

Figuiers unifères et bifères

Planter un figuier, quelle bonne idée ! Peu exigeant et de culture facile, cet arbre fruitier pourra trouver sa place dans la plupart des jardins. Cependant, pour bien choisir une variété parmi les nombreuses proposées, il est important de tenir compte de plusieurs critères... Faisons le point !

Premier critère essentiel : choisir une variété autofertile

La reproduction sexuée du figuier est complexe : elle fait notamment intervenir un petit insecte présent uniquement dans le sud de la France, le blastophage, et nécessite la présence d'autres figuiers à proximité pour une meilleure pollinisation.

Certaines variétés de figuier ont cependant la capacité de donner des fruits par parthénocarpie, c'est-à-dire sans fécondation : ce sont des variétés autofertiles. Il est indispensable de choisir votre figuier parmi ces variétés-là si vous vivez au nord de la Loire (d'ailleurs, la plupart des figuiers vendus en pépinière ou en jardinerie sont autofertiles ; mieux vaut cependant s'en assurer auprès du vendeur si cela n'est pas précisé sur l'étiquette accompagnant le jeune arbre).



Différentes variétés de figues Unifère ou bifère, votre figuier ?

Selon les variétés, le figuier est unifère ou bifère. Les variétés unifères donnent une seule récolte par an, généralement en août ou septembre. Les variétés bifères donnent, elles, deux récoltes par an : une première vague de fruits arrive à maturité au début de l'été (les figues sont portées par les rameaux de l'année précédente, on les appelle "figues fleurs"), et une seconde vague de figues mûrit entre la mi-août et le mois d'octobre selon le climat (appelées "figues d'automne").

Une variété de figuier adaptée au climat de votre région

On pourrait penser qu'il est plus avantageux d'avoir deux récoltes, et donc de privilégier une variété bifère. Certains pépiniéristes vous diront cependant le contraire... C'est là que la notion de climat intervient : il faut en effet savoir que les variétés bifères sont généralement adaptées aux régions où les hivers ne sont pas trop rigoureux et où les printemps ne connaissent pas trop de gelées (donc, zones littorales ou sud de la France). Ailleurs, des températures inférieures à -12°C en hiver et des gelées inférieures à -4°C au printemps risquent de détruire les figues de la première vague. En outre, dans les régions septentrionales,

l'arrivée précoce de la fraîcheur à l'automne empêchera la 2^{ème} vague de fruits de mûrir, surtout chez les variétés tardives.

Figues violettes

Conclusion : privilégiez les variétés unifères si vous avez des gelées tardives au printemps et si le mois de septembre est généralement frais. À défaut, vous prenez le risque de perdre une récolte sur les deux... Si vous désirez malgré tout planter un figuier bifère, choisissez une variété dont la précocité convient à votre région.

Variétés de figuiers pour petits et grands jardins

Le figuier peut vite devenir envahissant dans un petit jardin, notamment certaines variétés qui peuvent dépasser 10 mètres de diamètre ! Adaptez les dimensions adultes de l'arbre à l'espace que vous pourrez lui offrir au jardin. Pour une culture en bac (lire : Quel fruitier pour votre balcon ?), choisissez les variétés à petit développement, comme 'Dalmatie' et 'Dorée'.

Figues vertes, violettes, rouges ?

Enfin, la couleur des fruits peut également peser dans votre choix : certaines variétés de figues sont plutôt vertes (vert-jaune à vert foncé), d'autres violettes (violet à noir), d'autres sont grises tirant sur le rouge ou le brun. Le calibre des fruits varie également du simple au triple, et certaines variétés sont plus sucrées que d'autres : là, le choix n'est qu'affaire de goût !



Figuiers cultivés en bac

Quelques variétés de figuiers

Il existe près de 800 variétés de figuiers dans le monde, dont 250 présentes en France. En voici quelques-unes.

Variétés de figuiers unifères

'Ronde de Bordeaux' : autofertile, récolte précoce à partir de fin juillet ou début août, petits fruits bruns-noirs, sucrés. Figuiers très résistants au froid (-17°/-20°C), pour grands jardins (5-6 mètres de diamètre).

Fructification : Unifère tardive. Début de maturité mi-août dans la Vallée du Gapeau, à Solliès-Pont dans le Var, mais seulement 1^{ère} semaine de septembre à Vaison-la-Romaine dans le Vaucluse. Fin de maturité début novembre en Provence. Fruit de belle taille (70 à 80 g).

Développement de L'arbre très important, de 6 à plus de 10 mètres de diamètre pour 3,5 à 6 mètres de hauteur selon l'importance des interventions de taille. Attention : cette variété n'est pas adaptée aux jardins de petite taille.



Bourjassotte noire (synonymes : **Solliès, 'Violette de Solliès**) : autofertile, récolte tardive en septembre-octobre selon les climats, gros fruits noir violacés, savoureux, pour grands jardins (jusqu'à 9 mètre de diamètre). Tendance à l'éclatement des fruits proches de la maturité en cas de temps humide. Plutôt pour le sud de la France (besoin d'une arrière-saison chaude et ensoleillée).

