

G.R.E.C.



La Lorraine et l'Alsacienne
de Pierre Joan BERNARD

Bulletin du Groupe de Recherches et d'Études du Clermontais
(Revue culturelle de la Moyenne Vallée de l'Hérault)

42^{ème} année de la Revue - 45^{ème} du G.R.E.C. - 51^{ème} de la fondation du Club d'archéologie du Lycée.

LE FIGUIER

ou l'arbre du Paradis ?

Le figuier, c'est le *Ficus carica* L., de la famille des Moracées qui comprend, entre autres représentants, le mûrier (*Morus* L.), qui a donné son nom à cette famille. Le figuier est pratiquement le seul élément, sur les 750 du genre *Ficus*, à vivre en **Europe**, les autres se trouvant en zones chaudes, tropicales ou subtropicales.

On le nomme aussi figuier de **Carie**, car il serait originaire de cette cité antique d'**Asie mineure**, située en face de l'**île de Rhodes**, et dont un de ses rois, Mausole fut inhumé en 353 av. J.C. dans un fastueux tombeau, le mausolée, qui est considéré comme l'une des sept merveilles du monde. Le figuier, issu de **Carie** ! cela poussa Linné à lui donner l'adjectif *carica* ; c'est aussi l'arbre à cariques, la carique étant, par dérivation de son lieu de naissance, une figue sauvage. En pays d'**Oc**, où il croît abondamment, à l'état libre ou cultivé, on le nomme figuier, figuiera, figueida..., producteur des figas.

Figuier	
Classification	
Règne	<i>Plantae</i>
Sous-règne	<i>Tracheobionta</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Sous-classe	<i>Hamamelidae</i>
Ordre	<i>Urticales</i>
Famille	<i>Moraceae</i>
Genre	<i>Ficus</i>
Nom binominal	
<i>Ficus carica</i> L., 1753	
Classification phylogénétique	
Ordre	<i>Rosales</i>
Famille	<i>Moraceae</i>

(d'après Wikipedia)

Le figuier, pouvant atteindre six à huit mètres de hauteur, se reconnaît facilement à son écorce lisse, grisâtre et surtout, à ses grandes feuilles, rugueuses, aux extrémités bien arrondies perdant du latex blanc, un suc laiteux et caustique, dès qu'on en détache une. Vivant surtout sous des climats chauds, le figuier supporte, quand même, des températures descendant jusqu'à -15°C ; le climat, la nature du terrain, la consommation du fruit (frais, desséché)... sont des critères pour définir la variété à planter à un endroit.

Le figuier existe, d'une manière générale, sous deux états :

l'un sauvage, c'est le caprifiguier, et l'autre, plus évolué, le figuier domestique, ou figuier femelle car il ne porte que des fleurs de ce sexe. C'est ce dernier qui donne ces figues à la peau colorée et au goût très agréable, "fruit" dont raffolait Louis XIV.

Ce que l'on appelle figue n'est pas, botaniquement parlé, un fruit mais c'est un réceptacle charnu qui se présente comme une poire à l'intérieur de laquelle les fleurs donneront, à maturité, des petits



grains, des akènes ; ce sont eux qui sont les véritables fruits du figuier. Finalement, la figue n'est pas plus un fruit que la fraise qui, elle, à l'inverse, porte ses petites fleurs puis ses akènes, à l'extérieur du réceptacle. La figue est, en fait, une infrutescence épaisse.

Le caprifigier, ou figuier mâle, produit des figues dites figues de bouc (de caper, bouc en latin), non comestibles car elles sont flasques, spongieuses. Dans la nature, ce caprifigier a un rôle majeur car c'est lui qui va fournir les grains de pollens destinés à féconder les fleurs femelles des figuiers domestiques.

Cette fécondation croisée se fait par entomogamie, c'est-à-dire par l'intermédiaire d'un petit insecte, le blastophage ou *Blastophaga psenes*, un hyménoptère de la famille des Agaonidés ; cette sorte de guêpe, en quittant, au printemps, les figues du caprifigier où elle est née, se charge de grains de pollen qu'elle transporte dans les inflorescences femelles des figuiers cultivés pour les féconder et donner les figues. Afin d'écourter le trajet des blastophages vers les figuiers femelles, des caprifigiers sont plantés au milieu de ces figuiers ou encore, on pratique, comme dans certaines régions méditerranéennes, la caprification, c'est-à-dire que l'on accroche dans la ramure des figuiers femelles, des branches de caprifigiers pleines de figues remplies de blastophages.

