungis, qui ont commercialisé 100 t de figue l'an dernier. Un chiffre en progression. « Nous trouvons de plus en plus de volumes auprès de bons partenaires, parmi lesquels la Coopsol, qui commercialise 80 % de la figue de Solliès, un produit exceptionnel. De son côté, l'Espagne a réalisé des progrès et propose de plus en plus de figues gustatives. » ■

* Source : Douanes - traitement CTIFL.

Repères

- 12 000 t consommées
- 3 300 t produites en France (2018-2020)
- Zones de production : Var (bassin de Solliès-Pont), Pyrénées-Orientales
- 9 200 t importées (2021) dont Espagne : 57 %, Grèce : 20 %, Italie : 12 %, Turquie...

alternea

DIFFÉRENT PAR NATURE

D'août à novembre, la saison de la figue bat son plein !

Le fruit du travail d'hommes et de femmes passionnés par leur terroir.



Teraneo

www.alternea.eu