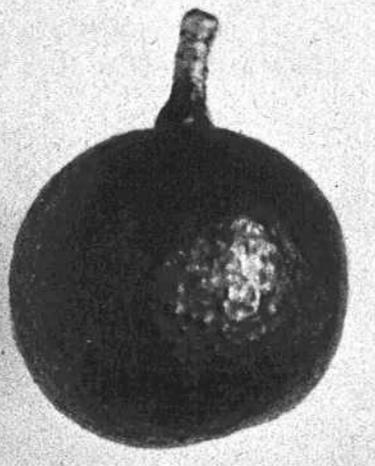


L'AVOCATIER

DANS LES TERRITOIRES FRANÇAIS D'OUTRE-MER



L'avocatier est susceptible de fructifier dans la plupart des territoires Français aussi bien dans les territoires d'Afrique et d'Asie que dans ceux d'Amérique et d'Océanie.

Malheureusement cet arbre n'y a pas été étudié, ou, s'il l'a été, ce ne fut pas d'une façon suivie.

Dans ce chapitre nous avons réuni les renseignements que l'on possède actuellement sur la culture de cet arbre dans les principaux pays de l'Empire Français.

1° AFRIQUE DU NORD

En Afrique du Nord la culture de l'avocatier, bien que pas encore pratiquée, est susceptible cependant de prendre un assez grand essor si l'on arrive à y cultiver des variétés résistant au climat de ces régions. Au Maroc cet arbre semble bien prospérer dans la région de Rabat; on le trouve en effet chez de nombreux planteurs, mais plutôt à titre de curiosité que comme arbre de rapport. En 1938, le Bureau de l'Horticulture avait exposé quelques exemplaires de fruits d'avocatiers aux foires de Rabat et de Casablanca. Ces fruits ont été remarqués surtout par d'anciens coloniaux, étonnés d'apprendre que les échantillons exposés étaient des produits marocains; le grand public les a à peu près ignorés. L'arbre à donc été planté isolément chez les colons mais en aucun endroit cette plantation n'a été effectuée en vue de la vente des fruits. Le marché local pourrait en quelques années devenir suffisamment important pour justifier la création de plantations d'avocatier. Ce ne serait du reste qu'une étape; le but final serait la création d'un débouché sur la Métropole ou sur les pays étrangers de l'Europe occidentale tels que l'Angleterre, la Belgique et la Suisse.

Les services de l'Horticulture de Rabat ont introduit plusieurs variétés d'avocatiers, en général de race mexicaine, ou hybrides assez résistants au froid, la température au Maroc pouvant descendre en hiver jusqu'à 6° au-dessous de Zéro.

Le tableau ci-dessous montre clairement qu'il n'y a pas lieu de craindre d'accidents dus à de basses températures, si l'on entreprend la culture de variétés de la race du Mexique pour lesquelles la température ne doit pas descendre cependant au-dessous de — 7° à — 8°C. Les variétés de la race de

Guatemala, qui sont plus sensibles au froid, risqueraient de souffrir les années de grands froids. La culture des variétés de la race des Antilles ne doit être tentée ni au Maroc, ni en Algérie, ces variétés étant trop frileuses.

Fréquences des températures minima établies pour la période des dix dernières années, dans quelques villes du Maroc.

	0 à —2°	—2 à —4°	—4 à —6°	moins de —6°
Casablanca, . . .	10 jours	20 jours	néant	néant
Rabat	néant	néant	néant	néant
Port-Lyautey . .	94 jours	17 jours	4 jours	néant
Marchand	30 jours	6 jours	néant	néant
Meknès	38 jours	15 jours	4 jours	néant

Parmi les variétés introduites au Maroc et qui semblent donner satisfaction, on note *Panchoy*, *Caliente*, *Mayapan*, *Anaheim* et *Fuerté* dont nous donnons plus loin la description. La Station régionale horticole de Rabat a obtenu, de semis, les variétés 29 et 43, qui sont à retenir également.