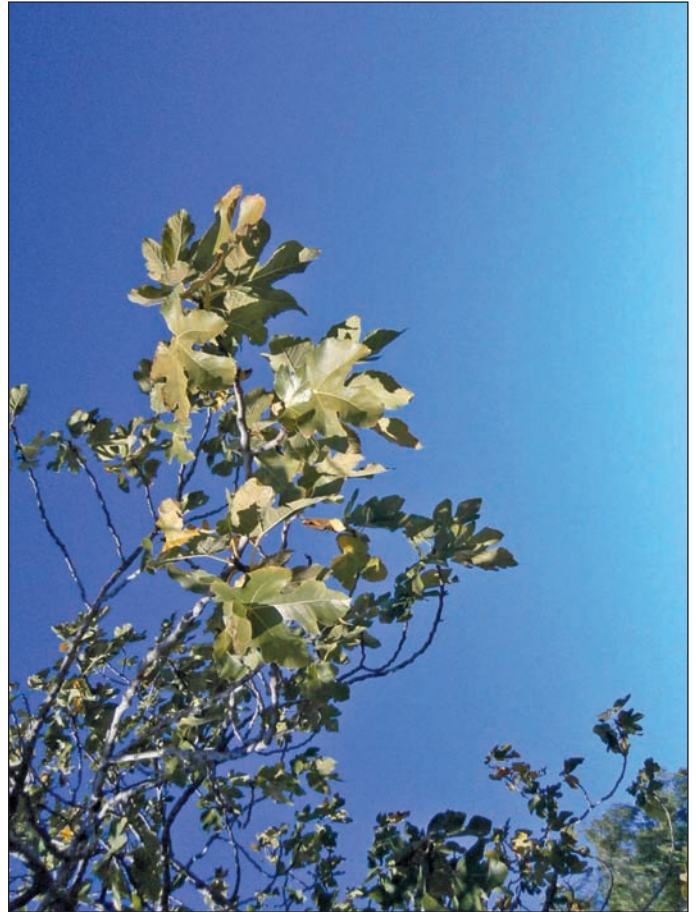
Il est à noter qu'en **France**, la plupart des figuiers cultivés sont des variétés évoluées, ne nécessitant plus la présence d'un blastophage pour fournir des "fruits" : ces variétés sont dites parthénocarpiques.

Le processus de maturation étant lancé, le réceptacle, sur lequel sont accrochées les nombreuses petites fleurs, se gonfle et s'épaissit en se couvrant d'une peau de couleur variable selon la variété de figuier qui peut alors produire des figues, soit une fois par an, pour les figuiers unifères, soit deux fois, pour les figuiers difères ; il en existe même des figuiers trifères mais très rarement sous nos climats.

La figue est considérée, depuis la plus haute Antiquité, non seulement comme un fruit mais aussi comme un aliment parfait.

Cueillie, elle ne se conserve pas longtemps, aussi, pour la garder ou la transporter, doit-on la dessécher au soleil ou au four.

Comme on la trouve facilement, à l'état sauvage et souvent en quantité abondante, on la surnomme : "la nourriture du pauvre".



Qu'elle soit fraîche ou desséchée, la figue, contient une importante proportion de sucres (saccharose, glucose, fructose...), des vitamines A, E, K..., des sels minéraux de potassium, calcium, magnésium, fer, cuivre... et surtout des fibres contribuant au bon fonctionnement de l'intestin du consommateur. Elle est considérée comme laxative et adoucissante et même, elle posséderait une action contre les affections pulmonaires (coqueluche, bronchite, catarrhes...).

Un figuier, dans le maximum de sa maturité, peut donner une centaine de kilos de figues par an.

