

Qui connaît

Par Yann Gavinelli, Christian Sunt, Floréal Roméro

# Les Avocats

*Persea americana*

## Prémices botaniques

### Description :

L'avocatier appartient à la famille des Lauracées. L'Avocatier est **originaire du Mexique** et de l'Amérique tropicale ; il a été très vite répandu dans l'ensemble du monde tropical et subtropical. En zone méditerranéenne on le cultive là où fructifient les agrumes (Corse, Espagne...). Son nom provient du nahuatl « ahuacatl » qui signifie « testicule » en référence à sa forme. On retrouve le terme ahuacatl dans le mot composé ahuacamolli (guacamole), signifiant « sauce à l'avocat ».

Une particularité botanique est la quasi nécessité d'une **fécondation** croisée dans la majorité des espèces. En effet, les stigmates sont réceptifs alors que le pollen n'est pas encore mûr. Ce sont les insectes, particulièrement les abeilles attirées par les glandes nectarivores des staminodes, qui assurent la fécondation en transportant le pollen d'arbre en arbre. D'où l'intérêt d'avoir quelques ruches !

L'avocatier est un **arbre** qui peut atteindre 15 m de haut. Les feuilles mesurent 12 à 25 cm de long ; elles sont ovales et vert foncé. Elles tombent tous les ans, mais après que l'arbre ait déjà formé son nouveau feuillage. Les fleurs mesurent 5 à 10 mm.

Les **fruits**, en forme de poires, de 7 à 20 cm de long, pèsent entre 100 et 1000 gr. La pulpe d'avocat a une composition chimique un peu différente en fonction des variétés, de l'origine géographique et des conditions climatiques : eau 65 à 80%, sucre 2 à 10%, protéines 1 à 4%, huile 3 à 30%. On trouve des Vitamines A et E, du complexe vitaminique B et peu ou pas de Vitamine C.

### Culture :

Il existe deux façons de semer la graine...

**Germination dans de l'eau :** tenir la graine droite, la partie pointue vers le haut, enfoncer 3 allumettes sur les cotés et la mettre dans un verre rempli d'eau (Il faut que les 2/3 du noyau soient dans l'eau. Compter 1 mois pour voir une ou plusieurs racines pousser ; attendre qu'elles atteignent une longueur de 1 ou 2 cm avant de planter en terre. Vous allez aussi voir la graine qui commence à se scinder en deux. Penser à changer l'eau de temps en temps.

**Germination dans la terre :** planter directement la graine, la pointe vers le haut. Ne pas l'enfouir complètement, laisser la pointe dépasser à l'air libre.

### Consommation :

Tenez compte des saisons. Les avocats se récoltent tout au long de l'année sur l'ensemble de la planète. Les saisons de maturation dépendent des variétés. Si vous cueillez ou achetez des avocats en septembre et que vous avez le choix entre une variété qui arrive à maturation au début de l'automne et une autre variété qui, elle, arrive à maturation en fin d'automne, la première variété est à choisir.

## Histoire

Le mot avocat vient d'ahuácatl. Les espagnols empruntèrent le nom d'ahuacatl pour créer ensuite le mot aguacata puis avocado. En portugais, le fruit est connu sous le nom d'abacate, et en allemand, comme le « fruit du beurre ».

C'est sous ce nom et ses dérivés que nous connaissons le fruit de l'avocatier (*Persea*) au Mexique, aux États-Unis, en Amérique Centrale, aux Caraïbes et en Espagne. Les écrits espagnols décriront ce fruit pour la première fois en 1519.

Son origine vient du centre sud du Mexique et du nord du Guatemala et date d'environ 7000 à 5000 ans avant Jésus Christ, soit plusieurs milliers d'années avant que cette variété sylvestre ne soit cultivée. Les archéologues trouvèrent des graines

de *Persea* au Pérou, graines qui ont été enterrées avec des momies incas qui datent de 750 ans avant Jésus Christ et nous avons retrouvé des preuves de la culture du fruit aux environs de 1500 ans avant Jésus Christ. Après l'arrivée des espagnols et de la conquête de l'Amérique, le fruit est disséminé vers d'autres lieux du monde.

On en connaît trois « races » : mexicaine, guatémaltèque et antillaise. Dans les régions en altitude du centre et de l'est du Mexique, est produite la race mexicaine. Dans les régions en altitude du Guatemala, nous trouvons la race guatémaltèque et la race antillaise provient des

premières plantes découvertes aux Antilles.

Depuis toujours, ces 3 races se sont mélangées naturellement entre elles grâce à leur système de reproduction propre. Le résultat de ces fusions, produites par la pollinisation croisée, a donné naissance à de nouvelles variétés, hybrides naturelles indéfinies.