Ces variétés, qui ont été expérimentées dans plusieurs régions du Maroc, mûrissent à Rabat, au printemps, de la mi-Mars à la fin Mai. A la Station d'Ain-Taoujdat les fruits arrivent à maturité, plus tard, de la fin d'Août jusqu'au début de Septembre pour la variété *Caliente*.

La culture de l'avocatier est également possible dans d'autres régions de l'Afrique du Nord, en particulier en Algérie. Les observations qui ont été faites au Maroc correspondent à celles de l'Algérie. Les variétés qui ont été introduites à Maison Carrée (Institut Agricole d'Algérie) sont *Mayapan*, *Puebla*, *Fuerte* et *Lyons*; *Fuerte* semble la plus intéressante. Les sols où l'on signale l'avocatier sont des plus divers. Les terres profondes humides et compactes sont moins favorables à la culture de l'avocatier que les terres argilo-calcaires peu profondes. La cueillette des fruits se fait en Algérie de Novembre à Mai.

2° AFRIQUE OCCIDENTALE ET ÉQUATORIALE FRANÇAISE

L'avocatier existe au Sénégal, dans les jardins d'essai de Sor. De nombreuses variétés ont été introduites dans les collections de quelques autres Stations.

La culture de l'avocatier semblerait pouvoir réussir dans les territoires bordant la côte, lesquels bénéficient d'un climat peu rigoureux et possèdent des réserves d'eau permettant l'irrigation. Les sols diors semblent convenir à l'avocatier; ce sont des terrains jeunes, d'origine éolienne, fortement sableux, légers, très



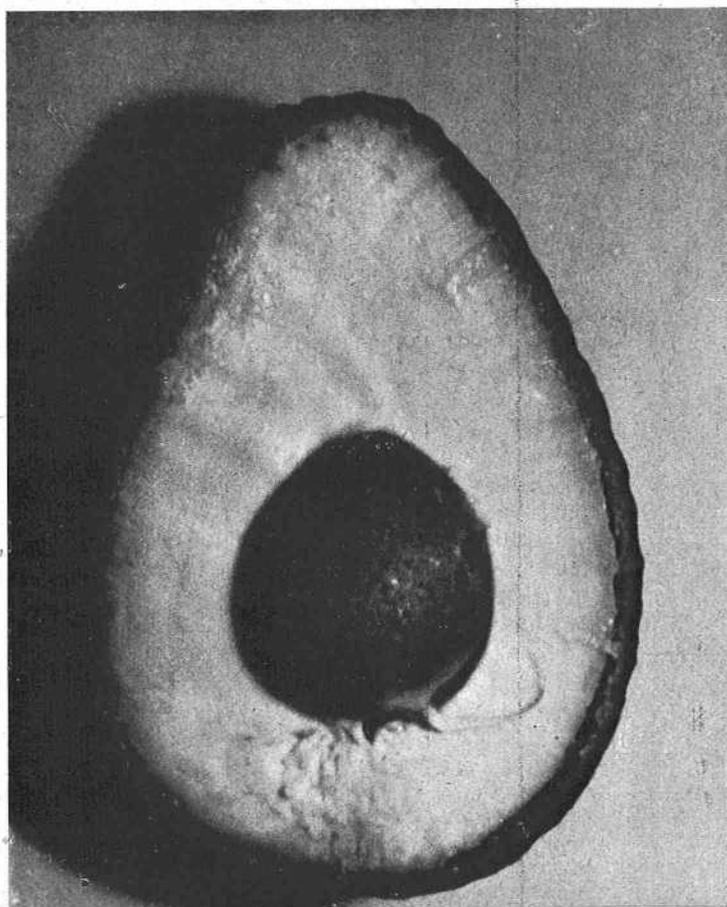
perméables. On distingue deux types de diors : les diors du Nord du Sénégal (Cayor), à sable grossier prédominant, et les diors du Centre du Sénégal (Baol) à sable fin prédominant. Les terres dont la composition se rapproche des sols deks sont moins favorables, la teneur en argile étant plus élevée; quoique perméables ces terres, en se desséchant, deviennent très dures. Elles semblent trop compactes pour l'avocatier.