Un élément particulier du figuier est son lait, son latex blanc qui apparaît dès qu'on brise une feuille. Cet élément laiteux existe aussi dans d'autres plantes comme les hévéas (source du caoutchouc), la chélidoine (herbe à verrue), le pavot (d'où l'on extrait l'opium), la laitue... Le latex, d'une manière générale, est une suspension de gouttelettes de diverses substances actives comme la lipase (hydrolysant les graisses en acides gras, molécules moins grosses), l'amylase (active sur l'amidon qu'elle transforme en sucres plus simples). Dans le cas du latex du figuier, il s'agit d'une protéase, la ficine, une enzyme hydrolysant les grosses molécules



protéiques, les découpant en molécules plus petites, plus facilement absorbables par l'organisme. En réalité, il s'agit là d'une sorte de présure coagulant la caséine du lait : ce phénomène est connu depuis très longtemps puisque ARISTOTE (384-322 av. J.-C.), le mentionne dans son Histoire des animaux ; on utilisait déjà le suc du figuier pour fabriquer du fromage. Aux Baléares, cette action a encore cours : ainsi, une jeune branche de figuier, fendue, est employée pour remuer du lait chaud qui est alors coagulé par le latex qui en sort. Cette action non toxique est due à la ficine que l'on incorpore dans certains aliments sous le nom global de E1101 (comprenant d'autres protéases naturelles comme la papaïne de la papaye, la broméline de l'ananas, la cardamine de l'artichaut...).

Actuellement, dans les fromageries, ces enzymes protéolytiques végétales remplacent souvent la présure, d'origine animale, pour cailler le lait.

Les Anciens utilisaient cette action émollissante pour attendrir les viandes dures : ainsi, avant leur cuisson, ils les entouraient de feuilles de figuier.

Mais c'est dans le domaine médical que le latex du figuier a longtemps été utilisé : la décoction de jeunes rameaux de figuier est conseillée pour lutter contre la diarrhée et les hémorragies.

Ce latex, nettement corrosif et irritant pour la peau, s'attaque aux verrues, aux cors, aux tumeurs. Dans le Tarn, on disait que pour être efficace, le lait, issu d'une feuille coupée à un figuier, devait recouvrir toute la verrue incriminée et ensuite, il fallait jeter la feuille, derrière soi, sans regarder l'endroit où elle atterrissait ; on devait renouveler cet acte jusqu'à disparition de la verrue. Dans le **Rouergue**, le figuier jouait un rôle d'intercesseur : ainsi, pour qu'après une naissance, la mère ait beaucoup de lait, le père devait enterrer le placenta au pied d'un figuier. Au Moyen-Âge, on croyait beaucoup à la théorie de la signature, selon l'adage "Similia similibus curantur" (les semblables sont soignés par les semblables) ; en effet, Dieu, pour combattre certaines maladies aurait installé sur terre, des ressemblances entre l'aspect des plantes et les parties du corps à traiter : ainsi, les cerneaux de noix, s'apparentant aux circonvolutions du cerveau, étaient sensés soigner les maladies du cerveau ; ou encore, l'aspect de la tige de prêle, faisant penser à la colonne vertébrale, poussait à traiter les maux de dos. C'est encore à cause de son aspect que le latex du figuier, s'apparentant à du lait ou à du sperme, devait présenter un recours dans les cas de problèmes de lactation ou de stérilité.

Cette théorie, assez simpliste de prime abord, prônée notamment par PARACELSE (1493-1541), est difficilement admise, à ce stade.

Mais, plus élaborée, plus épurée, par Samuel HAHNEMANN (1755-1843), elle est, actuellement, à la base de la doctrine homéopathique.

Le latex de figuier peut être utilisé en peinture ; selon le Liber Diversarum Artium, copie d'un traité de technologie artistique écrit, vers 1350, par un auteur inconnu (document conservé à la Bibliothèque de l'École de médecine de **Montpellier**), ledit latex, mêlé au jaune d'oeuf, devient un excellent liant des couleurs.

Parti des régions méditerranéennes de l'Est (donc, de la **Carie**, en **Asie Mineure**, comme nous l'avons vu), le figuier s'est vite répandu et l'on peut affirmer que c'est le premier des arbres fruitiers qui a été cultivé, dans le but de produire. En effet, on en trouve des traces, dès le Xe siècle avant J.-C., dans la vallée du Jourdain. Le figuier aurait devancé de mille ans, l'apparition des graminées domestiques (blé, orge...). On pense que ce sont les Phocéens, grands navigateurs et créateurs de Massilia (**Marseille**), Avenio (**Avignon**), Agathè Tychè (**Agde**), Antipolis (**Antibes**), Nikaïa (**Nice**)..., qui auraient importé le figuier chez nous, vers le VIe siècle avant notre ère. En effet, pour le transplanter, il suffit de mettre dans le sol un rameau dormant en période hivernale, pour qu'il prenne facilement vie, dès le printemps suivant.

