

Nous nous retrouvons aujourd'hui dans le département du Var pour vous présenter la figue de Solliès AOP.

La culture des figuiers aurait été introduite sur les côtes méditerranéennes au VI^e siècle avant Jésus-Christ par les navigateurs phocéens. La figue a trouvé dans la vallée du Gapeau des sols riches ainsi qu'un climat très favorable. Elle se développe autour de Solliès-Pont à partir du XIX^e siècle, commercialisée sous le nom de Parisienne. Nous savons que pendant cette époque, 18 000 kilos de figues fraîches étaient expédiées quotidiennement pendant la haute saison et nous allons aujourd'hui à la rencontre des producteurs pour nous expliquer toutes les subtilités de ce fruit si particulier.

La figue de Solliès, c'est un fruit unique qui fait partie du paysage agroalimentaire départemental, régional et même national désormais, grâce aux reconnaissances successives : en appellation d'origine contrôlée en 2006, puis en appellation d'origine protégée en 2011 et enfin la dernière étape majeure, l'extension de l'appellation à la figue destinée à la transformation depuis 2021.

Ce qui va caractériser la figue de Solliès, ça va être sa saveur acidulée et sucrée, acidulée pour la peau et sucrée à l'intérieur. On va pouvoir ramasser une figue à sa maturité optimale lorsqu'elle sera vraiment violette au niveau de la peau et assez ferme en texture sous la main.

Là, on est sur un territoire très riche au niveau de la terre qui se caractérise par des sols limoneux, argileux qui vont permettre au figuier de s'épanouir pleinement dans le sol. Et ensuite, on a le soleil qui va amener toute cette sucrosité et cette onctuosité au fruit. La figue a aussi besoin d'eau. De ce côté-là, on est assez avantagé puisqu'on a le Gapeau qui va amener toute cette eau. Donc le figuier, c'est la tête au soleil et les pieds dans l'eau.

L'AOP pour nous, c'est tout d'abord un terroir et aussi une rémunération correcte pour le producteur.

La filière AOP figue de Solliès, c'est aujourd'hui une centaine de producteurs adhérents au syndicat d'appellation, qui représentent environ 130 hectares de vergers en production, environ 1 200 tonnes de fruits récoltés chaque année, dont 800 en appellation.

L'appellation figue de Solliès représente 80 % de la production nationale de figue. On occupe le leadership au niveau du marché de la figue en France.

La coopérative est une unité de stockage, tri, calibrage, conditionnement et expédition ainsi que congélation sur site pour le fruit destiné à la transformation.

Sur le premier tapis de triage, sont écartés les fruits trop mûrs et éclatés, qui ne sont pas commercialisables sur le marché du frais. Les scanners vont trier et calibrer le fruit. Les figues vont ensuite être attribuées à une sortie, un rotary comme on l'appelle, de par leur spécificité de tri et de calibre. Donc il y aura des sorties en AOP, des sorties non AOP, du petit fruit, du gros fruit. Et chaque fruit qui arrive dans un Rotary est le même, cela facilite le travail de l'emballeuse.

L'AOP c'est une reconnaissance importante, c'est la valorisation d'un terroir, des savoir-faire qui ont su exploiter ce potentiel, cette richesse géographique et bien entendu le produit fini, la figue de Solliès avec ses caractéristiques organoleptiques uniques, introuvables ailleurs.