La culture de l'avocatier doit être essayée au Sénégal, où le manque de fruits se fait terriblement sentir, particulièrement en dehors de la période des mangues. C'est pourquoi il faut y envisager la culture de l'avocatier, ainsi du reste que de nombreuses autres plantes fruitières, agrumes principalement. Les fruits étant consommés dans les grandes villes voisines, comme Dakar et Saint-Louis, il n'y aurait pas lieu d'envisager l'expédition vers la métropole.

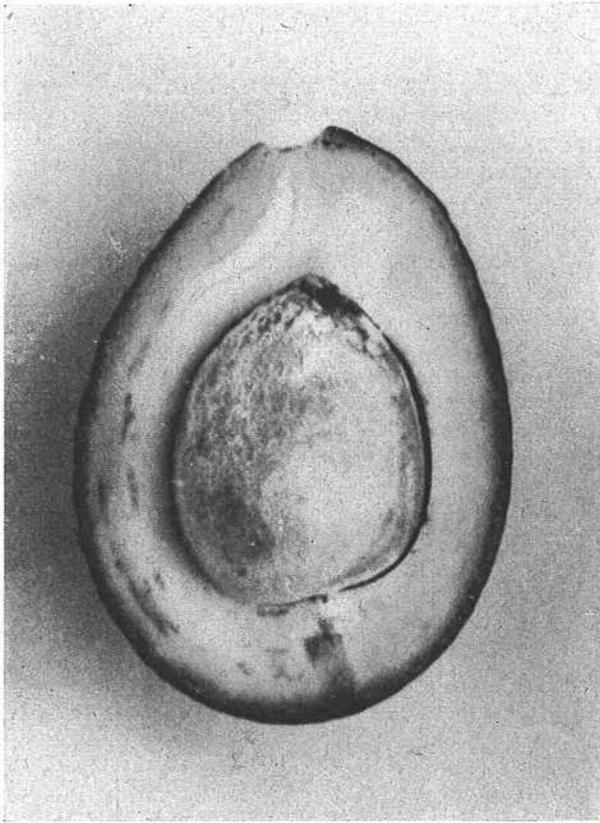
La Guinée Française est un des territoires de l'Union qui semble le plus apte à la culture de l'avocatier.

En Guinée, cet arbre prospère parfaitement dans les jardins indigènes, mais sa culture est inexistante. Cependant il est parfaitement adapté dans toutes les régions de Basse et de Moyenne et même de Haute-Guinée dont les conditions climatiques peuvent se résumer ainsi : température maximum de 23° en hiver à 38° en saison sèche à l'ombre; les températures minimum sont de 10° en hiver et de 15° en saison sèche (température un peu inférieure dans le Fouta). Les chutes de pluie sont mal réparties et ont une hauteur de 2 à 4 m. Les dates de floraison sont très variables selon les régions, les sols et les situations. Elles sont toujours très échelonnées car les grappes de fleurs sont très grandes et fleurissent successivement.

En moyenne Guinée, la floraison la plus importante est celle de janvier; elle se termine vers le 15 Février. A cette époque les premières fleurs ont déjà donné des fruits de la grosseur d'une noix qui seront mûrs en Mai. La maturation des fruits se continue à partir de Mai, pendant tout l'hivernage, jusqu'en Août. On



Avocat, variété Panchoy
En haut : Quelques fruits.
En bas : Fruit en coupe.
(Photos H. Chapot, I.F.A.C.).



trouvé cependant quelques fruits mûrs en Septembre et Octobre, provenant de floraisons tardives ou d'arbres poussant dans des conditions écologiques particulières.