Actuellement, en **France**, les variétés les plus courantes sont la Violette de Solliès ou Bourjassotte noire (produite dans la vallée du Gapeau et qui jouit d'une AOP ou Appellation d'Origine Protégée), la Marseillaise ou Blanquette, la Rouge de Bordeaux... Précédée par l'**Espagne**, l'**Italie** et la **Grèce**, la **France** est le quatrième producteur de figues en **Europe**.

Dès la première heure, on voit le figuier entrer dans l'Histoire de l'Humanité ! En effet, d'après le récit biblique de la Genèse, Dieu crée l'Eden, en Chaldée, et il y plante deux arbres :

l'Arbre de la Vie et l'Arbre de la Connaissance du Bien et du Mal.

Il installe Adam et Eve dans ce Paradis, avec interdiction de toucher aux fruits de l'Arbre de la Connaissance. Mais Ève, tentée par le serpent Nahash, succombe en consommant le fruit défendu et en faisant manger à Adam. Dieu, aussitôt,



*Adam et Eve, chassés du Paradis
(d'après une gravure ancienne)*

chasse le couple du Paradis, en les rendant mortels et c'est ainsi qu'Adam et Eve se retrouvent tout nus. Et pour couvrir leur nudité, ils cousent ensemble des feuilles de l'arbre se situant tout près d'eux, donc, celui dont ils auraient mangé un des fruits...

Et c'est là que certains théologiens (des botanistes pointilleux ?) interviennent : ils voient alors le figuier comme l'arbre de la Connaissance du Bien et du Mal et non le pommier, comme on le croit depuis longtemps. Certains de ces contestataires utilisent, comme argument, le fait que les feuilles de figuier couvrent bien plus largement que celles, plus petites, du pommier ou même celles de la vigne !

Selon le Deutéronome, la Terre Promise est *"un pays de froment et d'orge, de vigne, de figuiers et de grenadiers, pays d'oliviers, d'huile et de miel"*.

Étudier la Torah sous un figuier, permet une meilleure ouverture d'esprit, dit-on en **Israël**.

Dans la Genèse et dans les Évangiles, le figuier joue un grand rôle ; il est cité, notamment dans la parabole du figuier stérile (Évangile selon Saint Luc).

Dans les mythologies, dans l'Histoire, le figuier s'illustre souvent, pour diverses raisons dont la prin-

cipale est sa prolificité, c'est-à-dire la grande productivité de ses succulentes figues et la myriade de leurs petites graines.

Athéna, déesse de la sagesse, est révérée aussi comme divinité agricole : elle a comme arbre symbolique, certes l'olivier, mais aussi, en second, le figuier. Déméter (la Cérés latine), déesse de la fécondité tient aussi le figuier pour un arbre mythique. Les statues de Priape, dieu dispensateur de la fécondité dans la nature, le représentent érigé, en bois de figuier (et aussi de cyprès) dans les jardins, les vergers romains, exposant au vent un phallus démesuré.

Les athlètes grecs, au moment des Olympiades, consomment beaucoup de figues qui figurent alors comme une sorte de dopant.

Le terme de sycophante, tiré du grec, signifie montreur de figues ; il est, actuellement, synonyme de délateur, de mouchard. En Grèce Antique, c'est ainsi qu'on nommait ceux qui dénonçaient les voleurs de figues.

Pour les Romains, la figue aurait été apportée au monde par Bacchus : c'est pour cette raison qu'il est souvent représenté, avec sa tête laurée de feuilles de figuier.

Apollon, dieu du soleil, tue les Cyclopes qui ont envoyé la foudre sur son fils, Esculape, dieu de la médecine ! Comme Apollon aime le figuier, on en déduit que pour que la foudre épargne son toit, il est prudent de planter un figuier près de sa maison.

Le roi David, fuyant devant Saül, demande des vivres au riche marchand Nabal. Celui-ci, un méchant homme, les refuse mais la belle Abigaïl, sa femme, fait aussitôt parvenir à David deux cents gâteaux de figues. Quand Nabal meurt, ce dernier, reconnaissant, épouse Abigaïl.

