

fruits & légumes



L'art de produire les légumes et les fruits au Maroc



Plan du site

www.legume-fruit-maroc.com

Google Translate

Select Language

Google Gadgets powered by Google

L'auteur du site



Les nouveaux cours 2012

[Nouveaux cours du professeur SKIREDJ](#)

Fenêtre sur les articles du professeur ELATTIR



[Cours et articles du professeur ELATTIR](#)

Les légumes à organes souterrains

[1. La betterave potagère](#)

[2. La carotte](#)

[3. Le fenouil de Florence](#)

[4. Le poireau](#)

[5. La patate douce](#)

[6. La pomme de terre](#)

[7. L'ail](#)

[8. Le navet](#)

[9. Le topinambour](#)

[10. L'echalote](#)

[11. L'oignon](#)

Les légumes à receptacle floral et inflorescences

[1. L'artichaut](#)

[2. Le fraisier](#)

[3. Le brocoli](#)

Legumes et fruits

[1. L'aubergine](#)

[2. Le cornichon](#)

[3. Le melon](#)

[4. Le pastèque](#)

[leg & fruits](#)

[Top TD](#)

[Publications](#)

[plantes](#)

[Contact](#)



envoyer

Cherchez à l'intérieur du site: Legume Fruit Maroc

Nouveau: fenêtre sur les travaux et les articles du professeur M.ELATTIR + Nouveaux cours du professeur M.SKIREDJ 2012



Institut Agronomique et vétérinaire Hassan II

BP 6202 Rabat Instituts

LE FIGUIER

(*Ficus carica L.*)

I. IMPORTANCE DE LA CULTURE DU FIGUIER ET SON AIRE DE CULTURE.

Le figuier occupe une superficie de plus de 46 000 ha, soit 5% du patrimoine arboricole national. La production est estimée à 57 000 tonnes atteignant un rendement moyen de 1,2 tonnes/ha. La culture est localisée principalement dans les zones de montagne, sur des sols pauvres, schisteux-marneux (Rif et Chefchaouen) ou calcaires dans des terrains souvent accidentés et bénéficiant de très peu de soins. Les cinq grandes zones de production sont : Taounate (22 230 ha), Chefchaouen (7 050 ha), Al Hoceima (5 000 ha), Ouazzane (3 150 ha), Tétouan (2 000 ha). Les autres plantations sont réparties entre Taza, Nador, Essaouira, El Jadida, Safi. La culture du figuier est en régression, souvent remplacée par des céréales ou du tabac.

II. LES EXIGENCES AGRO-CLIMATIQUES DU FIGUIER

Le figuier se développe bien dans des zones à faible hygrométrie, fort ensoleillement et des étés chauds et secs. Au stade jeune, les pousses en croissance peuvent être endommagées à (- 1°C). Mais l'arbre adulte peut résister jusqu'à (- 12°C). Les températures de 32 à 37°C sont très favorables pour le développement et la maturité des fruits. Si la température s'élève jusqu'à 43°C, le fruit durcit. Le figuier s'adapte à une large variété de sol, depuis les sols lourds argileux jusqu'aux sols sableux, mais préfère les sols limono-argileux. Il tolère des pH de 6 à 7,7, mais craint les fortes concentrations en sodium et en bore.

III. LE MATERIEL VEGETAL

Il existe actuellement un grand nombre de variétés au Maroc et probablement beaucoup de synonymie d'appellation. Vingt quatre variétés commercialement cultivées ont été identifiées dans trois zones du Rif. Parmi ces variétés, six sont cultivées à grande échelle. Il s'agit de : El Messari ou Homrame ou Johri, Lembdar Labiad, Lembdar Lakhali, Rhouddane, El Koté et Aounq Hmam. A l'exception d'El Koté qui ne fructifie qu'en automne, toutes les autres variétés sont bifères, c'est à dire qu'elles présentent une fructification estivale (de la mi-juin à juillet) et une 2ème, automnale (de la mi-août à septembre). La variété Rhouddane est un type commun qui ne comporte que des fleurs pistillées. Elle n'a pas besoin de pollinisateur, alors que toutes les autres variétés sont du type San Pedro et nécessitent un pollinisateur pour

