



LE FIGUIER D'INDE



DOCUMENTAIRE 305

Quand on parcourt les régions côtières de la Corse du Sud, de la Sicile, de la Sardaigne, de la Calabre, sous le ciel aveuglant de l'été, on est frappé par la beauté que prennent les couleurs dans ces rudes paysages. Le jaune paraît cru, sur les nappes des champs depuis peu moissonnés, les terres argileuses brillent d'un rouge ardent, et, çà et là, des lambeaux de rochers apparaissent, tantôt couleur de plomb, tantôt d'un rose léger, tandis que le bleu du ciel semble presque pâle au-dessus du bleu embrasé de la mer. Dans ce splendide décor naturel, si l'homme n'est parvenu à y créer des prairies, les seules notes vertes sont données par les oliviers, dont le feuillage s'argente, les feuilles élancées des agaves, celles des aloès, que l'on dirait taillées dans des plaques de zinc, celles enfin des figuiers d'Inde, dits encore figuiers d'Espagne, ou, plus communément, figuiers de Barbarie.

On ne saurait se représenter un voyage sur les rives méditerranéennes sans ces figuiers aux branches tourmentées, car on les trouve aussi bien dans les endroits désertiques où l'homme n'est pas encore arrivé à imposer sa volonté au sol aride que dans les terrains cultivés. On les voit qui s'accrochent aux rochers, qui émergent des crevasses, qui envahissent les pentes dévalant vers la mer, et ils contribuent à donner au paysage un caractère âpre et sauvage.

Dans les régions de culture, les figuiers de Barbarie sont souvent disposés en buissons que l'on a mis en harmonie avec les cultures bien ordonnées, et l'on en peut voir qui bordent les chemins entre les aman-

diers et les oliviers, en avant des champs de fèves et de blé.

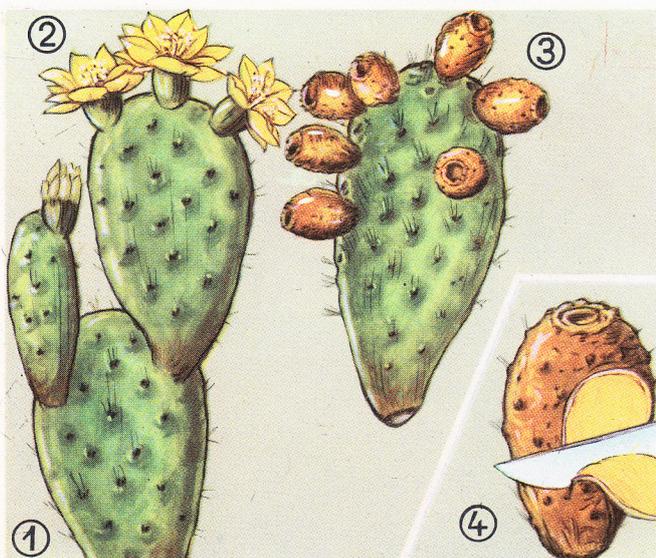
Sur les bords de la Méditerranée, les figuiers d'Inde évoquent des pays lointains, car ils sont originaires du Mexique, et c'est seulement au XVI^e siècle que les Espagnols en ont introduit les premiers en Europe.

Très facile à cultiver et se reproduisant facilement, cette plante s'est rapidement répandue, et on la trouve aujourd'hui non seulement dans les régions méditerranéennes, mais aux Canaries, en Afrique orientale et en Afrique du sud.

En Amérique, au Texas, en Californie, au Mexique, le figuier de Barbarie se présente sous des formes variées. On a donné au groupe le nom d'opontiées, et les botanistes l'ont appelé *opuntius ficus indica*, parce que, lorsque les premiers Espagnols débarquèrent en Amérique, ils crurent être parvenus dans l'Inde. Mais, pas plus que le poulet d'Inde (le dindon), ce figuier ne nous vient d'Asie.

Les opontiées se rattachent à la famille des cactées; ce sont des plantes grasses dont le développement est marqué par des ramifications articulées, qui ressemblent à des feuilles, mais n'en sont pas. Très larges et très épaisses, ces ramifications, articulées les unes avec les autres, sont communément désignées sous le nom de *raquettes*.

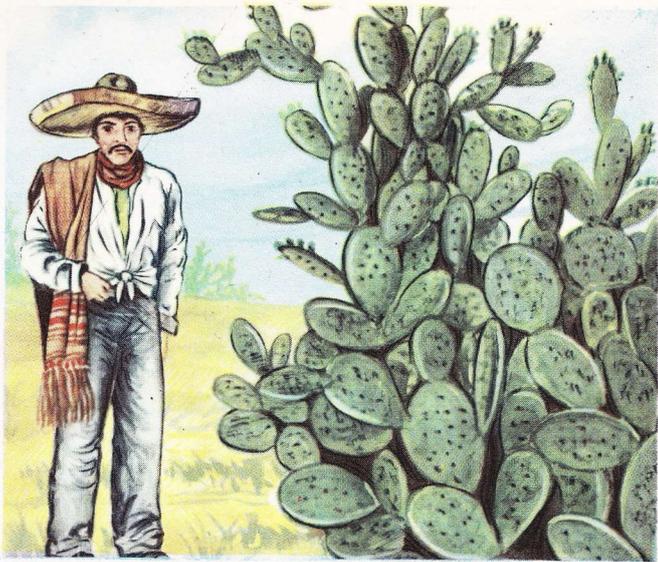
En réalité, ces prétendus figuiers sont dépourvus de feuilles. Leurs raquettes charnues, dont se régèleraient les insectes, sont protégées contre leur voracité par des



Figuiers d'Inde (dit également d'Espagne ou de Barbarie). 1. Ramifications communément appelées raquettes, et qui ressemblent à des feuilles charnues. 2. Fleurs. 3. Fruits mûrs. 4. Section d'un fruit montrant la pulpe d'où s'écoule un miel jaunâtre.