Les jumeaux Romulus et Rémus, nés de l'union de Mars et de Rhéa Sylvia, sont placés dans un berceau qui est ensuite jeté dans le Tibre par Amulius, roi d'**Albe-la-Longue**. Le berceau échoue sous le figuier Ruminal (Ficus Ruminalis), près de la grotte Lupercal où une louve qui vient de perdre ses petits, les allaite.

Caton l'Ancien (234-149 av. J.-C.), cherchant à convaincre les sénateurs romains de détruire **Carthage**, les incite en leur présentant une figue fraîche qui en provient :

- Cueillie à **Carthage**, cette figue est encore fraîche ! **Carthage** n'est qu'à trois journées de **Rome** ! Alors, supprimons ce danger bien trop proche de nous ! Delenda est Carthago !

Toujours à **Rome**, tout nouveau riche qui commençait à prendre de l'embonpoint, était dit "ficus edit" ou mangeur de figue.

Cléopâtre, désirant mourir, après la défaite de son amant Antoine, commanda un panier de figues dans lequel elle avait demandé qu'on y cachât un aspic ; ce serpent la piqua mortellement quand elle essaya de se servir.

Ce sont les Espagnols qui introduisent le figuier, en **Floride**, à la fin du XVI^e siècle. Depuis, les **États-Unis** sont devenus un des premiers producteurs mondiaux de figues, avec la **Turquie**, l'**Egypte**...

Louis XIV se délectait de figues au point que son jardinier, La Quintinie, en planta quelque sept cents pieds, en terrain bien exposé, dans le Potager du Roi à **Versailles**.

Dans le calendrier révolutionnaire français, en vigueur de 1792 à 1806, la figue était "fêtée" le 7^{ème} jour de brumaire, soit le 28 octobre.

À **Roscoff**, en **Bretagne**, un splendide figuier planté dans le jardin des moines capucins faisait l'admiration de tous, tant par ses dimensions (couvrant environ 700 m²) que par l'excellence de ses fruits (500 kilos par an). Hélas ! il a été abattu en 1987 mais heureusement des boutures furent récupérées et plantées.

Du point de vue botanique, il existe donc en pays chauds, près de 750 autres figuiers, des Ficus appartenant à la famille des Moracées dont quelques-uns ont même été acclimatés pour vivre dans nos appartements.

Le figuier des banians (Ficus bengalensis, Moracées) est originaire des **Indes**. On dit qu'il est épiphyte car il vit habituellement sur un autre arbre, sans le parasiter : cela arrive quand un oiseau dépose, sur une de ses branches, quelques-unes de ses graines, mêlées dans sa fiente ; celles-ci développent alors des racines aériennes qui après avoir envahi les branches et le tronc de l'arbre hôte, se transforment en tiges dès qu'elles touchent terre.

Cette espèce est voisine des figuiers étrangleurs qui étouffent, de pareille façon, leur arbre hôte qui meurt et pourrit en laissant un vide à sa place.

Le ficus caoutchouc (Ficus elastica, Moracées),

grand arbre d'**Asie du sud**, est fournisseur, comme son nom l'indique, de caoutchouc mais celui-ci est de moins bonne qualité que celui de l'hévéa (Hevea brasiliensis). Ce Ficus peut être cultivé en appartement comme plante d'ornement.

Il en est de même pour le figuier pleureur (ficus benjamina, Moracées) : c'est encore un arbuste d'appartement, importé sous nos climats, doté de brillantes petites feuilles et doué d'une action dépolluante et humidifiant pour l'air ambiant.

Le terme de figuier a été donné à d'autres plantes n'appartenant pas à la famille des Moracées, le plus connu étant le figuier de **Barbarie**.