On peut trouver également sur des arbres, poussant en milieu frais, des fruits mûrissant en Avril ou fin Mars; ils proviennent d'une floraison de Décembre.

En Basse-Guinée l'enchevêtrement des fructifications est beaucoup plus complexe car l'hivernage est plus long et les saisons plus chaudes. On y trouve donc toute l'année des fruits mûrs avec, cependant, un maximum en hivernage.

En Guinée il existe plusieurs variétés; en langue Soussou l'avocatier se nomme Pia-wuri et le fruit : Pia. Cet arbre vit parfaitement en sol sec non irrigué; il y conserve ses feuilles mais y produit assez peu. Il est, par contre, très fructifère en sol frais ou irrigué, silico-humifère, où les grappes de fruits peuvent compter jusqu'à 10 avocats.

Le port de l'arbre est érigé ce qui est un gros inconvénient pour la cueillette.

Les variétés poussant en Guinée sont toutes à peau fine, à chair tendre de teinte jaune (verte près de la peau), à grande cavité de 4 à 5 centimètres de diamètre, et à gros noyau libre de 4 cm de diamètre. La forme des fruits est ovoïde à pyriforme, de 7 à 10 cm de longueur sur 5 à 8 cm de large. Il n'existe aucune variété à peau dure de la race de Guatemala.

Les autres territoires tels que la Côte d'Ivoire et le Cameroun réunissent également toutes les conditions exigées pour la culture

de cet arbre. Ils ne sont guère plus éloignés de la métropole que la Guinée puisque la durée du voyage n'est, par bateau, que de quarante-huit heures et, par avion, de quelques heures seulement, en plus.

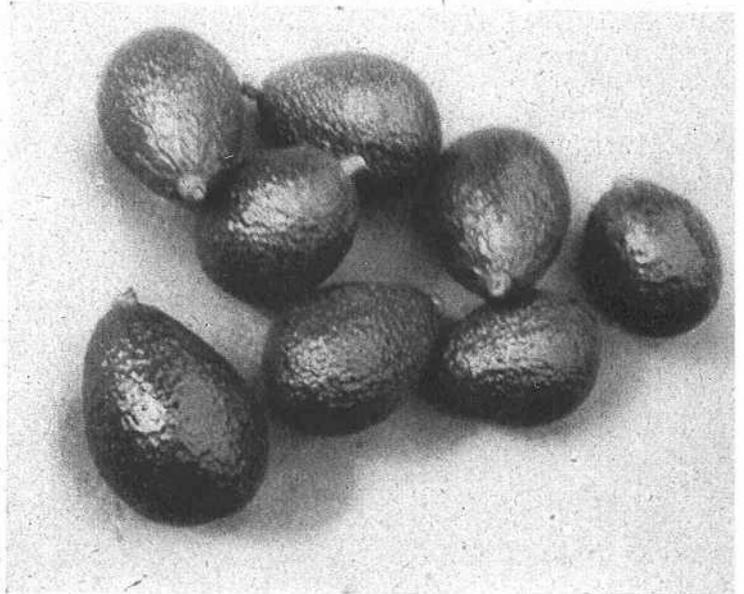
Au Cameroun les variétés sont assez nombreuses et beaucoup de planteurs possèdent quelques exemplaires de ces arbres pour leur consommation personnelle.

