

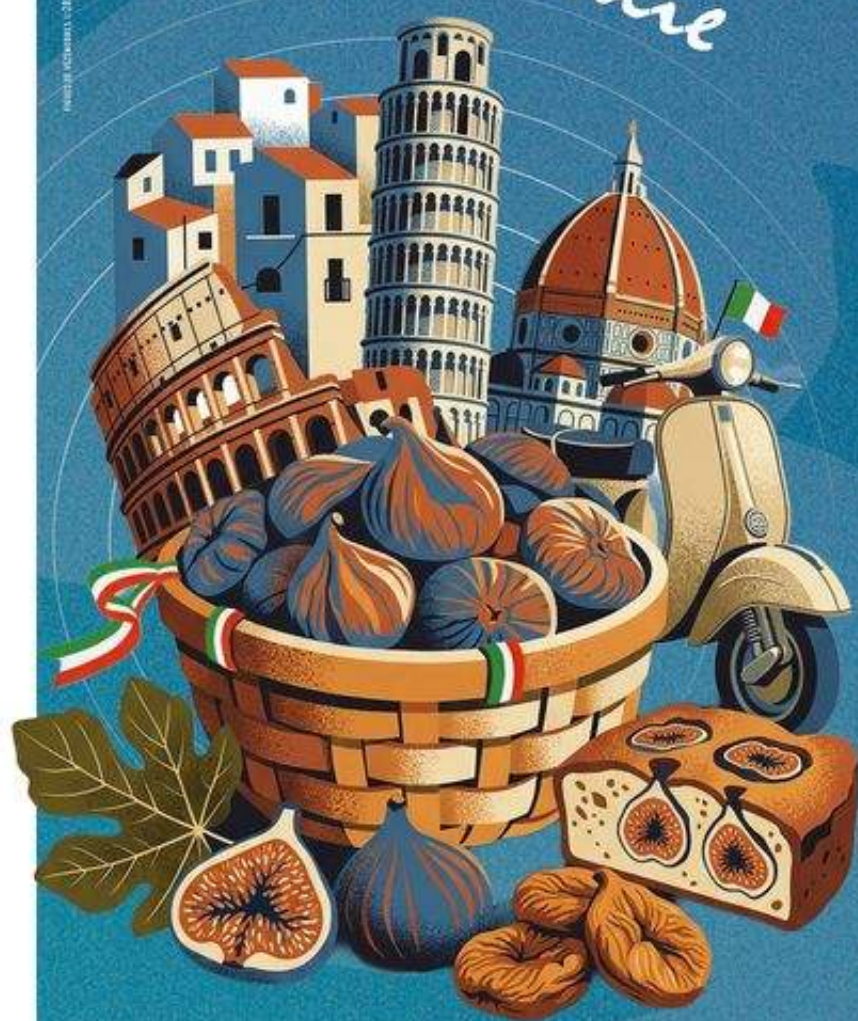
Journées MÉDITERRANÉENNES DE LA Figue SÈCHE

Invité d'honneur !

L'Italie

29^e édition

28-29
NOV 2026



Grand marché
Animations culinaires
Visites guidées
Animations de rue
Démonstrations
Conférences
Ateliers
Expos

VÉZÉNOBRES

Cœur de cité de 9h à 18h

PLUS D'INFOS 04 66 83 62 02
contact@maisondefigues.com



Avec le soutien de



L'association « Site Remarquable du Goût,
Figues de Vézénobres », Alès Agglomération & la
Maison de la figue
vous proposent un programme d'animations culturelles
et festives autour de la figue et du figuier.



Depuis le Moyen-Âge et jusqu'à la fin du 18^e siècle, le séchage de la figue fut la principale source de revenus des Vézénobriens.

Les figues de Vézénobres étaient séchées et vendues sur la célèbre voie commerciale, le « Chemin de Régordane » qui traversait la cité médiévale dont l'économie reposa sur cette activité jusqu'à la Révolution. 400 quintaux de figues sèches étaient vendus durant un grand marché lors de « La foire de la Saint-André » qui se tenait sur le foirail le 30 novembre.

Le village a gardé des témoignages architecturaux de cette tradition avec les calaberts (terrasses couvertes) et les traffiches (tiges en fer plantées dans les façades des maisons orientées plein sud).





L'association Site Remarquable du Goût, Figues de Vézénobres :

Nous avons obtenu ce label en 2019. Il est décerné par 4 ministères : agriculture, tourisme, culture et développement durable. Ce label distingue des territoires, une production emblématique associée à un patrimoine remarquable, une culture et un environnement exceptionnel. Seul site en France autour de la figue et du figuier. Le Gard regroupe 3 sites à lui seul.

Vézénobres : labellisé « Village de caractère » depuis 2013, Vézénobres est une cité perchée sur son éperon rocheux au carrefour des Sud sur l'axe Alès/Nîmes.