Pastilière (ou **'Rouge de Bordeaux'**) : autofertile, récolte précoce à partir d'août, fruits de taille moyenne, rouge violacé, très sucrés. Adapté aux petits espaces (largeur 3-4 mètres), bonne résistance au froid.

Noire de Barbentane : autofertile, récolte assez précoce, mi-août, fruits de taille

moyenne, noir violacé, goûteux et sucrés. Arbre très vigoureux, pour grands jardins (6-10 mètres de large). Assez résistant à l'humidité mais moyennement rustique (pour climats chauds, ou tempérés avec des automnes doux mais humides).

'Marseillaise La Blanche Marseillaise, Blanquette) : autofertile, récolte tardive à partir début septembre à octobre, abondante, petits fruits verts puis jaunes, très sucrés et parfumés. Figuier de 4-6 mètres de diamètre, exigeant en chaleur (pour le Sud de la France ou la façade atlantique).



Figue 'Brown Turkey

Belle figue noire **variétés de figuiers bifères**

1ère récolte juillet, 2ème récolte septembre

La figue du froid par excellence, la plus résistante aux gelées.

Dorée (synonyme : **Goutte d'Or**) : autofertile, première récolte (faible) début juillet et seconde récolte (importante) fin août, très grosse figue dorée juteuse et parfumée. Figuier à faible croissance adapté aux petits jardins et à la culture en bac (largeur en pleine terre : 3-4 mètres), bonne résistance au froid (-15°C) mais craint l'humidité (figue sujette à l'éclatement).

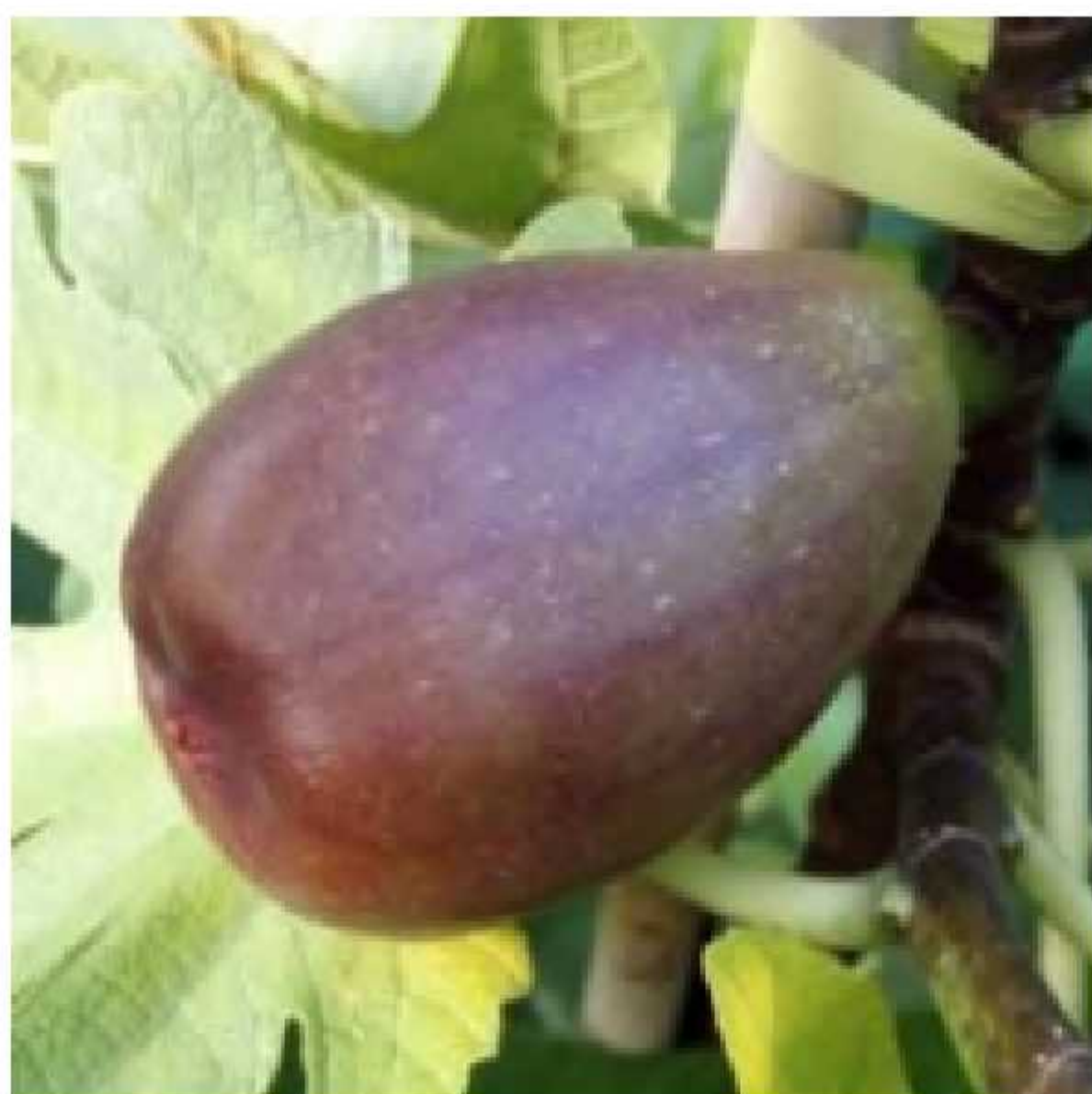
i.rachid1151@hotmail.com

www.djurdjurakabylie.org

Dauphine (ou 'Grise de Tarascon, Grosse de Juillet, Rouge d'Argenteuil') : autofertile, précoce (première grosse récolte en juin, seconde récolte fin septembre), gros fruits brun-rose, juteux et parfumés. Rusticité moyenne : nécessite une protection printanière, ou une culture dans le Sud pour préserver les figues fleurs. Largeur : 5-7 mètres.