MARTINIQUE

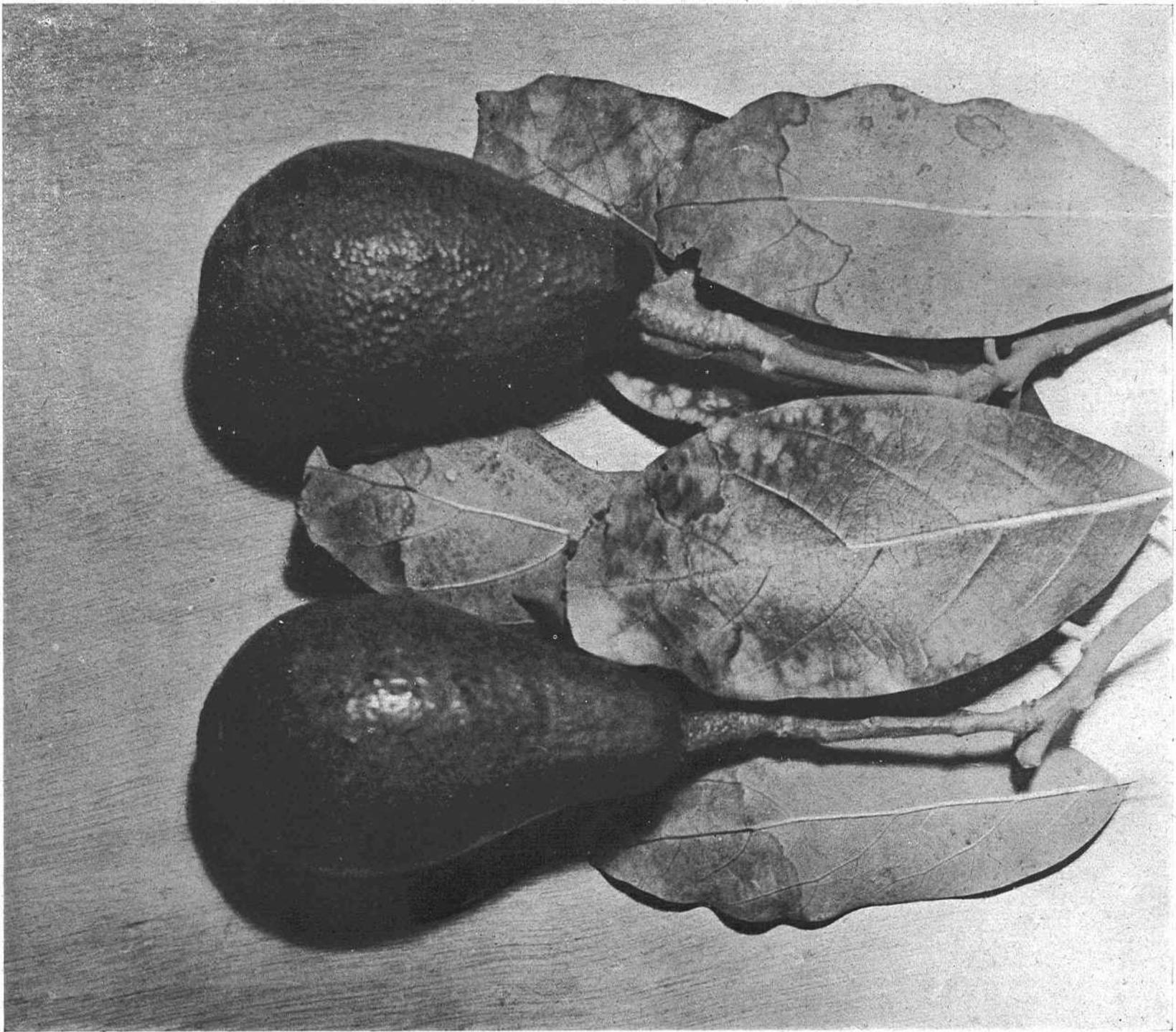
Cet arbre a été introduit dans cette île à la fin du XVIII^e siècle. Le P. Dutertre, dans la seconde édition de son « Histoire naturelle des Antilles habitées par les Français », qui date de 1667, n'en parle pas. Mais le P. Labat le signale : « De quelque manière qu'on en use, écrit-il, il est très bon pour l'estomac, chaud et fort nourrissant... l'usage de ce fruit arrête les cours de ventre et les dysenteries, mais comme il échauffe beaucoup, il provoque aussi des appétits vénériens ».

