

PRODUCTION DE FIGUES : PERSPECTIVES POUR LA COMMERCIALISATION DES FIGUES SECHES

Juan Luis Gamero

Exportacion de Mercancías Extremenas S.A.

Vice-Président de l'O.I.A. des Figues Sèches et Dérivés, Espagne.

E-mail : copro@accessnet.es

Description du figuier

Le figuier s'appelle en espagnol "higuera", en arabe "Kerma", en anglais "fig", en italien "fico", et en portugais "figueira". Il fait partie de la classe des Dicotylédones et de l'ordre des Urticales, appartient à la grande famille des Moracées et au genre "Ficus".

Il y a 750 espèces connues de figuiers pour toutes les régions chaudes du monde, la plus largement et mieux décrite agronomiquement étant le figuier ordinaire ou "ficus carica domestica L."

Il s'agit d'un arbre typique des régions sèches méditerranéennes. Sa rusticité culturale, son adaptabilité à des situations diverses et sa multiplication facile en font un fruit très approprié pour la culture extensive.

Production commerciale

Les fruits du figuier possèdent deux orientations productives :

- Production pour la commercialisation EN FRAIS
- Production pour le SECHAGE, dont nous nous occuperons présentement.

Processus de séchage des figues

Etant donné que le territoire géographique de production est tellement vaste et qu'il y a un tel nombre de variétés les plus recommandées pour le séchage sont les figues à peau fine, qui sont en général les figues blanches. Les fruits sont sélectionnés par taille, afin d'obtenir un séchage régulier au sein de chaque lot. Il doivent être récoltés après mûrissement total, en les cueillant sur l'arbre ou en les ramassant sur le sol après la "chute naturelle", et dans ce dernier cas, le sol doit être ameubli et débarrassé des mauvaises herbes pour faciliter la récolte, et les fruits doivent être ramassés tous les jours pour éviter des détériorations.

Si la récolte se fait sur l'arbre, il faut faire en sorte que les fruits présentent les caractéristiques suivantes :

- *Qu'ils ne s'ouvrent pas si on les serre ;*
- *Qu'ils soient doux au toucher, ridés et tombants ;*
- *Sur l'ostiole, on voit sortir une goutte de miel ou sirop.*

Le processus de séchage peut se faire de deux façons :

- a.- Séchage naturel
- b.- Séchage artificiel

Processus de séchage naturel

La récolte des figues doit être faite tous les jours, le matin aux premières heures ; les figues dont le séchage n'est pas complet doivent être exposées au soleil, en les disposant sur des nattes ou des claies de roseaux, et il convient de les recouvrir pendant la nuit pour éviter les parasites et l'humidité, en déplaçant et en retirant celles dont le séchage est suffisamment avancé pour qu'il se termine à l'ombre et dans un endroit bien aéré.

Une variante de ce séchage naturel consiste à les échauder dans de l'eau bouillante à 5% de sel pendant 45 secondes et ensuite à procéder comme décrit précédemment.

Les fruits ayant entamé la fermentation seront éliminés ; ils sont faciles à reconnaître car ils se gonflent et dégagent liquides et gaz.

Le séchage est considéré terminé lorsque le fruit est bien souple. Les pulpes doivent être fines et à consistance mielleuse, et le fruit doit garder sa forme lorsqu'on le serre.

Les variétés de couleur blanche sont les plus appréciées par les consommateurs.

Processus de séchage artificiel

Il est réalisé sur des évaporateurs à plateaux, une fois le triage effectué, et lors de ce processus, il est indispensable que tous les fruits se dessèchent de façon uniforme.

La première phase du séchage doit se faire à des températures inférieures à 45°C.

Les fruits sont alors échaudés et séchés pour la deuxième fois.

Processus de sélection et de triage

Il existe deux modalités pour la consommation de figes sèches, le triage par tailles pour la sélection-conditionnement, et les figes non calibrées destinées à la transformation industrielle.

Figes destinées à la sélection-conditionnement

Afin de conférer une plus grande rentabilité à cette culture, les figes doivent être triées selon leur taille et leurs caractéristiques organoleptiques, les trieuses les plus courantes étant celles à tambour rotatif horizontal, en commençant par un premier criblage avec une grille pour la propreté, un deuxième avec une chape perforée de 20/23 min ?, un troisième à 25/28 min ? et le dernier à 32/35 min ? ; les mesures doivent être ajustées au début de la campagne car la taille des figes peut varier d'une année à l'autre selon la pluviométrie et d'autres facteurs, la trieuse étant penchée depuis l'entrée jusqu'à la sortie du produit et la hauteur pouvant être réglée selon les besoins pour obtenir les calibres suivants :

- Catégorie Extramoins de 72 Un/kg
- Catégorie A ou 1ère Catégoriede 72 à 105 Un/kg
- Catégorie B ou 2ème Catégorie.....de 105 à 120 Un/kg

La catégorie non calibrée ou ayant un plus grand nombre d'unités/kg sera destinée à la transformation industrielle.

Dans tous les cas, les figes sèches doivent être saines, correctes, et commerciales : libres et indemnes de toute matière étrangère.

Le maximum d'humidité permis est de 24% du poids pour toutes les catégories.

Caractéristiques et tolérances

Les figes sèches sélectionnées doivent présenter les caractéristiques et tolérances suivantes.

CATEGORIE EXTRA.- Texture douce, sans mélange de variétés, la couleur doit être uniforme, pulpe et consistance mielleuse, doit contenir 72 unités/kg et avoir au maximum 5% de figes endommagées toutes causes confondues, parmi elles 2% au maximum de figes endommagées par les insectes.