Dalmatie (ou **Précoce de Dalmatie**) : autofertile, figues fleurs en juillet et figues d'automne entre fin août et octobre, gros fruits vert-jaune. Bonne résistance au froid (jusqu'à -15°C) et à l'humidité. Culture en bac possible (petit figuier de 2,5 à 4 mètres de diamètre).



Le figuier 'Brunswick' est un arbre vigoureux, ses fruits dorés ont une saveur de pêche et de fraise.

Brunswick (ou Castle Kennedy, Madonna, Magnolia) : autofertile, en région froide la récolte de figues fleurs, en juin, est modeste mais compensée par une récolte importante et précoce en automne (sous climat plus chaud, la récolte de juin est abondante mais celle d'automne plus faible), grosses figues brun-jaune. Bonne résistance au froid et à la sécheresse. 4-6 mètres de diamètre.

Longue d'Août (ou 'Figue Poire, Figue Banane, 'Jérusalem') : autofertile, production en juillet puis septembre-octobre, grosses figues très allongées, jaune tirant sur le rouge (chair blanche). Bonne résistance au froid (-15°C). Largeur entre 4 et 6 mètres.

'Madeleine des deux saisons' (ou 'Angélique', 'Early Lemon') : autofertile, très précoce, récolte en juin puis en septembre octobre, grosse figue jaune doré. Bonne résistance au froid (-15°C), 4-6 mètres de diamètre.

Figuier en racines nues ou en containers ?

Lorsqu'on peut planter son figuier entre octobre et mi-avril et si on peut s'assurer de la qualité de l'arrachage et de la conservation, il est préférable de planter un figuier à racines nues. Le figuier, habitué à pousser en pleine terre, se développera beaucoup plus rapidement.

Il est préférable de planter à l'automne pour permettre au figuier de s'installer, mais une plantation jusqu'à mi-avril est possible. Si on est obligé de planter pendant les mois de janvier et février, on veillera à protéger le jeune plant de figuier, encore très sensible au froid, par un voile d'hivernage. Si vous décidez de planter un figuier à racines nues, vérifiez soigneusement la fraîcheur des racines ainsi que la présence de chevelu qui assurera la reprise.

i.rachid1151@hotmail.com

L'avantage du container réside dans la souplesse qu'il offre quant à la période de plantation qui peut se situer entre septembre et mi-juin. Toutefois un figuier en container nécessite des rempotages fréquents afin que les racines ne chignonent pas. Si ce n'est pas le cas, une fois en pleine terre, celles-ci conserveront une mémoire du contenant et auront tendance à s'enrouler plutôt qu'à s'étendre. Lorsque vous achetez un figuier en container, vérifiez que les racines ne s'enroulent pas autour de la motte

Un figuier de quelle dimension ?

Vous devez prendre en compte la taille qu'atteindra votre figuier à l'âge adulte en regard de la place dont vous disposez dans votre jardin. Certains arbres sont de dimension petite ou moyenne avec des diamètres inférieurs à 4 mètres comme les variétés Longue d'août, Dalmatie ou Pastilière. On peut même cultiver la Dorée (Goutte d'Or) en pots. D'autres atteindront des diamètres de 10 mètres ou plus comme la Noire de Caromb, Noire de

Barbentane, Grise de St Jean ou Bourjassotte Noire.

Figuier Unifère ou bifère ?

Certains figuiers produisent deux récoltes par an (bifères) : la première a lieu généralement début juillet, pour une durée de trois semaines à un mois, l'autre débute mi-août. Les figuiers unifères donnent une seule récolte qui débute en août pour se terminer en octobre voire en novembre pour certaines qualités. Certains sont très précoces comme la Pastilière qui produira tout début août, d'autres plus tardives commenceront leur production début septembre. Si on se trouve dans des régions avec des gelées de printemps en avril et mai et des températures inférieures à -4°C, la récolte de figues fleurs sera très faible voire nulle. Il sera préférable, dans ce cas, de s'orienter vers une variété unifère précoce comme la pastilière, la Ronde de Bordeaux ou la Noire de Barbentane.

Le climat propice au figuier - sa résistance au froid ?

Certaines variétés sont plus sensibles à l'humidité, aux pluies et au brouillard en période de récolte. Les fruits ont alors tendance à se fendre, voire à éclater. Il est préférable, si on est susceptible d'être fréquemment exposé à ces conditions d'éviter les Dorée (Goutte d'or),

Dauphine, Bourjassotte Noire.

