

Ficus carica L., 1753

(Figuier)

Identifiants : 13913/ficcar

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Moraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Moraceae ;**
- **Genre : Ficus ;**

- **Synonymes : *Ficus kopetdagensis* Pachom, et beaucoup d'autres ;**

- **Synonymes français : figuier commun, figuier de Carie, arbre à cariques, carique, bou, caprifiguier ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fig, fig tree, common fig , teen (ar), wu hua guo (cn transcrit), echte Feige (de), Essfeige (de), Feigenbaum (de), anjir (in,hi), fico (it), muhwagwanamu (ko transcrit), figueira (pt), figo (pt,br), figueira-comum (pt,br), figueira-da-europa (pt,br), figueira-do-reino (pt,br), higo (es), higuera común (es), tikon (sv), getifikon (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;**



- **Note comestibilité : ******

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+)} {chair/pulpe, peau et graines} [nourriture/aliment et^{{(dp*)} base boissons^{{(27(+))μ/breuvagesμ(dp*)} alcoolisé(e)s27(+)} {vin, brandy^{{(0(+x))}}]} : frais^{{(0(+x),{(27+)}} ou séchés, crus^{{(0(+x),{(27+)}} ou cuits^{0(+x)}) et tronc (sève⁵⁽⁺⁾ : latex^{0(5(+),+x)} [agent de caillage/coagulation / caille-lait^{(0(5(+),+x)}] comestibles^{(0(5(+),+x)}.

Détails :

Les fruits crus ou cuits sont doux et succulents ; un spécimen bien mûr est un fruit exquis qui fond presque littéralement dans la bouche ; le fruit est souvent séché pour une utilisation ultérieure, et ce fruit séché est un élément majeur du commerce ; les figues sont généralement en forme de poire et jusqu'à 5cm de diamètre⁵⁽⁺⁾ ; elles peuvent également être mises en conserves ou utilisées dans les^{(0(+x)} confitures^{0(+x),27(+x)}, sirops, pain, pâtisseries et tartes ou encore transformées en brandy (eau de vie) et vin.

De la nourriture est enveloppée dans des feuilles pendant la cuisson pour leur donner leur arôme.

Le latex de la sève^{(0(5(+),+x)} (suc des feuilles^{{(dp*)}) peut être utilisé pour coaguler le lait (coagulation des laits végétaux pour le fromage et le lait caillé)^{(0(5(+),+x)}. Avant la guerre 14/18, on faisait cailler le lait en incorporant à celui-ci (préchauffé à 40°C) une ou deux jeunes feuilles de figuier : le résultat est parfait surtout avec du lait cru (non stérilisé){ {{Forum "aufeminin.com". Plante largement cultivée dans le monde dans les régions tempérées^{(27+)}}.

Les fruits sont consommés crus ou cuits. Ils peuvent être séchés, conservés ou utilisés en confiture. Ils sont utilisés dans les sirops, le pain, les pâtisseries et les tartes. Les fruits sont transformés en brandy et en vin. Food est enveloppé dans les feuilles pendant la cuisson pour donner de la saveur. Ceci est utilisé avec les poissons. Le latex est utilisé pour coaguler le lait pour le fromage et le jarret

Partie testée : fruit vert cru^{(((0(+x)) (traduction automatique)}
Original : Fruit green raw^{(((0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kJ)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
84.6	174	42	1.3	500	2	0.4	0.3



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 2: t. 181, 1885), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Ils ont été introduits en Papouasie-Nouvelle-Guinée et essayés mais ne sont pas courants^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : They have been introduced to Papua New Guinea, and tried but are not common^{(((0(+x)}.