*Inflorescence  
d'avocatier*



## Zutano

C'est un avocatier originaire du Mexique et qui pousse comme un peuplier, grand et tout en hauteur. Le fruit, contrairement au Walter Holt est d'une saveur tout à fait agréable même s'il est plus aqueux que les greffés en général mais pas plus que le Bacon.

Les avocats Zutano arrivent à maturation de début septembre au début de l'hiver.

## Bacon

Un avocatier qui résiste au froid. Le fruit est plutôt aqueux et mûrit dans les premiers à partir de novembre chez nous mais si on attend un peu il devient moins aqueux et son goût s'améliore. D'origine californienne, variété découverte par James Bacon en 1920. C'est la variété la plus précoce à Malaga, la saison s'étale sur toute l'année. L'arbre est extrêmement grand et très résistant au vent, il est d'ailleurs conseillé comme coupe-vent et pollinisateur d'autres variétés.



Les avocats Bacon sont disponibles de la fin de l'automne jusqu'au printemps. C'est une variété d'hiver.



## Walter Holt

Un avocatier vigoureux résistant au froid, donc d'origine mexicaine et qui nous sert de porte-greffe après semis. Fruit fibreux et aqueux, mangeable mais sans plus.

## Fuerte

Un avocatier d'origine mexicaine également dont le port est plutôt évasé ; feuilles moyennes, vert foncé dégageant une odeur d'anis, jeunes pousses de couleur rouge-brun.

Fruit excellent mais moins apprécié que le Hass car moins commercialisé mais tout aussi bon même si la pulpe est moins serrée.



Les avocats Fuerte sont récoltés de la fin de l'automne jusqu'au printemps.



## Hass

Une variété guatémaltèque. Grands arbres au port volumineux étalé et érigé ; feuilles petites à moyennes vert luisant.

L'avocat le plus connu car

supportant bien le transport. Vert avant d'être cueilli à moins que le soleil l'ait fait bronzer. Devient noir après cueillette. Il est bon, très gras lorsqu'il est cueilli dans les temps, ce qui est rarement le cas, avec une chair serrée. Les Hass se récoltent chez nous à partir de mars avril. Les variétés Hass et Lamb Hass sont ramassées toute l'année.

## Reed

Une variété guatémaltèque qui résiste à la salinité (jusqu'à un certain point) mais pas au froid. Port érigé, peu vigoureux ; feuilles allongées, vert foncé et brillantes.

Elle se cueille chez nous à partir de juillet et nous en mangeons encore. Très gras mais chair pas trop serrée, bonne saveur.