La résistance au froid du figuier adulte lui permet de résister jusqu'à une température de -17°C. Des températures inférieures, maintenues pendant une certaine durée, détruiront le système racinaire et le figuier ne repoussera pas. À partir de -10°/-12° C, on peut avoir une destruction partielle ou totale des jeunes pousses, ce qui n'est pas grave puisque le figuier donnera des repousses l'année suivante.

Les températures indiquées peuvent bien sûr varier un peu en fonction de l'exposition de l'arbre, de son implantation -derrière un mur par exemple- et de la façon dont il a été cultivé (peu ou beaucoup d'eau et d'engrais). Parmi les variétés de figuiers plus résistantes que les autres au froid, on peut citer les variétés Dalmatie, Pastilière, Longue d'août ainsi que des variétés qu'on trouve plutôt aux États Unis ou en Allemagne : Bayernfeige Violetta, Danny's Delight, Celeste.

14 variétés de figues

Chaque variété de figue peut être classée en 3 catégories : rouges/violette ou noire, grise et blanche.

La Pastilière : Figue unifère(*) et précoce, elle mûrit au début du mois d'août. Au goût subtil, fruité, c'est une figue moyenne, sa peau fine, veloutée est violette, sa chair est rouge. Elle est juteuse, très appréciée en frais (dégustation) et en confiture.

(*) Unifère : Une seule production dans l'année – Bifère : deux productions dans l'année.

i.rachid1151@hotmail.com

La Sultane : Figue bifère (la première production est au début du mois de juillet pour la figue fleur et une seconde a lieu fin août). C'est une figue à la peau fine et violette, sa chair est rouge, moyennement grosse. L'arbre est vigoureux et très productif. La sultane est juteuse et charnue, elle donne une très bonne confiture, parfumée, elle se déguste également en frais.

La Blanquette ou Marseillaise : figue unifère (fin août), elle est petite à la peau jaune quand elle est mure. Sa chair est rose. La blanquette est souvent utilisée comme figue séchée. L'arbre est moyennement grand et de faible développement.

La Grise de St Jean ou Grisette : bifère (début juillet et fin août). La figue n'est pas très grosse, à la peau grise violette très fine et à la chair brun clair.

La Goutte d'Or : bifère (début juillet et fin août). C'est une figue assez grosse à la peau brun foncé et à la chair brun clair, juteuse. On l'appelle « Goutte d'Or » car elle a tendance à laisser tomber une goutte lorsqu'elle est mure. Elle éclate très facilement.

La Dauphine ou Grise de Tarascon : bifère (importante production de figue fleur [1] en juillet). C'est une variété intéressante pour la précocité de ses figues fleurs de taille exceptionnelle. La Dauphine a une saveur et un arôme faible et son épiderme est veiné de violet sur des couleurs de fond très différentes : de jaune à violet foncé.

La Longue d'Août : bifère, portée par un arbre très vigoureux, cette variété présente des fruits très différents aussi bien en forme et couleur qu'en goût. Les figues fleurs sont de formes allongées. Sa peau est brune à jaune et épaisse. Sa chair est marron clair. La Longue d'Août est particulièrement résistante aux gelées hivernales.

La Violette Dauphine : bifère (une production début juillet et une début septembre). La figue est moyenne, ronde à la peau violette. Sa chair est brun rouge. Elle éclate très facilement.

La Madeleine des deux saisons : bifère (début juillet et fin août). Originaire du Sud-Est et de petit calibre, la Madeleine porte plusieurs robes au fil de sa croissance : du jaune verdâtre au gris clair, elle sera dorée à maturité. Sa chair est rose et juteuse. Elle a facilement tendance à éclater. L'arbre est de vigueur moyenne.

La Ronde de Bordeaux : Figue unifère, cette variété peut murir de la mi août à la mi septembre. C'est une petite figue ronde à la peau presque noire, sa chair est très rouge. Elle est ferme, au goût particulièrement prononcé et corsé. L'arbre est assez productif. La ronde de Bordeaux est peu juteuse et donne une confiture très goûteuse.

La Petite Grise : bifère (une production en deuxième quinzaine de juillet et une autre fin août). C'est une figue très petite, sa peau est gris clair et sa chair brun clair. La petite taille de la figue décourage sa dégustation en frais.

La Noire de Caromb : bifère (mi-juillet et début septembre), sa peau est rouge foncé presque noir, la chair est rouge, elle est de forme allongée et moyennement grosse. Son goût est particulièrement corsé.

La Dalmatie : bifère (juillet et début septembre). La figue est grosse. Sa peau fine est jaune claire quand elle est mure. Elle a tendance à craqueler. La Dalmatie est très charnue et sa chair est brun rosé.

La Grise Ronde à chair rose : unifère (production tardive – fin septembre), la figue est moyenne, ronde, à la peau vert jaune et fine. Elle est craquelée lorsqu'elle est mure, sa chair est brun rosé. Elle est très savoureuse et goûteuse pour une figue blanche

Nos plants de Figuiers

La figue, un fruit bien mystérieux, où la fleur est à l'intérieur, un fruit qui se cache toujours derrière une grosse feuille, de peur d'être cueilli.

