

Notre région est, sans conteste et sans chauvinisme aucun, une des régions les plus belles de France. Sa situation géographique et ses conditions climatiques ont favorisé l'émergence d'une flore diverse et variée. A l'image des hommes qui y habitent, elle est constituée de plantes endémiques et plantes naturalisées introduites volontairement par l'homme comme l'eucalyptus et le mimosa ou bien arrivées sans y être invitées, spontanément au gré des vents, comme la véronique de Perse, belle petite fleur bleue pleine de délicatesse qui nous est arrivée d'Iran, ou transportées dans le tube digestif des oiseaux puis larguées dans la région. Toutes ces plantes embellissent la région durant le printemps et il suffit d'arpenter la route des Crêtes à la belle saison pour s'en rendre compte : la nature y organise tous les ans ses bouquets de fleurs dans une parfaite harmonie mêlant le bleu de la bourrache au jaune du bouillon blanc, le blanc des cistes au rose de l'ail sauvage ou le bleu de la vipérine au rose du ciste chiffonné. Chacune des plantes a sa caractéristique et son charme. Elles sont parfois intrigantes, mystérieuses ou peuvent susciter la crainte avec un système foliaire transformé en épines acérées. Elles sont parfois bruyantes quand leurs fruits explosent et projettent leurs graines quelques mètres plus loin afin de perpétuer l'espèce comme c'est le cas pour le calycotome et l'acanthé. Parmi toutes ces plantes, le Figuier de Barbarie, connu dans la littérature botanique sous l'appellation d'*Opuntia*, attire la curiosité : imposant, épineux, à la fois beau par sa couronne de fleurs et imprévisible quand il nous agresse en nous projetant ses figues épineuses lors de promenades le long du Chemin du Train des Pignes.

En dehors de cet aspect anecdotique, cette plante se révèle d'une grande utilité pour l'homme et pour l'équilibre de notre environnement. Le Figuier de Barbarie a été introduit d'Amérique du Sud par les espagnols au XVI^e siècle. Il s'est répandu petit à petit dans tout le bassin méditerranéen et en Afrique. Il fait partie de la famille des Cactées ou Cactacées et ses espèces sont multiples. Les plus répandues sont *Opuntia ficus indica*, *Opuntia megacantha* et *Opuntia maxima*. Il se présente sous formes d'éléments articulés en forme de raquettes appelés cladodes plus ou moins allongés et plus ou moins épineux selon les espèces. Les cladodes sont gorgés d'un suc visqueux et sont couvertes d'une cuticule luisante qui réfléchit le soleil et limite l'évaporation de l'eau ce qui confère à cette plante sa résistance à la chaleur.

Au printemps, ces cladodes se parent d'une véritable couronne de fleurs jaune orangé qui laisse la place, en été, à des figues épineuses vertes puis roses ou rouges de forme allongée ou sphérique selon les espèces.

Au cours de son évolution, le Figuier de Barbarie voit sa partie basale se dessécher jusqu'à devenir fibreuse et prendre l'aspect d'un véritable tronc. Connu dans notre région par son aspect plutôt décoratif, le figuier de barbarie présente dans d'autres pays plusieurs intérêts.

En Italie du sud, les figues de Barbarie sont vendues sur les marchés et leur goût est très apprécié par la population. Les producteurs ont recours à des pratiques ingénieuses pour favoriser une production de figues tout l'été et qui se prolonge une partie de l'automne en faisant avorter une partie de la floraison en arrachant manuellement quelques-unes des premières fleurs qui apparaissent sur les cladodes ce qui permet d'obtenir une seconde floraison.

Dans le Maghreb, comme en Italie, la figue de Barbarie est très appréciée. Elle se transforme en aliment et constitue le repas des ouvriers agricoles qui la consomment mélangée à une mixture de céréales anisées avec ou sans adjonction d'huile d'olive. Elle peut être séchée l'été lors de fortes production de figues puis réhydratée et consommée l'hiver.

Elle est aussi source de revenus et il est très fréquent de voir dans la campagne des enfants munis d'un long roseau fendu en son extrémité pour former un instrument de préhension, récolter des figues de barbarie pour les vendre sur les marchés et se constituer une petite cagnotte pour faire face aux dépenses de la rentrée scolaire ou pour participer aux dépenses de famille.