Les avocats Reed sont disponibles tout l'été et au début de l'automne





## COMPARATIF VARIETAL AVOCATS : LA CARACTERISATION DES FRUITS

Source : Institut Agronomique néo-calédonnien - déc. 2010

| Variétés<br>Type/hybride                   | Forme et aspect du fruit à maturité  | Calibre<br>Poids moyen | Qualité externe et interne du fruit & susceptibilité au brunissement vasculaire   | Réaction à la manutention | Teneur en huile       | matière sèche |
|--|--|------------------------|---|---------------------------|-----------------------|---------------|
| <b>Pernod</b><br>Antillais                 | Pyriforme, vert brillant, peau lisse et fine.<br><b>Vire partiellement au Pourpre-noir à la maturité.</b>  | <br>250-350 g          | Bonne qualité visuelle, avocat léger en huile, très peu d'arôme   | Très sensible             | <br>≤ 8 %             | 12-15 %       |
| <b>Tahiti 15</b><br>Antillais              | Ovoïde, vert brillant, peau lisse.<br>Présence de lenticelles (points) claires devenant liégeuses et jaunes par le bas à maturité.<br><b>Tendance à virer au violet à maturité.</b>                    | <br>600-800 g          | Excellente qualité gustative, bel aspect extérieur  | Moyenne                   | <br>8-10 %            | 15-18 %       |
| <b>Francis Hart</b><br>Type: Antillais     | Pyriforme, vert clair brillant, peau lisse.<br><b>S'éclaircit et devient vert-jaune à maturité.</b>  | <br>300-400 g          | Excellente qualité gustative<br>Sensible au brunissement vasculaire.  | Sensible                  | Donnée non disponible | 16-19%        |
| <b>Nowels</b><br>Guatémaltiq./Mexicain     | Vert pâle, peau très fine, noyau ovoïde et pointu.<br><b>Le vert devient terne à maturité.</b>   | <br>150-300 g          | Qualité externe souvent mauvaise, bonne saveur, chair de bel aspect.  | Sensible                  | <br>16-20 %           | 22-28 %       |
| <b>Fuerte</b><br>Guatémaltiq./Mexicain     | Pyriforme, peau fine, vert foncé terne pigmenté de lenticelles jaunes.<br>Bonne tenue sur l'arbre.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b>  | <br>250-350 g          | Bonne qualité externe et interne.   | Sensible                  | <br>12-18 %           | 26-27 %       |
| <b>Hall</b><br>Guatémaltiq./Antillais      | Ovoïde à pyriforme, vert clair et luisant couvert de nombreux lenticelles blancs.<br>Le pédicelle est légèrement décentré.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b>                                | <br>500-700 g          | Bonne qualité externe et interne  | Moyenne                   | <br>10-16 %           | 13-16 %       |
| <b>Edranol</b><br>Guatémaltique            | Pyriforme, vert olive, peau légèrement rugueuse.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b>  | <br>150-300 g          | Excellente qualité gustative, peau fine, sensible à la manutention  | Moyenne                   | <br>15-18 %           | 24-30 %       |
| <b>Rincon</b><br>Guatémaltiq./Mexicain     | Pyriforme, vert brillant, peau lisse et fine;<br><b>Parsemé de lenticelles jaunissant à maturité.</b>  | <br>150-300 g          | Qualité externe moyenne, interne mauvaise (fibres dans la chair).<br>Fortement sensible au brunissement vasculaire.   | Sensible                  | <br>15-26 %           | 19-28 %       |
| <b>Choquette</b><br>Guatémaltiq./Antillais | Ovoïde (fruit aplati en oblique sur un côté de l'apex).<br>Vert-luisant, peau épaisse, lisse à légèrement rougeuse par un aspect liégeux des lenticelles.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b> | <br>550-1000 g         | Très bonne externe et interne   | Moyenne                   | <br>13 %              | 14-18 %       |
| <b>Simpson</b><br>Guatémaltiq./Antillais   | Rond, vert clair, peau lisse et moyennement épaisse.<br><b>Tendance à s'éclaircir à maturité.</b>  | <br>400-500 g          | Bonne qualité externe et interne, chair de belle consistance mais sensible au brunissement vasculaire   | Sensible                  | <br>10-14 %           | 17-24 %       |
| <b>Hass</b><br>Guatémaltique               | Pyriforme, vert foncé, peau verruqueuse.<br><b>Vire au brun-noir à maturité.</b>   | <br>150-200 g          | Excellente qualité externe et interne<br>chair onctueuse à la saveur noisette   | Bonne                     | <br>18-20 %           | 24-32 %       |
| <b>Lula</b><br>Guatémaltiq./Antillais      | Pyriforme, vert clair, peau lisse et brillante.<br><b>Devient vert jaune à maturité.</b>   | <br>300-475 g          | Assez bonne qualité visuelle et excellente qualité gustative, présence possible de fissures à l'intérieur du fruit  | bonne                     | <br>12-16 %           | 16-25 %       |
| <b>Hellen</b><br>Guatémaltique             | Ovoïde à pyriforme, vert foncé, peau brillante épaisse et moyennement rugueuse, pédoncule épais.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b>  | <br>300-400 g          | Qualité moyenne, fortement sensible au brunissement vasculaire  | bonne                     | <br>13 %              | 18-22 %       |
| <b>Nishikawa</b><br>Guatémaltique          | Ovoïde à pyriforme, vert foncé parsemé de points.<br>Pédoncule épais et présence de périanthes au point d'attache du fruit.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b>                               | <br>300-500 g          | Bonne qualité, très bonne saveur<br>Sensible au brunissement vasculaire   | bonne                     | <br>21-25 %           | 23-30 %       |
| <b>Anaheim</b><br>Guatémaltique            | Ovoïde à pyriforme, vert-brun, peau moyennement épaisse.<br><b>Ne vire pas de couleur à maturité.</b>  | <br>350-500 g          | Qualité moyenne, légèrement sensible au brunissement vasculaire, présence possible de fissures à l'intérieur du fruit. <b>Peu sensible à la manutention</b> | bonne                     | <br>15-22 %           | 21-25 %       |
| <b>Reed</b><br>Guatémaltique               | Rond, vert foncée, peau épaisse, lisse brillante.<br><b>Certains fruits ont tendance à jaunir très légèrement à maturité.</b>  | <br>250-400 g          | Bon aspect externe et saveur appréciable<br>Légèrement sensible au brunissement vasculaire  | bonne                     | <br>14-16 %           | 25-32 %       |