

A PROPOS DE L'ORGANISATION D'APRÈS GUERRE DE L'AGRUMICULTURE AUSTRALIENNE

Par suite du retour à la liberté du commerce, on juge qu'actuellement, en Australie, il est indispensable pour les agrumiculteurs de collaborer plus étroitement que jamais avec les organismes professionnels s'occupant de l'ensemble de cette production.

Durant les années de guerre, ces associations montrèrent leur utilité et leur qualité pour traiter avec les autorités. C'est alors que certains producteurs reconnurent qu'elles étaient nécessaires pour défendre leurs intérêts, en particulier contre les exactions des nouveaux organismes d'Etat, et pour discuter favorablement les nouvelles réglementations imposées par les hostilités. Nombreux sont les producteurs qui s'imaginèrent que les bénéfices importants obtenus durant les années de guerre étaient dus uniquement à leurs organisations professionnelles réglementant la distribution et la vente. Ils perdent de vue que ces résultats étaient dus, en réalité, au pouvoir d'achat élevé et au manque de concurrence.

Maintenant que les marchés, du fait de la libre concurrence, sont mieux approvisionnés en tous produits, et que le déséquilibre du pouvoir d'achat tend à disparaître, les bénéfices des producteurs se rapprochent du niveau d'avant-guerre. A l'heure actuelle, les producteurs comprennent mal l'intérêt de tels organismes et considèrent leur rôle comme terminé, car ils leur attribuaient un succès qui n'était en réalité, que la conséquence de l'inflation due à la guerre, et ils admettent difficilement la situation présente qui n'est qu'une réaction logique aux conditions anormales qui l'ont précédée. Ils oublient les services importants rendus par ces associations qui, pendant les années critiques, se groupèrent et firent confiance à leurs représentants pour défendre l'intérêt général vis à vis des autorités.

Le retour à la libre concurrence a pour condition primordiale la coopération des efforts de chacun, cependant, les résultats seront moins apparents que précédemment. Les prix actuellement touchés par les producteurs, d'après les cours des marchés, atteignent un tel niveau que l'utilité d'une organisation de commercialisation est plus nécessaire que jamais. Il est regrettable que certains planteurs profitent de l'état actuel des

choses pour dénigrer les organisations professionnelles. L'une des causes de la diminution des bénéfices est que les planteurs qui se désintéressent de plus en plus de ces organismes, n'admettent pas que les services qu'ils leur rendent en soient diminués.

La loi de l'offre et de la demande qui, pendant la guerre favorisa les agrumiculteurs, joue maintenant sur les autres produits alimentaires, dont l'offre est insuffisante et la demande plus élevée comparativement à celle des agrumes. C'est précisément dans de telles conditions que les agrumiculteurs doivent lutter avec plus d'unité que jamais par l'intermédiaire de leurs associations. Ils doivent faire face à la réaction des distributeurs et consommateurs qui réclament la possibilité de choisir. L'agrumiculture a perdu le privilège qu'elle possédait pendant la guerre.

Les membres de l'association sont, en majorité, des producteurs enclins à avoir une politique à longue échéance dans le domaine professionnel et ils ne considèrent pas leurs représentants comme incapables parce qu'ils n'obtiennent pas de résultats satisfaisants dans l'immédiat. Ces producteurs ne peuvent supporter à eux seuls le poids de l'organisation, alors que les avantages acquis grâce à leur discipline ont profité à ceux-là même qui prétendaient ne pas être liés par une obligation personnelle. L'organisation professionnelle est aussi nécessaire dans la période confuse d'après-guerre qu'auparavant, bien que pour des raisons différentes.

Tant que la situation ne sera pas suffisamment stabilisée, le défaut d'une organisation librement consentie pourrait avoir pour résultat une telle anarchie, qu'il serait peut-être nécessaire de prendre des mesures draconiennes. Malgré ses imperfections, une telle organisation défendra mieux les intérêts et les droits des producteurs que tout autre organisme étranger à la profession.