Il y a des figues, dites fleurs et des figues fruits.

Les figues bifères ont deux récoltes et les unifères ont une seule récolte.

Toutes les variétés de figue sont anciennes car il n'y a jamais eu de recherche sur ce fruit, pour en développer d'autres variétés et c'est tant mieux.

Il y a des figues comme la goutte d'or ou la blanche marseillaise qui sont un délice pour la confiture.

La figue goutte d'or surnommée goutte de miel est la seule à rester moelleuse quand on la fait sécher, c'est que du sucre.

La figue dauphine est une des meilleures pour farcir en cuisine, et les figues noires de Caromb sont les plus délicieuses en bouche, elles ont un parfum de figue vraiment prononcé et les feuilles de ce figuier sont des plus odorantes.

Mon village de Caromb à une confrérie de la figue longue noire de Caromb, dont je suis le grand maître et on organise la fête de la figue au mois de juillet, un événement important qui a un succès fou.



Étant producteur de figue fraîche à Caromb et ayant un verger conservatoire, je vous garantis la variété du plant. **Noire de Caromb**

Superbe figue violette foncée, une des plus parfumé en fruit, se vend surtout dans les magasins spécialisés, sèche toute seule sur l'arbre à l'automne, figue bifère 1^{er} récolte début juillet 2eme récolte 20 aout.



Goutte d'or

Figue jaune à dorée, à chair mielleuse, une des figues les plus sucrée, sucrée comme du miel, quand elle est mûre à point, une vraie goutte de sucre s'écoule du dessous de la figue. Extraordinaire en figue sèche. Figue bifère, 1^{ère} récolte fin juin, deuxième récolte 15 aout.



Longue

d'aout

Appelé aussi figue banane, elle est très grosse, en forme d'une demi banane, figue bifère, le 1^{ère} récolte au 20 juin est très grosse mais pas très sucrée, la deuxième récolte au 15 août est plus petite mais très sucrée. Se plante dans des coins froid car l'arbre adulte peut résister jusqu'à - 22 degrés.

Dauphine

Appelé aussi grise de tarascon ou boule d'or, cette très grosse figue est bifère. 1^{ère} récolte début juillet, deuxième récolte 20 aout.

Très charnue et douce à la fois, cette figue se cuisine très bien pour la farcir à loisir.



Blanche marseillaise

Figue unifère, récolte fin juillet, très sucrée et parfumée, cette figue est une des meilleures pour les confitures, en bouche, elle est douce comme du miel.



Figue de Solliès

Grosse figue violette unifère, récolte 20 août, très sucrée, cette figue est très réputée pour son AOC.



Arboriculture

La "Figue de Solliès"

Reconnue AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 2006, puis AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 2011, la « Figue de Solliès » symbolise l'arboriculture de TPM.

"Figues"

L'obtention de ces labels ont permis de redynamiser la filière, valoriser des savoir-faire ancestraux et générer un processus de replantation qui a permis de répondre au vieillissement des arboriculteurs.

Le bassin de production de la « Figue de Solliès » s'étend de la Vallée du Gapeau à l'agglomération toulonnaise.

Les communes de La Crau et d'Hyères couvrent un parcellaire global d'environ 16 hectares représentant plus de 7 000 figuiers qui génèrent un tonnage évalué à près de 300 tonnes sur 1 500 tonnes générées par la filière, dont 1/3 en AOC. La Valette, Le Pradet, la Garde et Carqueiranne cultivent également la « Figue de Solliès ».

TPM soutient depuis 2011 le **Syndicat de Défense de la Figue de Solliès** qui œuvre pour la pérennisation et la valorisation de ce produit menacé par la concurrence étrangère et par la pression foncière. Ce syndicat a permis l'obtention des labels AOC et AOP.



Figue panachée

Très jolie figue jaune rayée de vert, très douce et décorative à la fois, d'un rouge vif à l'intérieur, elle est délicieuse.



Blanquette

Très petite figue blanche, unifère, récolte en septembre, un bonbon dans la bouche.

Figue unifère, récolte en septembre.



Ronde de Bordeaux

Petite figue ronde, violette, unifère, récolte début août, très sucrée, merveilleuse pour faire sécher.



Pastilière

Belle figue unifère, récolte 10 août, arrive entre les deux récoltes des bifères, donc se vend très bien car il n'y a plus de figues.

Figue très parfumée et douce.



Grise de la St Jean

Une des figues les plus parfumée à la peau très fine.

Bifère 1^{ère} récolte en juin à la St Jean, deuxième récolte au 15 août.



Un vrai délice.

Barbentane

Belle figue violette, unifère intéressante car elle arrive vers le 15 août où, à cette date il n'y a pas beaucoup d'autres figues à maturité.



Grise du Brégoux

Figue grise très sucrée, se fait très bien sécher
figue bifère, 1ere récolte fin juin 2eme récolte mi-août



Blanche d'Argenteuil ou blanche de Versailles

très belle figue bifère, très sucrée
1ere récolte juillet, deuxième récolte septembre
résiste à des températures de moins 25 degrés

Il existe environ 250 espèces de Figuier et 3 groupes de couleurs de figues (blanches ou vertes, grises ou rouges, noires ou violets foncés).