Dans les régions méditerranéennes, on cultive les figuiers d'Inde pour leurs fruits, mais leurs raquettes servent également à la nourriture des bestiaux. Enfin, des haies de figuiers, aux fruits non comestibles, bordent et protègent les champs.



Comme toutes les cactées, le figuier d'Inde est originaire d'Amérique. Certaines variétés tropicales ont un tronc buissonneux dont la hauteur dépasse fréquemment deux mètres.

touffes de soie et de piquants. L'écorce, très coriace, renferme un fort pourcentage d'eau (environ 90 p. 100), qui constitue la réserve indispensable pour assurer la vie de la plante, dans les périodes de grande sécheresse. La fleur pousse directement sur la raquette, à l'extrémité du bord supérieur. Elle est large et d'une belle couleur jaune. En Italie et en Provence, elle fleurit généralement l'été, et son ovaire se transforme en une grosse baie ovoïdale d'un vert jaunâtre, elle-même hérissée de piquants. C'est cette baie que l'on appelle figue de Barbarie. Sa chair molle, très sucrée, est d'un goût agréable. Selon la variété, la figue de Barbarie peut avoir une pulpe jaune, rougeâtre, parfois blanche et contient, la plupart du temps, des pépins.

La plante atteint rapidement à un développement relativement important. Elle vit environ trente ans et donne des fruits chaque année. Chez la plante âgée, les raquettes — ou palettes — inférieures se réunissent, grossissent et finissent par prendre une forme cylindrique.

Le figuier de Barbarie peut se reproduire même sans graines. Il suffit de planter une palette et peu de temps après on la verra donner naissance à des racines très résistantes, capables d'entamer les terrains les plus rocailleux, et de s'y fixer solidement malgré vents et tempêtes.

On le cultive largement pour ses fruits qui, généralement, mûrissent au mois d'août. Dans les plantations de type industriel, on préfère, cependant, retarder la maturation pour obtenir une production de meilleure qualité. On arrache les premières fleurs de la saison pour que celles qui viendront ensuite profitent d'une alimentation plus abondante et produisent des fruits plus gros et plus juteux.

Les variétés sauvages, dont les fruits ne sont pas comestibles, sont mises à contribution par les agriculteurs de l'Italie du sud pour combattre l'aridité du sol. Ils élèvent des haies de ces figuiers autour de leurs champs qu'ils protègent ainsi contre les ardeurs du soleil. Coupées en menus morceaux et mélangées à du foin, ou à de la paille hachée, les raquettes fournissent

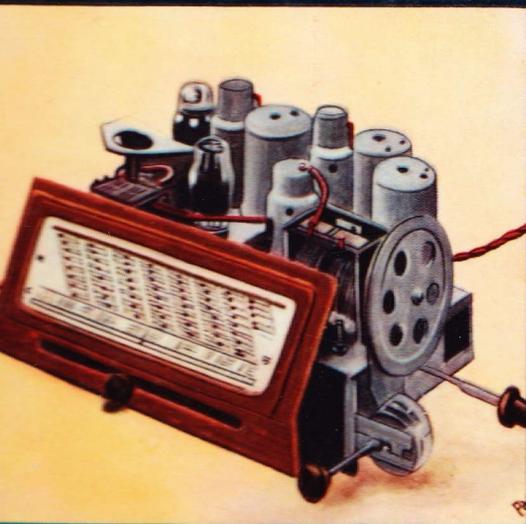
aux bestiaux une nourriture substantielle qui contient la quantité d'eau nécessaire à leur organisme.

Parmi les variétés cultivées en Europe, nous citerons l'*opuntia amyclaea*, qui, donnant les fruits pourvus de nombreux et durs piquants, se prête particulièrement à l'élévation de haies, et l'*opuntia dillenii*, qui croît spontanément en Sicile.

Parmi les variétés mexicaines, on cultive notamment l'*opuntia cochenillifer*, sur lequel vit la cochenille, qui constitue à elle seule la famille des gallinsectes, et fournit une précieuse matière colorante d'un rouge écarlate. A la saison qui précède la ponte, les ramifications de cet arbuste sont couvertes de cochenilles, si bien qu'on peut les recueillir dans des paniers, en raclant la surface du végétal avec un couteau.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



VOL. V

TOUT CONNAITRE
Encyclopédie en couleurs

VITA MERAVIGLIOSA - Milan, Via Cerva 11, Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

Exclusivité A. B. G. E. - Bruxelles