



المعهد الوطني للبحوث الزراعي
Institut National de la Recherche Agronomique

JOURNEE D'INFORMATION SUR LE FIGUIER

Des variétés performantes
pour le développement
de la culture

jeudi 19 juin 2008

Domaine expérimental Ain Taoujdate

PRESENTATION



Le figuier (*Ficus carica* L.) a évolué à travers les âges d'une plante sauvage à un arbre cultivé et très apprécié pour sa rusticité et les valeurs nutritives de son fruit. Sa citation dans le coran « Sourat Attine » lui a conféré un caractère sacré dans la civilisation arabo-musulmane.

Le processus de domestication a permis au patrimoine génétique marocain de marquer son originalité et son importante diversité à l'échelle du bassin méditerranéen. La culture du figuier s'étend ainsi sur une superficie d'environ 44.000 ha et fournit une production de l'ordre de 83.000 t (8% de la production mondiale) dont 40% est séchée. Exploité dans un cadre traditionnel, le figuier se localise principalement dans les massifs montagneux rifains et pré rifains et le plateau de Sais mais existe également, à l'échelle des jardins, dans toutes les régions.

La culture du figuier est conduite généralement dans un cadre vivrier avec l'exploitation d'un matériel végétal hétérogène avec



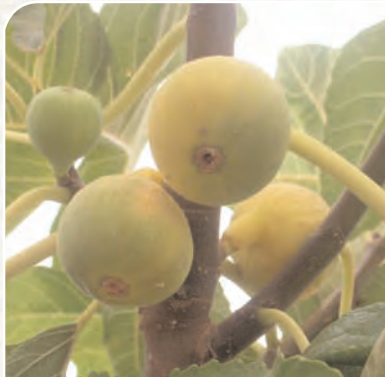
plusieurs variétés portant des dénominations locales attribuées selon les zones de culture ou les spécificités du fruit.

Actuellement, le figuier connaît un regain d'intérêt en raison d'une demande croissante sur les marchés et surtout à cause des changements climatiques en défaveur d'espèces comme le pommier et le prunier.

La mise à niveau et en valeur de cette filière est un impératif pour répondre aux défis de l'ouverture des marchés et de la compétitivité des produits.

Elle passe nécessairement par le recours aux variétés performantes et particulièrement celles aptes au séchage ainsi que par la mise au point de technologies de séchage et de transformation des figues.

Les collections du figuier de l'INRA comptent parmi les plus riches à l'échelle du bassin méditerranéen. Les travaux de recherche engagés sur ce patrimoine ont permis de sélectionner, pour la culture, une gamme de variétés performantes (productivité et qualité du fruit) en mesure de contribuer au développement de la filière et de répondre aux demandes spécifiques des professionnels.



D'autres innovations ont aussi été développées par l'INRA en matière de valorisation des figues par le séchage et la transformation.

Après une première journée, organisée en 2002 sur la culture du figuier, la présente manifestation est conçue par l'INRA en tant qu'opportunité de présentation des principaux acquis de recherche sur le figuier et qui sont en mesure d'accompagner les programmes de développement arboricoles engagés par les



structures de développement (MAPM) et les différents programmes d'appui (MCC, MEDA,...).

Le programme de cette journée comprendra outre des exposés en salle et la présentation de posters et de la nouvelle fiche technique figuier, la visite guidée du verger abritant les collections INRA de figuier. Les participants seront de même conviés à une séance de dégustation des meilleures variétés sélectionnées.



PROGRAMME DE LA JOURNEE

9h.00

: Ouverture

Allocution du Directeur de l'INRA

Présentation du programme de la journée.

9h.30

: Exposés en salle

Acquis de l'INRA en matière d'amélioration du figuier

(Dr. Ahmed Oukabli, INRA Meknès)

La caprification : biologie et déroulement

(Ali Mamouni, INRA Meknès)

Acquis de l'INRA en matière de valorisation des figues

(Dr. Mohamed Boujnah, INRA Rabat)

Discussion

11h.00

: Séance posters et dégustation

11h.30

: Visite de la collection INRA de figuier

12h. 30

: Déjeuner



COMITÉ D'ORGANISATION

- Dr. El Asri Mohamed
- Dr. Oukabli Ahmed
- Mr. Mamouni Ali
- Dr. Ferrahi Moha
- Mr. Lahlou Mohamed
- Mr. Bahri Nouredine
- Mr. Kradi Chafik
- Dr. Boulanoir Bouchaib
- Dr. Abbad Andaloussi Fouad
- Dr. Seddik Saidi
- Mr. Tirazi Reddad
- Mr. Haddaskar El Mostafa

CONTACT

CRRA Meknès, BP. 578 Meknès

Tél : 061185144 / 035300243 / 035300366

Fax : 035 300244

E-mail : med.asri@gmail.com - oukabli2001@yahoo.fr