- [5. Le poivron](#)
- [6. La niora](#)
- [7. La tomate industrielle](#)
- [8. La tomate sous abri](#)
- [9. Le concombre](#)
- [10. Les courges](#)
- [11. Le gombo](#)
- Les foliacées
 - [1. L'asperge](#)
 - [2. La ciboulette](#)
 - [3. Le cardon](#)
 - [4. Le cerfeuil](#)
 - [5. Le coriandre](#)
 - [6. La laitue](#)
 - [7. Le céleri](#)
 - [8. Le persil](#)
 - [9. Les chicorées](#)
 - [10. Les choux](#)
- Legumineuses et maïs doux
 - [1. La feve en vert](#)
 - [2. Le petit pois](#)
 - [3. Le maïs doux](#)
 - [4. Le haricot vert](#)
- Les cultures aromatiques
 - [1. L'absinthe](#)
 - [2. Le sésame](#)
 - [3. L'estragon](#)
 - [4. La verveine](#)
 - [5. La menthe](#)
 - [6. Les épinards](#)
- Les fiches techniques des fruits
 - [1. L'abricotier](#)
 - [2. L'amandier](#)
 - [3. L'anonier](#)
 - [4. L'avocatier](#)
 - [5. Le bananier](#)
 - [6. Le néflier du japon](#)
 - [7. Le coignassier](#)
 - [8. Le figuier](#)
 - [9. Le figuier de barbarie](#)
 - [10. Le grenadier](#)
 - [11. Le jujubier](#)
 - [12. Le kaki](#)
 - [13. Les agrumes](#)
 - [14. Le pecher et la nectarine](#)
 - [15. Le poirier](#)
 - [16. Le prunier](#)
 - [17. La vigne](#)
- Logiciel de calcul des fumures
- [Découvrez le logiciel](#)

la fructification de septembre-octobre, qui produit le plus de fruits. Pour le figuier, une opération importante (caprification) consiste à planter à côté des figuiers femelles un caprifuier pour en assurer la pollinisation grâce à un insecte, le Blastophaga psenes. Trois à cinq caprifuier assurent la caprification de cent figuiers femelles. Dans la zone Nord du Maroc, les caprifuier : L'Hlou, l'Mer et l'Hmer sont à floraison échelonnée et sont utilisés comme source de pollen. Un caprifuier, le MKH n° 5 a aussi été sélectionné pour sa richesse en Blastophages, par l'INRA Marrakech.

IV. LES PHASES DE DEVELOPPEMENT DU FRUIT

La figue présente une allure de croissance en double sigmoïde avec deux pics et trois phases de croissance. Au cours de la première et la troisième phase, le fruit croît en taille et en poids, alors qu'en deuxième phase, il reste stationnaire. Les pics de croissance sont associés à la synthèse d'auxines endogènes. Le taux de sucre de la figue croît graduellement durant les premières et les dernières phases de développement du fruit.

V. LES TECHNIQUES CULTURALES

- Multiplication et plantation

Le figuier se multiplie facilement par boutures qui s'enracinent facilement. Les boutures sont plantées dans un carré d'élevage où elles sont espacées de 20 à 30 cm sur la ligne et 60 cm entre ligne. L'ombrage et une irrigation régulière sont nécessaires pour une bonne reprise des boutures. Une incision annulaire à la base de la bouture 30 jours avant son prélèvement facilite l'émission des racines et leur développement ultérieur. Des trous de plantation de 60 cm³ sont creusés et exposés à l'air libre pour quelques semaines. Les plantations se font en carré ou selon les courbes de niveau avec une distance de 4 à 6 m en tout sens. Des espacements de 6 x 4 m sont les plus conseillés car ils permettent une limitation de la phase juvénile et augmentent la résistance au froid.

- Fertilisation

Les plants d'un an doivent recevoir 9 kg de fumier bien décomposé et 35 g d'azote sous forme d'urée. Chaque année, on doit ajouter 7 kg de fumier et 35 g d'azote supplémentaires. A cinq ans, l'arbre doit recevoir 40 kg de fumier et 150 g d'azote. Chez le figuier, l'azote est essentiel pour la croissance végétative et la fructification; le phosphore agit sur la couleur et la maturité du fruit et le potassium sur le rendement et la qualité de la figue.