Les variétés bifères donnent 2 récoltes par an, une première récolte de figues fleurs en juin-juillet (généralement les plus gros fruits, sur les bois de l'année précédente) qui représente environ un quart de la production et une deuxième récolte de figues d'automne (sur les bois de l'année en cours) à partir d'août avec des figues plus petites mais plus sucrées et plus savoureuses.

Les variétés unifères produisent une seule récolte à l'automne (les variétés unifères précoces produisent à partir d'août)

La récolte des figues nécessite plusieurs passages, les figues n'étant jamais toutes mûrs en même temps.

Comme tous les fruits, une figue cueillie à maturité est bien meilleure que celles ramassées longtemps en avance, préférez donc les productions locales aux figues fraîches importées, de plus leurs coût en CO² est moindre.

Le figuier pousse dans des sols pauvres, ni trop acide, ni trop humide (mais le figuier aime l'eau), il se plaît à la chaleur, au soleil et à l'abri du vent.

Il existe des variétés à fort développement occupant un volume important (80 à 100m²) et d'autres ayant une croissance plus réduite (5 à 10m²)

Il existe des figuiers mâles (le caprifiguiier donnant des figues immangeables) et des figuiers femelles (ceux qui produisent les figues comestibles), un semi de graine de figues donnera autant de caprifiguiers que de figuiers produisant des figues comestibles.

Le CAPRIFIGUIER (figuier mâle), se reconnaît aux figues qu'il porte en hiver qui sont sèches à l'intérieur et tombent sans jamais arrivées à maturité. Les figues du caprifiguiier abritent en hiver un insecte, le blastophage qui assurera la pollinisation des figues en mai et juillet, certaines variétés ont besoin de blastophage pour faire fructifier leurs figues d'automne. En région froide, privilégier les variétés précoces, les tardives n'auront pas le temps de murir. Les jeunes plants de figuiers sont plus sensibles au froid qu'un figuier installé, les protéger du froid pendant leur premières années (certains pépiniéristes parlent d'une sensibilité à partir de -6 à -7°C pour les tous jeunes plants).

En cas de gel des tiges, le figuier repart souvent de la base de son pied.

Liste de figuiers anciens et courant encore commercialisés
Attention la maturité varie en fonction du climat et des régions



Le lait du figuier brûle la peau et donne des démangeaisons, il est conseillé de mettre des gants pour cueillir les figues.

Pour les parties délicates souhaitant éviter l'irritation due au suc de la queue, il vaut mieux peler la figue autour de la queue.

La figue est excellente contre la constipation (les prendre à jeun).

La meilleure pour les confitures ? La "Marseillaise", la "ronde de bordeaux", mais toutes les autres variétés conviennent aussi.

Vous voulez faire une recette à base d'abricot, mais vous n'en avez pas utilisé des figues en remplacement, cela va aussi bien.

Source : Nyazi Karabiyik, Contribution à l'étude botanique et pomologique des figuiers (1971)

Quelques variétés de figuiers que l'on peut trouver autour de la Méditerranée et ailleurs

Algérie : Abiarious, Azaich, Azenjar, Averane, Bardajic, Francescana, Isly, Napolitaine, Tagaouaout, Thaamriout, Thaaranimt, Thaarlit, Thaïadelst, Thamcingoult, Thamkarkor, Thazgouart,

Egypte : Kahramani

Grèce : Pregussata

Inde : Poona

Italie : Dattero (grosse, peau fine, chair ambrée), Fracazzano ou Sesso-fracazzano (tardive),

i.rachid1151@hotmail.com

Lucano, Paradiso, Pissaluto, Rizzelo (apprécié sèche), San Antonio (violette, figuier productif), Verderano (bien sucrée)

Maroc : Nabout, (verte ou blanche, consommation frais ou sec).

Japon : Horaishi

Palestine : Hdadi, Khdari, Kharroubi, Hmari, Mwazi, Tbani

Portugal : Badalhouce, Moscatel Branco, Rei, Sao Luiz

Tunisie: Asselbou-tchiche (blanche), Bayoudi (blanche), Bezoul-el-Khadem, Bidh-el-djemel, Biter-abiod (blanche), El-bitri (blanche), El-khadri (blanche), El-nouchi (blanche), Habtiz, Hamri, Tebessi, Temri

Pépinière Jabouin Nos plants de vigne

Je vous propose d'anciennes variétés de plants de vigne et aussi des variétés d'aujourd'hui.

J'ai une collection d'anciennes variétés dont je prends les greffons pour les multiplier.

Et je récupère dans des conservatoires des variétés que je vais mettre en vente d'ici peu.

Je vous propose des variétés de raisin sans pépins dites apyrène, très appréciée par les enfants.

Aussi de fabuleux raisins blancs aux grappes énormes, et des raisins noirs aux grains très croquants.