Il est évident que l'intérêt réel des planteurs qui tergiversent, ou dénigrent l'action des dirigeants de la profession, réside dans une collaboration étroite avec les organisations professionnelles pour examiner et étudier les nombreux problèmes d'après-guerre dans un esprit d'aide mutuelle.

L'AVOCAT EN CALIFORNIE

A ce que l'on rapporte, le premier avocatier aurait été importé en 1856 du Nicaragua par le Dr THOMAS J. WHITE. Il est maintenant cultivé rationnellement en Californie du Sud, dans la région côtière. Les centres de production ne pénètrent guère à plus de 50 kms à l'intérieur. Environ 90% des vergers sont situés dans les Comtés d'Orange, de San Diégo et de Los Angelès.

L'avocatier est le plus sensible des arbres fruitiers subtropicaux au froid, aux chaleurs intenses, à la sécheresse. Il n'est pas très difficile, quant au sol, Il prospère normalement sur un sol de fertilité moyenne. Toutefois, il est particulièrement sensible à la fois à une sécheresse et à une humidité excessives du sol. Aussi, selon les cas, une irrigation ou un drainage adéquat sont nécessaires. L'avocatier est très sensible au mauvais drainage.

Depuis son introduction, de nombreux travaux ont été effectués pour sélectionner les meilleures variétés commerciales des trois espèces : Antillaise, Guatémaliennne, Mexicaine. Plus de 200 variétés de ces deux dernières sont cultivées. Mais les variétés sélectionnées en vue du commerce pour leurs qualités sont, dans l'ordre d'importance : la Fuerté, la Nabal, la Dickinson, la Puebla et l'Anaheim. D'autres variétés sont actuellement étudiées, qui peut-être détrôneront celles-ci. On commence à récolter à partir de la troisième année (400 kgs par hectare environ).

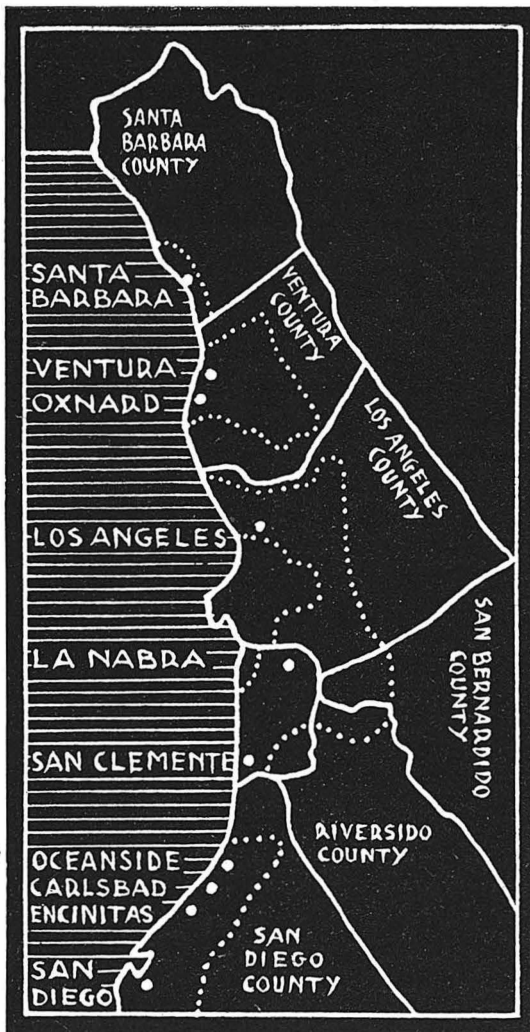
C'est grâce à l'association des producteurs d'avocats de Californie, créée en 1915, qui devient en 1924 la Coopérative « Calavo Growers of California » Coopérative de commercialisation, que cette culture et son commerce se développèrent

surtout grâce aux recherches scientifiques appliquées, qu'elle effectua sur les variétés, les méthodes de culture, la qualité, et, par ses méthodes de commercialisation, et de publicité. Actuellement, cette coopérative a 36 Agences de vente et de publicité dans tous les Etats-Unis.

Le graphique ci-contre montre la progression réalisée par la production commercialisée.