Opuntia ficus-indica (fruits)

Avant de les vendre, ces figues sont lavées et frottées à distance pour les débarrasser de leurs fines épines en hameçons cassants appelés glochides. Examinée de plus près, la figue de barbarie s'est révélée riche en sucre, en vitamine C et E, cuivre, Magnésium, Fer, protéines, acides aminés et en acide gras polyinsaturés très prisés de nos jours et commercialisés sous toutes les formes dans les officines de pharmacie.

Dans les régions désertiques ou semi désertiques, le Figuier de Barbarie permet de fixer le sol et de lutter contre la désertification. Planté sur une butte de terre entourant les propriétés, il sert de clôture dans les campagnes tunisiennes et sa présence favorise le maintien et la croissance d'une faune locale composée de plusieurs espèces d'oiseaux ainsi que la création de zones ombragées permettant la circulation de courants d'air frais durant la saison chaude.

Ces mêmes clôtures luttent contre l'érosion et la déperdition d'eau lors de fortes pluies méditerranéennes.

Débarrassés de leurs épines, les cladodes servent d'aliments pour le bétail et pour les chameaux des caravaniers.

Outre son intérêt alimentaire, le figuier de barbarie a enrichi la pharmacopée traditionnelle du Maghreb.

On l'appelle « Hindi » par référence aux Nouvelles Indes, nom donné par les espagnols aux Amériques après leur conquête du Nouveau Monde.



Opuntia robusta (cladodes et fruits) dans le maquis rocailloux

La médecine traditionnelle dans le Maghreb a recours au « Hindi » dans plusieurs situations :

l'infusion de fleurs et la consommation de figues dans le cas de dysenterie car fleurs et fruits sont doués de propriétés antidiarrhéiques. Le fruit, consommé en grandes quantités, peut provoquer une constipation opiniâtre.

En infusion, les fleurs sont utilisées aussi comme diurétique. Le suc des cladodes est utilisé comme anti-inflammatoire pour traiter

les irritations et les zones eczémateuses de la peau et du cuir chevelu.

Dans certaines régions du Maghreb ce suc est administré par voie orale à petites doses pour traiter les toux sèches et l'inflammation du tube digestif.

Dans certaines régions les femmes maghrébines utilisent le macérât huileux des fruits et des cladodes comme hydratant pour la peau sèche.

Il y a quelques décennies, au temps où cohabitaient les communautés juive, chrétienne et musulmane dans le Maghreb, chacune avait son espèce préférée de figuier de barbarie.

Les juifs du Maroc appréciaient l'espèce *Opuntia maxima* appelée par les arabes *Opuntia* de Moïse, qui, par fermentation, leur permettait de fabriquer une eau de vie rentrant dans la composition de ce qu'ils appelaient El Mahya, alcool consommé durant les grandes fêtes juives.

Les chrétiens préféraient l'espèce *Opuntia megacantha* permettant l'édification de bonnes clôtures quasi infranchissables et les musulmans avaient une préférence pour *Opuntia ficus indica* dont les cladodes étaient appréciées par le bétail.

Véritables parasites du Figuier de Barbarie, les cochenilles sont élevées au Pérou et aux Îles Canaries pour la production de carmin, un colorant naturel rouge foncé obtenu à partir d'une teinture de cochenilles desséchées et qui aujourd'hui a été remplacé par un colorant synthétique connu sous le nom de colorant E120.

Le Figuier de Barbarie intéresse de plus en plus la communauté scientifique qui se penche sur la possibilité de produire du biocarburant à partir du sucre contenu dans les figues. Ce sucre, par fermentation, produit de l'alcool éthylique pouvant être mélangé à de l'essence dans une proportion allant jusqu'à 50 pour cent.

Le Figuier de Barbarie n'arrête pas de nous surprendre. Pas seulement par ses figues qu'il nous jette des jardins surplombant nos aires de balade mais aussi par tous les petits secrets qu'il renferme.

M'Hamed-Ali Bouassida, adhérent, au Rayol-Canadel-sur-Mer