A l'heure actuelle l'avocatier est très répandu dans les jardins de l'île et aux abords des maisons, mais il n'en existe pas de plantations régulières. On distingue de nombreuses variétés, se caractérisant par la forme, les dimensions et la coloration du fruit, la saveur de la chair, etc...; elles sont à rattacher, soit à la race antillaise, soit, moins fréquemment, à celle du Guatemala. On les classe communément en avocats à peau verte et en avocats à peau violette, chaque catégorie présentant des formes arrondies, ovoïdes, pyriformes, etc... Elles sont de qualité variable.

Dans cette île la plante est multipliée par graines. Ce mode de propagation ne permet pas de conserver les caractères de la variété; de plus, les arbres ainsi obtenus ne donnent des fruits qu'après un laps de temps prolongé.



Avocat, variété Anaheim. Quelques fruits et fruit en coupe.
(Photos H. Chapot, I.F.A.C.).



La plante fleurit normalement de Février à Avril et fructifie d'Août à Novembre, mais on trouve certains pieds qui produisent à contre-saison, de telle sorte qu'on rencontre des fruits sur les marchés presque à longueur d'année.

M. Kervégant estime que la meilleure formule d'entretien des avocatiers aux Antilles consistera à effectuer dans les plantations des cultures intercalaires de légumineuses; toutefois dans les régions les plus sèches, il pourra être plus avantageux de maintenir le terrain libre d'herbes par des façons culturales répétées, au moins pendant la saison sèche.

A la Martinique l'avocatier n'est attaqué que par un petit nombre de parasites.

Enfin nous dirons qu'il y aurait intérêt, plutôt que d'isoler par sélection les variétés de cette île susceptibles de présenter les qualités requises pour l'exportation, à introduire de Californie des variétés comme Fuerte et Puebla ayant fait leurs preuves au point de vue commercial.

GADELOUPE

Il existe à la Guadeloupe de nombreuses variétés d'avocatiers dont les mérites sont plus ou moins discutables. Les plantes végètent merveilleusement bien dans cette île, où elles ont été introduites vers le début du XVIII^e siècle. Elles offrent de grandes possibilités d'exploitation rationnelle et commerciale.

Les fruits rencontrés peuvent se classer en deux groupes de variétés :

1^o Groupe des fruits ayant la tête très allongée (forme gourde), à surface unie ou mamelonnée, appelés vulgairement, à la Guadeloupe, avocats « Cou-bouteille ».

2^o Groupe à fruits lisses ou mamelonnés, de forme plus ou moins ovoïdale et ronde (forme pomme), dits couramment « avocats ronds ».

Parmi toutes ces variétés on rencontre des avocats ronds et violets, verts et ronds, verts et longs, verts jaunâtre et longs, verts jaunâtre et ronds, verts longs et mamelonnés, verts ronds et mamelonnés, violets longs et mamelonnés, et de nombreuses variétés intermédiaires à forme et couleur plus ou moins prononcées.

Les meilleures variétés de la Guadeloupe se trouvent plutôt dans le groupe Cou-Bouteille. Une sélection des variétés les plus intéressantes a été effectuée dans les Jardins de Basse-Terre. Cette sélection s'est orientée vers la découverte de types à gros fruits, d'un poids moyen de 1.000 g, à peau mince ou épaisse, mais coriace et se détachant facilement, à chair épaisse (d'au moins 2 cm à la ceinture et de plus de 3 cm aux extrémités), ferme ou mi-juteuse, ayant une saveur sucrée et un goût agréable de noisette, à graine de petit volume, remuant à l'intérieur et de moins de 150 grammes, à pellicule entourant les cotylédons qui n'adhèrent pas à la pulpe.