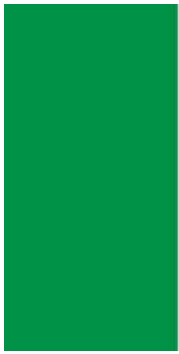
Maison de la figue, site touristique d'Alès Agglomération :

inaugurée en 2019, l'établissement s'inscrit pleinement dans le projet de territoire d'Alès Agglomération, notamment sur le volet culturel, touristique, environnemental et le Plan Alimentaire Territorial. Cet espace scénographique de 200m² vous invite à découvrir ce fruit savoureux et riche en couleurs. Une boutique lui est dédiée et rassemble plus de 70 producteurs gardois. Les confitures et compotes se distinguent mais aussi des boissons à la figue, de l'artisanat et un volet librairie très riche.

Verger conservatoire de figuiers :

en 2000, le conservatoire national botanique de Porquerolles a choisi Vézénobres pour effectuer le dédoublement de ses variétés. Une collection d'un millier d'arbres présentant près de 100 variétés. Il s'agit principalement des variétés endémiques auxquelles viennent s'ajouter des variétés plus rares en provenance d'Espagne et de Syrie. En 2006, la commune accueille une nouvelle plantation de 150 sujets.





Pays invité

Cap sur les Pouilles en Italie

Une délégation nous fait l'honneur de sa présence afin de valoriser ses produits et son savoir-faire.

Paolo Belloni, propriétaire des Jardins de Pomona, œuvre avec passion à la préservation et à la valorisation d'une exceptionnelle collection de figuiers.

Situés à Cisternino, au cœur des Pouilles en Italie, les Jardins de Pomona sont un conservatoire botanique de 10 hectares consacré à la préservation de la biodiversité fruitière. Ils rassemblent plus de 1 000 variétés anciennes d'arbres fruitiers, dont une collection exceptionnelle de 600 variétés de figuiers (*Ficus carica*) provenant d'Italie et de nombreux pays méditerranéens.

Depuis plus de trente ans, les Jardins de Pomona collectent, étudient et préservent ces variétés parfois rares ou menacées, contribuant ainsi à la sauvegarde d'un patrimoine fruitier remarquable et à sa transmission.

Le site accueille également de nombreuses collections de grenadiers, agrumes, pommiers, poiriers, amandiers, mûriers, pistachiers et plantes aromatiques. Les Jardins associent conservation, agriculture biologique et pratiques adaptées au climat méditerranéen, avec une attention particulière portée à la gestion de l'eau et à la transmission des savoir-faire.

La figue sèche, un savoir-faire traditionnel aux Jardins de Pomona

Aux Jardins de Pomona, la figue sèche fait partie intégrante du patrimoine fruitier et des savoir-faire traditionnels transmis autour du figuier. La préparation traditionnelle commence par la récolte de figues bien mûres, directement dans le verger. Les fruits destinés au séchage sont ensuite ouverts puis disposés sur les « sciaie », des claies traditionnelles utilisées pour leur séchage au soleil.



Les Jardins de Pomona valorisent le *Ficus carica* sous de nombreuses formes



I Giardini di Pomona



Linea Ficus: Produits cosmétiques à base de *Ficus carica*, élaborés à partir d'ingrédients exclusivement autorisés dans la cosmétique biologique

- Gel douche
- Shampoing
- Crème pour les mains
- Lait nettoyant
- Sérums pour le visage
- Crème contour des yeux
- Crème de jour
- Crème de nuit



Extraits de gemmothérapie : bourgeons (pour l'estomac) et racinelles (pour l'intestin)

Un extrait obtenu à partir des jeunes bourgeons et racinelles du figuier — des parties vitales de la plante, riches en énergie végétative. Selon la tradition de la gemmothérapie, il est utilisé pour favoriser le bien-être digestif, soutenir l'équilibre naturel de l'organisme et apporter un soutien en période de stress et de tension.



Figues au chocolat : 7 saveurs – Douces ambassadrices d'une agriculture respectueuse de la terre. Des fruits au caractère et à la saveur uniques, transformés en douceurs artisanales



Huile d'olive des vergers de Pomona Gardens une huile d'olive vierge extra authentique et délicate, qui préserve les parfums du terroir et la saveur d'une nature respectée. Huile d'olive vierge extra des Pouilles



Experts du patrimoine agricole et scientifique des Pouilles :



FRANCESCO MINONNE

Docteur en écologie fondamentale et spécialiste de la biodiversité végétale des Pouilles, notamment des variétés fruitières traditionnelles du Salento. Expert reconnu en botanique et en agro-environnement, il a contribué à de nombreux travaux scientifiques et participé à des projets de recherche et de conservation du patrimoine végétal méditerranéen. De 2009 à 2024, il a été membre expert du comité exécutif du Parc naturel régional « Costa Otranto – Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase ». Actuellement enseignant dans le secondaire supérieur, il est également coauteur de l'ouvrage *Fichi di Puglia*, consacré aux figes des Pouilles.



GIANFRANCO CATALDI

Docteur en agronomie et spécialiste du développement rural et côtier durable. Administrateur scientifique au CIHEAM de Bari, dans le domaine thématique « Blue Communities », il dirige le centre de Tricase, où il contribue à la mise en œuvre de pratiques favorisant un développement inclusif et résilient des territoires côtiers. Il participe à des programmes de coopération internationale et intervient notamment dans l'analyse socio-économique des communautés rurales et côtières, ainsi que dans les études liées à l'aménagement du territoire et à la gestion intégrée des espaces maritimes.