- **Distribution :**

Il convient aux régions tropicales, subtropicales et tempérées chaudes. Il est originaire d'Asie du Sud-Ouest. Il peut supporter de légères gelées une fois durci. Parmi le très grand nombre de figues en PNG, celle-ci est introduite. Il convient aux régions montagneuses des tropiques avec des précipitations plus faibles. Il produit mieux si la pluie est moindre à la floraison. Une bonne chaleur estivale est nécessaire pour les fruits riches en sucre. Les plantes réussissent mieux dans un sol lourd dans des sites bien préparés. Il a besoin d'un pH neutre. Il a une certaine tolérance au sel. Dans les jardins botaniques de Brisbane. Au Népal, il atteint environ 1200 m d'altitude. Dans certains endroits, il peut atteindre 2300 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Sichuan. Au Yunnan^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It suits tropical, subtropical and warm temperate regions. It is native to S.W. Asia. It can stand light frosts once hardened. Of the very large number of figs in PNG, this one is introduced. It suits highland areas in the tropics with a lower rainfall. It produces better if rain is less at flowering. Good summer heat is necessary for sugar-rich fruit. Plants do best in heavy soil in well prepared sites. It needs a neutral pH. It has some salt tolerance. In Brisbane Botanical Gardens. In Nepal it grows to about 1200 m altitude. In some places it can grow up to 2,300 m above sea level. It suits hardiness zones 10-12. In Sichuan. In Yunnan^{(((0(+x)}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Armenia, Australia, Azerbaijan, Bahrain, Bangladesh, Brazil, Britain, Bulgaria, Burkina Faso, Canada, Caucasus, Central America, Central Asia, China, Cook Islands, Costa Rica, Crete,

Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Ecuador, Egypt, Ethiopia, Europe, Fiji, France, Georgia, Germany, Gibraltar, Greece, Guam, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Jamaica, Jordan, Kiribati, Korea, Lebanon, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malta, Mauritania, Mediterranean, Mexico, Micronesia, Montenegro, Morocco, Myanmar, Nepal, New Zealand, Niger, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Palau, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Portugal, Puerto Rico, Qatar, Russia, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Sinai, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Syria, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Tonga, Tunisia, Turkey, Turkmenistan, Tuvalu, United Arab Emirates, UAE, Uruguay, USA, Uzbekistan, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{(0+x)} (traduction automatique)

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Armenia, Australia, Azerbaijan, Bahrain, Bangladesh, Brazil, Britain, Bulgaria, Burkina Faso, Canada, Caucasus, Central America, Central Asia, China, Cook Islands, Costa Rica, Crete, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Ecuador, Egypt, Ethiopia, Europe, Fiji, France, Georgia, Germany, Gibraltar, Greece, Guam, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Jamaica, Jordan, Kiribati, Korea, Lebanon, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malta, Mauritania, Mediterranean, Mexico, Micronesia, Montenegro, Morocco, Myanmar, Nepal, New Zealand, Niger, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Palau, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Portugal, Puerto Rico, Qatar, Russia, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Sinai, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Syria, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Tonga, Tunisia, Turkey, Turkmenistan, Tuvalu, United Arab Emirates, UAE, Uruguay, USA, Uzbekistan, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{(0+x)} (traduction automatique)

◦ Notes :

Il existe environ 800-1000 espèces de Ficus. Ils sont principalement sous les tropiques. Il existe 120 espèces de Ficus en Amérique tropicale. Il a des propriétés anticancéreuses^{(0+x)} (traduction automatique).

Original : There are about 800-1000 Ficus species. They are mostly in the tropics. There are 120 Ficus species in tropical America. It has anticancer properties^{(0+x)}.

• Nombre de graines au gramme : 800/1000 ;

• Liens, sources et/ou références :

- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbre/ft_ficus_car.html ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2809827 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16801> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 136, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 221 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 211 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 34 ; Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, Useful Trees and Shrubs for Ethiopia. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 244 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 472 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 57 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 438 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 173 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 213 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1022 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 193 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 219 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 10 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 159 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 602 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 326 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 155 ; Flora of China. ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 54 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 287 ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 140 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's

edible plants of the world. p 308 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 218 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 182 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press*. p 358 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 136 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 132 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1774 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 114 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 278 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 439 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts. Land Links*. p 204 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition*. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 315 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 37 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 63 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 47 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 101 ; Paczkowska, G. . & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 331 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* <https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 388 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India*. p 60 ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 156 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2* p 179 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 136 ; Sp. pl. 2:1059. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 409 ; Storey, W.B., 1979, *Fig, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 205 ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 260 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 399 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. *Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 285 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 42 ; *Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon*. <https://www.wildedibleplants.org/> ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 384