D'une vingtaine de types étudiés, il n'a été retenu que quatre variétés dont voici les caractéristiques :

1^o Avocatier **Decour**. — Le fruit à la forme semi-ovale et un poids variant de 800 à 1.200 g. La peau, de couleur verte, devient jaunâtre à maturité; elle est mince, et se détache faci-

lement de la chair; la pulpe est jaune en profondeur et verdâtre en surface, avec une épaisseur de 2 à 2 cm 1/2 à la ceinture, à saveur sucrée fondante, grasse et mi-juteuse; le noyau pèse 80 g en moyenne, sa pellicule adhère à la pulpe et il a une forme ovoïde.

2^o Avocatier **Colot**. — Fruit long, à forme de gourde, avec le bas légèrement aplati pesant 700 à 1.000 g. La peau est verte, devient violette à maturité et se détache assez difficilement, elle est mince et coriace. La pulpe est verdâtre à la surface et jaune en profondeur, épaisse de 2 cm au milieu et de 3 à 4 cm aux extrémités. Elle est ferme, sucrée et légèrement grasse. Le noyau pèse en moyenne 75 gr; sa pellicule adhère légèrement à la chair et il a une forme cylindro-conique.

La plante est vigoureuse. Elle fleurit à la Guadeloupe de Mars à Avril.

3^o Avocatier **Cordet**. — Fruit pesant 1.000 à 1.500 g, de forme gobo-ovoïde avec le bas un peu aplati. Peau verte devenant légèrement violacée à maturité, assez mince, se détachant avec tendance à se rompre, elle s'enlève assez aisément. Pulpe jaune en profondeur et verte en surface, de 2 cm d'épaisseur au milieu et 3 cm 1/2 à 4 cm aux extrémités, mi-juteuse, mi-farineuse, légèrement sucrée, avec goût de noisette. Elle est grasse. Noyau pesant 100 à 150 g avec pellicule, entourant les cotylédons, adhérente à la pulpe. Forme presque ovoïde. Arbre vigoureux, fleurissant en Mars.

4^o Avocatier **Gloire de Blanchet**. — Fruit de 900 à 1.200 g, rond (comme l'abricot) avec le bas légèrement aplati. Peau verte devenant jaunâtre à maturité, mince-coriace, se détachant facilement. Pulpe jaunâtre dans l'ensemble, de 2 cm 1/2 d'épaisseur à la ceinture et 4 cm 1/2 aux extrémités, sucrée, à goût de noisette et assez grasse, fondante. Graine sphérique pesant en moyenne 90 g, pellicule adhérente au noyau. Arbre vigoureux, fleurissant généralement en Mars-Avril.

Comme nous l'avons déjà indiqué le travail de sélection entrepris à la Guadeloupe est très intéressant, il démontre parfaitement l'intérêt qu'il y a non seulement à essayer de mettre sur le marché des fruits de très bonne qualité à tous points de vue, mais aussi des fruits hors-saison.

A la Guadeloupe, les variétés d'avocatiers ont une floraison échelonnée entre le mois de Février, pour les plus précoces, et le mois de Mars-Avril pour les plus tardives. On a signalé à plusieurs reprises dans cette île, comme du reste dans tous les autres régions productrices, des arbres qui fructifient en dehors de la saison principale. Ce sont ces variétés, la plupart du temps isolées dans les jardins des abords des maisons, qu'il convient de rechercher.

Il n'existe à la Guadeloupe aucune plantation commerciale d'avocatier. On le multiplie en général par semis, la pratique de la greffe n'a pas encore été étendue.

Les services de l'Agriculture à la Guadeloupe ont demandé aux Agriculteurs de leur signaler les arbres qui, à leur connaissance, ont les qualités recherchées ou des qualités supérieures aux quatre variétés Decour, Cordet, Colot et Gloire de Blanchet. On leur a demandé, le cas échéant, un spécimen de leurs fruits en indiquant les dates de floraison et de maturité des fruits.

H. GUYOT, I. F. A. C.