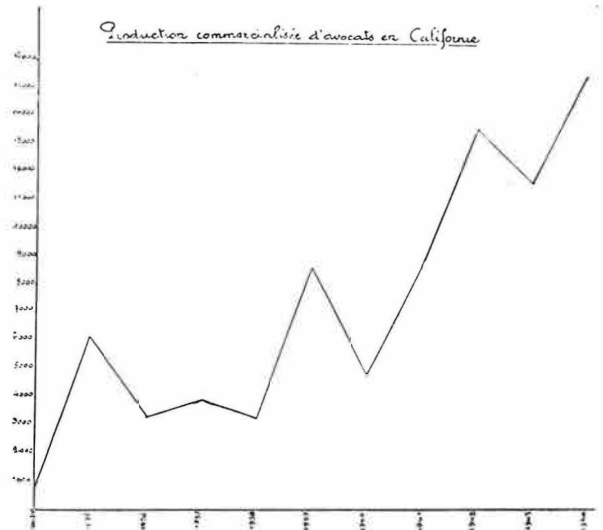
Les surfaces plantées en rapport en 1946 étaient de 5.717 hectares contre 276 hectares en 1925. La production est de 6 à 10 tonnes à l'hectare. En 1944, dans le Comté d'Orange, le profit net par hectare a été de 177.900 frs (593 \$ par acre) pour une récolte de 7 t. 142 à l'hectare.

Les récoltes s'étendent sur toute l'année, mais aucun fruit ne peut être cueilli s'il n'a pas atteint le degré de maturité fixé à 8% de matières grasses ou d'huile. La différence de coloration de la peau, couleur plus vive pour les variétés de couleur sombre, mais à peine sensible pour les variétés de couleur verte ne



Production de l'avocat en Californie du sud, d'après le growers manual of facts (Calavo growing of Colifornia).

peuvent servir d'indication pour le stade de cueillette. Les normes de standardisation sont rigoureuses et les fruits doivent être



Production commercialisée d'avocat en Californie (en tonnes).

emballés sur plateau de 6 kgs environ, tapissé de fibre de bois pour éviter les chocs, d'après les calibres suivants :

Nombre de fruits	Poids des fruits	Poids net par plateau
48 fruits	100 à 115 gr.	4 kgs 750
42 "	113 à 141 "	5 kgs 440
35 "	141 à 194 "	5 kgs 895
30 "	194 à 226 "	—
24 "	226 à 283 "	—
20 "	283 à 340 "	—
16 "	340 à 421 "	—
14 "	421 à 477 "	—
12 "	477 à 562 "	—
10 "	562 à 652 "	—
9 "	652 à 708 "	—
8 "	708 à 825 "	—

Le gros problème du développement de la culture de ce fruit a été d'introduire ce dernier et de la faire connaître au consommateur. Il ne faut pas perdre de vue qu'envers ce qui n'est pas compris ou connu, la consommation se montre réticente. C'est pour cette raison qu'une grande publicité a été faite pour ce fruit riche en matières grasses, qu'il contient dans la proportion de 20%, 2, 10 de protéine, 5, 95 d'hydrate de carbone. Sa valeur en calories est de 1000 unités et plus pour 450 gr, comparable en cela avec le maigre de la viande. C'est un fruit riche en vitamines B1, B2 (riboflavine) et en vitamines A et C. Il contient également du calcium, de la potasse, du sodium, du magnésium, du manganèse et du cuivre.

Pour le conserver le plus longtemps possible, la température doit être de + 4° 4 C. à 7° 22 C, au-dessous de cette température, le fruit se décolore, pour une maturation lente il faut une température de 7° 22 à 12° 78. La meilleure température de maturation est celle comprise entre 12° 8 et 21° 11 et pour une maturation accélérée de 21° 11 à 26° 67. Au-dessus, le fruit se décolore et s'abîme.

L'avenir commercial de ce fruit peut être intéressant car la concurrence de la Floride est peu importante, et celle de Cuba ne joue que pendant les mois d'été. De ce pays, avant guerre, 3.000 à 6.000 tonnes d'avocats étaient importées dans la région atlantique des Etats-Unis.