Raisins noirs



Muscat Hamburg Variété ancienne encore de nos jours Le seul raisin noir au vrai goût du muscat récolte 15 aout.*



Alphonse Lavallée Variété d'aujourd'hui Très gros grain, sucré, et très croquant récolte fin aout.*



Cardinal Variété ancienne Gros grain sucré qui tire sur le rosé, très croquant récolte 10 juillet.*

i.rachid1151@hotmail.com



Olivette Variété ancienne Gros grain allongé, feuille rouge à l'automne, se mettait dans l'alcool récolte mi-octobre.*



Œillade muscade Variété ancienne Grain allongé, ancienne variété de cuve, très gouteuse récolte mi-septembre.*



Prima Variété d'aujourd'hui
Le plus précoce en raisin noir récolte début juillet.*



Lival Variété d'aujourd'hui
Gros raisin noir récolte fin juillet.*



Rubi Variété d'aujourd'hui
Très gros raisin rose récolte fin Août.*

Raisins Blancs



Clairette blanche

Variété ancienne Variété dite de cuve très parfumé et meilleure que certaine dite de table.*



Chasselas rosé Variété ancienne

Grappe à grain moyen aux baies rose très fruitées, récolte 15 aout.*



Chasselas doré Variété ancienne encore de nos jours

Raisin doré, le plus sucré des blancs, petit grain récolte début aout.*



Italia Variété d'aujourd'hui

Raisin à gros grain doré, légèrement muscadet récolte début septembre.*



Servant Variété ancienne.

Le raisin que nos anciens faisaient sécher dans les greniers et mangeaient pour Noël. Origine Montpellier. Récolte novembre.*



Muscat d'Alexandrie Variété d'aujourd'hui

Le seul raisin blanc muscat. Très gouteux. On s'en sert aussi pour faire des apéritifs. Récolte septembre.*



Le Dabouki

- Identification/Origine : syrienne très certainement. En le croisant avec le chasselas, on a obtenu la variété Danlas qui, par son feuillage, ressemble quelque peu à celui de sa mère le Dabouki.

On peut le rencontrer en Israël, en Jordanie, en Palestine, en Syrie, au Liban, en Algérie, en Tunisie, au Maroc, ... en France il est pratiquement en voie de disparition, inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de table. **Danlas** Croisement entre Dabouki et le Chasselas

Variété d'aujourd'hui.

Très grosse grappe, très sucré, au goût formidable, à laisser bien mûrir récolte au 10 aout.*



Gros vert Variété ancienne.

Très gros grain, couleur légèrement sur le vert, très sucré récolte fin septembre.*



Perle de Csaba Variété ancienne

Une des plus vielle variété en blanc. Au goût incomparable. Récolte fin aout*

La Perle de Csaba.

- Identification/Origine : son origine serait hongroise car Adolf Stark, viticulteur à Bekescsaba (Hongrie), l'aurait créée en 1904. D'après les analyses génétiques, elle est issue d'un croisement entre la madeleine angevine et le muscat fleur d'oranger. La Perle de Csaba a permis d'obtenir quelques croisements (la Perle de Csaba rouge en est un exemple), le but étant toujours d'essayer de rechercher de nouvelles variétés à maturité précoce.

Aujourd'hui, on ne la trouve que dans les jardins d'agrément, intéressante uniquement pour sa grande précocité. Ses nombreux défauts font qu'elle est quasiment en voie de disparition, inscrite cependant au Catalogue officiel des variétés de vigne.*



Dattier de Beyrouth Variété ancienne
Un gros grain bien doré, formidable en bouche.
Récolte fin septembre.*



Ora Variété d'aujourd'hui
Le plus précoce en raisin blanc, très belle grappe récolte 10 juillet*
L'Ora - Identification/Origine : variété issue d'un croisement entre (cinsaut x perle de Csaba) par le cardinal. En 1989, elle a été inscrite au Catalogue officiel des variétés.*



Admirable de Courtiler Variété ancienne
Raisin blanc qui vient extrêmement doré à la maturité. Très sucré. Récolte début octobre.*



Joanin Variété ancienne
Une des plus anciennes variétés précoces de raisin blanc. Très savoureuse.
Récolte mi-juillet.*

Raisins apyrène (sans pépin)



Sultanine Variété ancienne Raisin sans pépin, grosse grappe aux grains craquant, très sucré. Le raisin sec de Corinthe est fait avec ce cépage récolte début septembre.*



Centenial Variété d'aujourd'hui
Raisin blanc doré à grosse grappe et grain allongé récolte fin aout.*



Perlette Variété ancienne Raisin blanc à grosse grappe et petit grain récolte début aout.*



Danuta Variété ancienne
Très vieille variété de raisin blanc, grosse grappe au grain extrêmement doré. Récolte début septembre.*



Exalta Raisin blanc apyrène (sans pépin)
Grosse grappes d'un beau jaune doré.
Très sucré, à saveur muscatée. Récolte début aout.*



Alvina Variété d'aujourd'hui
Raisin noir à grosse grappe et gros grains craquant.
Récolte début septembre.*

PLANT DE COLLECTION (Très anciens)



JACQUET Variété ancienne
Raisin hybride noir, ne craint pas les maladies
Le vin qui rendait fou ! disait-on avant.*