CATEGORIE I.- Texture douce, sans mélange de variétés, la couleur doit être uniforme, pulpe et consistance mielleuse, doit contenir au maximum 105 unités/kg, avoir au maximum 10% de figes endommagées toutes causes confondues, parmi elles au maximum 5% de figes endommagées par les insectes.

CATEGORIE II.- Texture douce, sans mélange de variétés, la couleur doit être uniforme, pulpe et consistencia mielleuse, doit contenir au maximum 120 unités/kg, avoir au maximum 15% de figes endommagées toutes causes confondues, parmi elles 10% au maximum de figes endommagées par les insectes.

CATEGORIE NON CALIBREE.- Elle doit présenter une certaine uniformité dans la couleur, doit contenir au maximum 15% de figes endommagées toutes causes confondues, parmi lesquelles 10% au maximum de figes endommagées par les insectes.

Pour toutes les catégories, la limite pour les Aflatoxines dans l'ensemble de l'Union Européenne pour la matière première non transformée est de 10 p.p.b. ou U/kg, pour les Aflatoxines Totales, et de 5 p.p.b. ou U/kg pour la B1.

Quant au produit transformé, les limites sont : 4 p.p.b. ou U/kg et 2 p.p.b. pour la B1.

Marché des grands et petits consommateurs ou consommateur final

Il existe un marché des grands consommateurs qui sont les industries où les figes sèches sont transformées en pâte et autres préparations, seules ou mélangées à d'autres fruits secs ; ces industries achètent la production en amont, en utilisant principalement des figes non calibrées, à condition qu'elles soient saines, propres et répondent aux caractéristiques et tolérances exposées auparavant.

L'autre marché est celui des figes sélectionnées-calibrées, répondant aux catégories correspondantes et où les présentations peuvent être très diverses, la plus courante en Europe étant le sachet de kg ou 1 kg, bien qu'elles continuent d'être vendues en vrac en cageots de 10 kg, mais les figes sélectionnées sont en général présentées dans des conteneurs plus petits, des barquettes à film rétractable et en paquets de 250 g.

La pâte de figes est une autre présentation où elles sont en général mélangées à des noix ou amandes, et que l'on trouve sous forme de galettes ou demi-galettes, sous emballage rétractable.

La présentation la plus novatrice qui existe dans la région d'Estrémadure (qui représente 70% de la production totale espagnole) sont les bonbons de figes qui sont en train de trouver un bon marché à l'échelle internationale, et qui consistent en des figes sèches de taille moyenne enrobées de chocolat, bien souvent en y ajoutant également de la liqueur.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est un facteur clé qui, uni à la qualité du produit, est un double élément pour ouvrir les marchés ; par conséquent, toute industrie faisant partie d'un Système de Normalisation doit commencer par présenter un document décrivant son propre système de qualité, pour obtenir par la suite la Certification

attestant le respect des normes ISO 9000 pour l'année 2000, et dans le cadre de ce système, il convient de mettre en oeuvre un contrôle des points critiques.

Conditions nutritionnelles des figues sèches

Il n'existe que peu d'information sur les figues sèches en général, car il ne s'agit pas d'une culture principale, mais d'un complément à d'autres cultures. Par contre, il est important pour l'information des consommateurs de décrire dans l'emballage (pour ainsi favoriser la pénétration de certains marchés qui ne connaissent pas ce fruit) certains paramètres nutritionnels. Dans des études récentes ainsi que dans la bibliographie consultée nous voyons que les figues sèches peuvent faire partie de n'importe quel régime alimentaire, soit peu calorique, soit à faible teneur en sodium, régimes pour perdre du poids, régimes pour diabétiques et même régime méditerranéen, car elles ne contiennent pas de matières grasses, pratiquement pas de sodium, et, comme d'autres produits végétaux, elles sont sans cholestérol.

A poids égal, les figues sèches apportent six fois plus d'énergie (calories) que les figues fraîches. Une petite quantité, environ 1 ou 2 figues sèches, équivaut à un fruit ou à 15 g d'hydrates de carbone, apportés sous forme de glucose et fructose. En outre, elles sont riches en fibre et apportent 20% de la valeur quotidienne recommandée. Elles possèdent plus de fibre diététique par ration que n'importe quel autre fruit frais ou sec, et une de leurs fibres solubles, la pectine, aide à maîtriser les niveaux de cholestérol sanguins.

Leur teneur en minéraux est également la plus élevée parmi tous les fruits : une ration de 40 g apporte 244 mg de potassium (7% de la valeur quotidienne recommandée), 53 mg de calcium (76% de la valeur quotidienne recommandée) et 1,2 mg de fer (6% de la valeur quotidienne recommandée).

Culture écologique ou biologique

Une alternative supplémentaire qui commence à apparaître est la commercialisation des fruits secs comme culture biologique ou écologique, car elle peut répondre aux deux appellations.

Cette culture exige de ne pas utiliser de pesticides pour la lutte contre les ravageurs et maladies, d'utiliser des engrais dits "verts" et d'observer d'autres conditions particulières chez les deux partenaires, l'agriculteur et l'industrie, les contrôles étant normalement réalisés par les autorités de l'état. Ce qui présente une série d'inconvénients, mais il est également vrai que les produits obtiennent ainsi des prix plus élevés, car ils commencent à être appréciés par des personnes ayant un plus grand pouvoir d'achat.

Bibliographie

"La higuera puede" (A. Flores Dominguez) 1990

"The functional properties of figs" (Vinson J.A.) 1999