La figue en Italie : une production traditionnelle entre frais et séché

L'Italie reste un pays important de la culture du figuier, même si la production a fortement diminué depuis plusieurs décennies. Selon les données FAOSTAT, l'Italie a produit environ 12 900 tonnes de figes en 2024, sur près de 2 070 hectares, soit un rendement moyen de 6,2 tonnes par hectare. Elle se situe ainsi autour du 17^e rang mondial, avec environ 1 % de la production mondiale.

Au-delà des volumes, l'Italie possède un patrimoine figuicole d'une grande richesse, avec de nombreuses variétés locales adaptées aux différents terroirs méditerranéens. Les Pouilles, et notamment le Salento, constituent l'un des territoires emblématiques de cette diversité, avec un patrimoine ancien de figuiers et des savoir-faire transmis au fil des générations.

Colloque technique

" Variétés de figuiers aujourd'hui et demain - Diversité, innovation, adaptation "

Vendredi 27 novembre de 8h30 à 17h00



Dans le cadre des Journées méditerranéennes de la figue.

Un colloque pour les professionnels et les amateurs du figuier.

Quelles variétés pour répondre aux attentes des producteurs et du marché ?

Le 27 novembre 2026 à Vézénobres, l'association SRG Figues de Vézénobres, Alès Agglomération et la Maison de la Figue proposent une journée de rencontres consacrée aux variétés de figuier, à leur diversité et à leur avenir.

Cette journée s'inscrit dans le cadre du week-end des Journées méditerranéennes de la figue, qui se poursuivront les deux jours suivants, les 28 et 29 novembre 2026, au cœur de la cité médiévale. Elle constitue ainsi un temps privilégié d'échanges et de réflexion en amont de ce rendez-vous.

Destiné aux professionnels et aux amateurs du figuier, ce colloque réunira producteurs, pépiniéristes, chercheurs, experts et acteurs de la conservation variétale pour mieux comprendre les ressources existantes et réfléchir aux variétés capables de répondre aux enjeux de demain.

Diversité variétale, conservation et identification, sélection et innovation, adaptation aux terroirs et aux évolutions climatiques, attentes des producteurs et du marché seront au cœur des échanges.

La journée alternera présentations, tables rondes, échanges et visite du verger conservatoire.

Plus d'info / Inscription

- Programme complet à venir
- Vendredi 27 novembre de 8h30 à 17h à Vézénobres.
- Sur inscription : https://openagenda.com/fr/maison-de-la-figue/events/62343460_colloque-technique-varietes-de-figuier-aujourd'hui-et-demain-diversite-innovation-adaptation?cl=fr

LES ANIMATIONS DU WEEK END

De 9h à 18h - Cœur de la cité médiévale



Durant les 2 jours, Vézénobres connaîtra une fois de plus une animation exceptionnelle proposant aux visiteurs un **marché gourmand** avec des **producteurs-transformateurs de figes**, des **figuiculteurs gardois** et **pépiniéristes**. Des **artisans** proposeront des produits originaux et variés mais également des démonstrations. De très nombreuses animations sont prévues, en grande majorité gratuites.

Le stand de « **LA FIGUE EN MÉDITERRANÉE** » sera représenté cette année par notre pays invité **l'ITALIE**.

Paolo Belloni, propriétaire des **Jardins de Pomona**, présentera une sélection de produits autour du figuier : **figes au chocolat**, **préparations de gemmothérapie**, **cosmétiques biologiques** et autres produits issus de la valorisation du figuier.

« **VILLAGE ITALIEN** » découverte des saveurs et les spécialités de différentes régions d'Italie.

Espace restauration et stands gourmands : pâtes, huiles d'olive, fromages, charcuteries, biscuits et autres spécialités italiennes seront proposés à la dégustation et à la vente.

DÎNER SPECTACLE

Samedi 28 novembre à 19h

Repas & Spectacle burlesque de chansons italiennes **« In Bocca al Lupo »**



Spectacle :

Trio burlesque de chansons italiennes

Dans les froufrous d'une diva survoltée, une galerie de personnages tout droit sortis d'une comédie italienne embarquent le spectateur dans un étonnant voyage musical et festif.

Dalla nebbia del Po al sole di Napoli, en passant par quelques perles du répertoire de la chanson italienne.

Ce spectacle est un vrai moment authentique et sensible à vivre en instantané.

Menu aux saveurs de l'Italie :

savourez un menu italien dans une ambiance festive et musicale aux couleurs de la Méditerranée !

Infos et réservations : 04 66 83 62 02 – contact@maisondelafigue.com

Lieu : Salle Charles Pagès, chemin du stade 30360 Vézénobres

Contacts presse :

Audrey Mistral / 06 11 24 75 38 / audrey.mistral@alesagglo.fr

Romain Capelle / 06 12 83 01 74 / romain.capelle@alesagglo.fr

Maison de la Figue à Vézénobres - Les Terrasses du Château - 30360 VÉZÉNOBRES
04 66 83 62 02