Ce figuier de **Barbarie** ou Opuntia Ficus indica, famille des Cactacées ; c'est aussi le figuier-raquette ou encore, le nopal. Il pousse dans des régions chaudes (chez nous, en région **PACA** ou en **Corse**) et on le reconnaît facilement à ses vastes tiges plates (ou cladodes), parsemées de fines épines (glochides). Ramenée du Nouveau Monde (**Mexique** et **Sud-ouest des États-Unis**) par Christophe COLOMB, lors de son premier voyage, ce nopal s'est, par la suite, bien acclimaté en **Afrique du Nord**, autrefois nommée **Barbarie**, d'où son nom. Le fruit est une grosse baie remplie de graines qui peuvent conduire à une occlusion intestinale (fécalome) après une consommation trop importante. On tire de ces graines, par pression à froid, une huile riche en vitamine E et en acides gras essentiels, utiles pour soigner certaines affections cutanées. C'est un puissant antidiarrhéique conseillé, notamment, contre la turista. Le rouge de cochennille est un colorant produit par une petite coccidie vivant sur les nopals mexicains ou péruviens ; on

l'utilise comme colorant alimentaire (sous le nom de E120 ou carmin de cochenille). Enfin, il est à noter que le nopal est cher aux Mexicains car sur leur drapeau, figurent des cladodes de nopal surmontés d'un aigle qui, ailes déployées, s'attaque à un serpent.

Notons que la figue de mer ou patate de mer ou encore, bijou, n'est ni un figuier, ni même une plante : c'est le violet (ou *Microcosmus sabatieri*), une ascidie, un fruit de mer qui se fixe sur les rochers en Méditerranée. Cette figue de mer est comestible, avec un goût iodé, plus ou moins bien accepté.

L'expression "mi-figue, mi-raisin" ou encore "ni figue ni raisin", signifie : se trouver dans une situation non déterminée, à mi-chemin de deux positions opposées, bref, c'est se trouver perplexe devant une situation difficile à trancher. On dit que cette expression aurait pour origine, au XVI^e siècle, une tromperie des marchands corinthiens lesquels auraient frauduleusement mêlé, dans leurs expéditions de raisins secs aux acheteurs vénitiens, des morceaux de figues desséchées, produit nettement moins onéreux. Les Vénitiens, s'étant rendus compte de l'escroquerie, demeurèrent longtemps incertains quant à la réponse à faire aux tricheurs.

En **Occitanie**, on utilise le mot figue dans certaines expressions, à commencer par "Estre grand coma un despenja-figas" (Grand comme un décrocheur de figues), citée par Louis PASTRE (né à **Clermont-l'Hérault**, 1863-1927) dans "Le sous-dialecte bas-languedocien de **Clermont-l'Hérault**". On trouve figue, à nouveau, dans "Los bartasses fan pas de figas" (Les buissons ne font des figues) ou dans "Badar la figa" (Bayer la figue ou mieux, bayer aux corneilles), ou dans "A las figas !" (À la Saint Glin-Glin !) ou bien dans "Aquel pelar pas figas" (Celui-ci, il ne pèle pas les figues, autrement dit, c'est un fainéant !) ou encore, plus directement, "C'est une figue molle !" pour désigner une personne indolente.

Passons rapidement sur le terme argotique de figue donné à l'organe sexuel féminin ; Aristophane l'employait déjà dans ses comédies.

Les figues sont utilisées dans diverses recettes culinaires (confitures, gelées, tartes...) et notamment dans le pain de figue (pa de figa) ou encore, elles sont présentes, à **Nice**, dans les capons de figues sèches, séparées par des feuilles de laurier, le tout emballé dans des feuilles de figuier. On peut aussi déguster la figuette, une boisson alcoolisée faite à partir de figues.

Claude PARADO

Bibliographie sommaire

COMMELIN (P.), Mythologie grecque et romaine, Garnier édit. Paris, 1960.

FOURNIER (P.-V.), Dictionnaire des plantes médicinales et vénéneuses de France, Omnibus édit. Paris, 2010.

JALBY (R.), Sorcellerie et médecine populaire en Languedoc, Bélizane édit. 11570 Cazilhac, 2002.

PASTRE (L.), Le sous-dialecte bas-languedocien de Clermont-l'Hérault, Imprim. J. Comet, Perpignan, 1913.

PHILLIPS (R.) Les arbres, Solar édit. Paris, 1981.

SEIGNOLLE (C.), Promenades à travers les traditions populaires languedociennes, Maisonneuve et Larose édit. Paris, 2001.

TRINQUIER (P.), Les herbes d'Oc et leurs vertus, Lacour édit. Nîmes, 1997.

WIKIPEDIA, https://fr.wikipedia.org/wiki/Ficus_carica