ISABELLE NOIRE Variété ancienne
Raisin hybride noir, ne craint pas les maladies.
Un raisin au goût formidable de framboise et aux feuilles énormes.*



RAISIN BANANE Variété ancienne
Raisin hybride noir, ne craint pas les maladies. Un goût énorme de banane, origine d'Égypte.*



DATTIER DE SAINT VALLIER Variété très ancienne
Raisin hybride blanc, un goût très prononcé, ne craint pas les maladies
Un des rares raisins hybride avec de vraie grosse baie.*



Raisin Noah Variété ancienne
Maturité début septembre au goût de fraise des bois ou de litchi raisin
hybride ne craint pas les maladies.*

VIGNE STERILE

Nous avons aussi des plants de vigne qui ne produisent aucun raisin mais qui ont les vraies feuilles de vigne.*

Très intéressants pour les pergolas, poussent très vite (2 à 3 mètres par an) et ne font aucune saleté qui tombe par terre.*

VIGNE POUR PERGOLA

Ce sont des plants de vigne qui ont déjà 3 ou 4 ans, qui sont formés à une hauteur d'environ 2 mètres, prêts à installer sur une pergola. Il porte de d'innombrables raisins dès la première année.*

Pour les variétés, qui diffèrent chaque année, veuillez nous consulter.*

La vigne est une plante grimpante qui permet d'habiller une pergola de façon intéressante car elle fournit à la fois une ombre bienfaisante et des grappes de délicieux raisins. Avec une durée de vie de plus de 50 ans, la vigne mérite que l'on prenne le temps de l'installer dans les règles de l'art pour en profiter longtemps.*

Quelques définitions

Une pergola C'est une construction de jardin "en dur" constituée de colonnes (en pierre, métallique ou en bois) sur lesquelles sont fixées des poutres horizontales et qui servent à faire pousser des vignes ou autres grimpantes. On les utilise depuis l'Antiquité pour ombrager les terrasses.*

Une tonnelle C'est un abri (ou berceau) en treillage, à sommet arrondi, recouvert de végétation, généralement des plantes grimpantes.*

Une treille Une treille est une vigne qui grimpe sur un support (mur, pergola, tonnelle ou même arbre), par opposition aux pieds de vignes que l'on voit dans les champs qui sont taillés court avec juste quelques branches attachées à des fils.*

La plantation d'une treille

Une fois la pergola ou la tonnelle montée, planter de la vigne se fait de la même façon quelle que soit sa destination.*

Choisir et acheter les pieds de vigne Pour le jardin, on choisira bien sûr un cépage de vigne de table. Sur Pommiers.com il y a une liste intéressante avec des liens vers les fournisseurs. La plupart du temps, on trouve des pieds de vigne en pot avec la mention "pied greffé". Cela signifie que le cépage choisi (de l'espèce *Vitis vinifera*) a été greffé sur un porte-greffe de l'espèce *Vitis rupestris* pour lui conférer une résistance au phylloxéra. Lors de l'achat d'une vigne, il est intéressant de choisir un cépage résistant aux principales maladies de la vigne comme le mildiou ou le black-rot afin de minimiser les traitements au voisinage immédiat de l'habitation.*

La plantation La vigne se plante pendant sa période de repos (quand les feuilles sont tombées), soit en novembre, soit en mars, hors période de gel. Faire un trou à la base d'un des montants de la pergola (environ 40cm en tous sens) et la tapisser de cailloux ou graviers comme drainage. Ameublir la terre retirée et y ajouter un peu de compost et un peu de sable. Confectionner un dôme de cette terre au fond du trou. Dépoter le pied de vigne et enlever délicatement un maximum de substrat. Démêler les racines sans les blesser puis poser le plant sur le dôme de terre en répartissant les racines autour. Comblé avec la terre restante et tasser modérément en prenant garde à ce que le point de greffe soit à 5cm au-dessus du sol.

Tout le secret est dans la taille.*

Pour obtenir une treille fournie et robuste, qui va produire du raisin de nombreuses années, il faut respecter les étapes suivantes pour la taille sèche (la taille du bois) :

i.rachid1151@hotmail.com

La première année Après la plantation, rabattre la tige en ne gardant qu'un ou deux yeux pour laisser le temps aux racines de s'installer. Ne pas oublier d'arroser si le temps est trop sec.*

Les années nécessaires à couvrir la pergola La croissance de la vigne est rapide. Dès la deuxième année on peut "tailler long" (entre 5 et 8 yeux) pour permettre à la vigne de coloniser son support. Ne pas oublier de l'attacher sans serrer au fur et à mesure de sa croissance, et si besoin, de guider les branches dans la direction désirée.*

Les années suivantes Une fois la pergola couverte, tailler chaque branche à trois yeux, en n'hésitant pas à supprimer les rameaux chétifs ou à rabattre à un seul œil ceux qui ne sont pas assez vigoureux.*

Tous les ans : la taille en vert Après la floraison, il faut supprimer toutes les extrémités des jeunes brins, en coupant juste après la dernière grappe en formation. Éliminer également tous les nouveaux départs pendant toute la période de végétation.*