- Irrigation

Au cours des premières phases de croissance et de développement, les besoins en eau du figuier sont importants, mais l'irrigation doit être réduite aux approches de la maturité en vue d'obtenir des fruits riches en sucre et entiers. En été, le figuier doit être irrigué tous les 8 à 10 jours. En hiver, lors du repos végétatif, 2 à 3 irrigations sont suffisantes pour couvrir les besoins de l'arbre.

- La taille

La taille est nécessaire pour stimuler la production de nouvelles pousses qui vont porter les fruits. La taille a pour effet d'accroître la production et le poids des fruits. C'est une taille d'éclaircie qui doit enlever le bois mort et aérer la frondaison des arbres.

VI. MALADIES ET RAVAGEURS DU FIGUIER

Dans les vergers mal entretenus qui ne subissent pas de taille, la cochenille du figuier ou Kermès (*Lepidosaphes ulmi* L.) se développe sur l'écorce, les feuilles et les fruits, sécrétant une substance cireuse blanc-rosâtre. Suite à ces attaques, la fumagine se développe fréquemment sur les arbres ; les fruits récoltés sont alors impropres à la consommation.

Une autre maladie due à *Rosellinia necatrix*, se manifeste par un feutrage mycelien blanc sur les racines et l'extrémité des rameaux qu'il dessèche.

D'autres maladies sont aussi fréquentes telles que l'*Aspergillus niger*, *Botrytis cinerea*. Un poudrage au soufre, le Zineb ou le Dithane M-45 permettent un contrôle de ces maladies. Parmi les insectes, on peut citer la teigne et le psylle du figuier qui s'attaque aux feuilles et aux jeunes pousses et la mouche noire des figues qui peut faire chuter certaines années jusqu'à 60 à 70% des fruits. Traiter avec les insecticides appropriés.

VII. RECOLTE ET CONSERVATION

Pour les zones les plus précoces, la maturité des figues commence à la mi-juin pour les figues fleurs et à la mi-août pour les figues d'automne, un décalage de 10 à 15 jours sépare les zones de productivité précoce de celles à production tardive.

La récolte se fait manuellement ou à l'aide de roseaux fendus à l'extrémité. La cueillette des fruits est faite un peu avant maturité complète pour les figues destinées à la vente en frais et au séchage. Les rendements sont variables et se situent entre 15 et 80 kg par arbre en pleine production. Des séchoirs solaires pilotes permettent de sécher les figues.

Co-auteurs= Les professeurs de l'IAV Hassan II, Agronomie-département d'horticulture, unité de Rabat,

Ahmed Skiredj

Walali D.M.L.

Hassan El Attir

Fiches en arabe	Fiches en arabe2	Tomate industrielle	Exercices solutionnés
زراعة البصل	زراعة الجزر	1. Axes de recherche sur la tomate industrielle	1. Formation des producteurs de haricot vert (Skhirat)
زراعات البطيخ و الدلاح و الذرة و الطماطم	زراعة الشمندر الأحمر	2. Endurcissement des plantules de tomate industrielle au Loukkos	2. Formation-assistance-pomme de terre (Benslimane)
زراعة البطاطا الحلوة	زراعة الفجل	3. Rentabilité de la tomate industrielle	3. pépinière (palmier et pélarгонium)-Casa
زراعة البطاطا القصبية	زراعة اللفت	4. Revue bibliog. Tomate industrielle ferti-irrigation	4. Rapport d'audit sur une bananeraie
Cours du professeur Ahmed SKIREDJ...	إمكانيات منطقة الصخيرات الفلاحية	Articles divers	5. Rentabilité de la tomate-haricot vert (Gharb)
Cours construction des serres canariennes	تأثير الحوادث الجوية على محاصيل الخضار	1. Cultures de diversification cas du haricot vert	6. Rentabilité du poivron sous serre (Menassra)
Cours 3eme agro	زراعة الثوم	2. Melon au Haouz synthese	7. Création d'une unité bananière (Menassra)
Cours 4eme agro	زراعة البطاطس	3. Cultures aromatiques legumieres	8. Développement de la tomate industrielle (Gharb)

© www.legume-fruit-maroc.com, 2007-2012.

