



## L'avocatier craint la pierraille autant que les princesses craignent les petits pois.

L'avocat. Tommie Van Zyl y a vu une occasion à saisir. Mais l'avocat est un fruit compliqué. Très compliqué. Il a besoin d'attention, d'intelligence et d'investissements. Mais Tommie Van Zyl était prêt.

Pour commencer, un avocatier ne pousse pas comme ça. ZZ2 avait suffisamment de terres mais manquait d'arbres. La ferme s'est donc dotée d'une pépinière. Les plants y naissent dans le noir, ils croient ainsi qu'ils sont des racines se développant sous terre. Ceux qui sont prêts pour l'étape suivante sont ensuite sélectionnés à la lampe de poche. On les place dans une nouvelle pièce baignant dans une lumière verte tamisée, de sorte que le choc ne soit pas trop violent. À l'aide d'une lame de rasoir, on décolle un petit bout de leur peau blanchâtre et l'on tamponne l'endroit avec un coton-tige enduit d'hormones, afin que le plant devienne grand et fort. Puis on l'installe dans une serre. Avant d'en passer le seuil, le pépiniériste met les pieds dans un bain désinfectant. Il ne faudrait pas faire entrer d'agents pathogènes dans la pouponnière.

**L**es racines de l'avocatier étant fragiles, la jeune pousse est greffée sur un arbre plus commun, et, avant de la mettre en terre, il faut s'assurer que le sol n'est pas caillouteux. L'avocatier craint la pierraille autant que les princesses craignent les petits pois. La terre est donc tamisée mécaniquement. Une fois formé, le tronc est badigeonné de peinture afin qu'il soit protégé du soleil – l'avocatier réclame de l'écran total.

Tommie Van Zyl demande à son fils Bertie de faire visiter ses terres à son hôte. Bertie, la petite trentaine, agronome diplômé d'une université américaine, a une nouvelle voiture, un énorme pick-up blanc, tout confort. Son père vient de le nommer "head of avocados", respectable des avocats. Si ces fruits sont la passion de Bertie, cette nomination est aussi un signe : les avocats sont

l'avenir de l'entreprise. Jusque-là, les tomates représentaient 70 % du chiffre d'affaires, les avocats 30 %. Dans les années à venir, on devrait approcher des 50-50, voire inverser le ratio.

Le pick-up traverse un paysage clairsemé, croisant quelques Zoulous qui font du stop sur le bas-côté. Bientôt, la route monte tellement que la voiture se retrouve presque à la verticale. D'en haut, la vue embrasse la vallée et les collines avoisinantes. La terre a été remuée de frais. Une nouvelle plantation d'avocatiers doit voir le jour à cet endroit. Les plantations sont conçues de la manière suivante : on creuse des sillons au cordeau, avant de planter des piquets dans le sol à intervalles réguliers, auxquels seront associés les plants. On les raccorde ensuite au système d'irrigation géré par tablette numérique. Les arbres doivent obéir au doigt et à l'œil, explique Bertie.

**N**ous avons devant les yeux la preuve flagrante de la haute technicité du secteur, bien loin de la réputation de fruit naturel et labellisé "développement durable" qui est prêtée à l'avocat, bien loin aussi de l'agriculture locale à taille humaine dont on nous vante les mérites. L'avocat est le fruit des riches exploitants. Si autant d'avocats peuvent être exportés en Europe, c'est uniquement parce que l'agriculture sud-africaine produit dans des conditions très inéquitables : peu d'exploitations – la plupart entre les mains d'Afrikaners – grossissent à vue d'œil, comme la ferme ZZ2. Elles ont les moyens d'investir, d'étudier et de comprendre le fonctionnement de la plante. Beaucoup de petites exploitations, aux mains des Noirs, dépérissent.

[Seuls les gros producteurs peuvent répondre au principal défi qui est le leur : l'avocat consomme énormément d'eau. En moyenne, dans le monde, il faut 180 litres d'eau pour faire pousser un kilo de tomates et 130 pour un kilo de salade. Pour un kilo d'avocat, il en faut 1 000. Soit 1 000 litres pour deux avocats et demi. Or l'eau est rare dans le Limpopo. Ces quatre dernières années, elle n'a même jamais autant manqué. Le phénomène météorologique El Niño, accentué par le réchauffement climatique, apporte son lot de canicules et de sécheresses. L'an dernier, en Afrique du Sud, des milliers de bovins sont morts de soif. Les pertes agricoles ont été si abyssales que le pays doit désormais importer des produits de base comme le maïs, qu'il exportait auparavant. Certains Sud-Africains vivent sans eau courante, car l'État ne fait pas

pour eux ce que Tommie Van Zyl fait pour ses avocats : il a posé une conduite de 30 kilomètres de long qui achemine l'eau des montagnes dans la vallée.

La question qui plane tel un nuage noir au-dessus du business de l'avocat est la suivante : quand les consommateurs des pays industrialisés de l'Ouest vont-ils se rendre compte qu'ils ont fait d'un fruit plus que douteux d'un point de vue écologique le symbole d'une alimentation raisonnée ? Quand tourneront-ils le dos à l'avocat ?

Car il n'y a pas que la question de l'eau. Il y a aussi le périple effectué par le fruit avant d'arriver sur les étagères des supermarchés allemands. Les avocats "ZZ2" quittent par camion leur ferme du nord du pays pour gagner Durban, dans le Sud-Est, sur la côte. Soit près d'un millier de kilomètres. Là, ils sont chargés sur un bateau qui les achemine à Rotterdam. La traversée dure vingt-six jours. Pendant tout le trajet, les avocats sont maintenus à la température de 6 °C dans un container climatisé où sont surveillés, outre la température, le taux d'humidité et la concentration de CO<sub>2</sub> – un transport énergivore.

L'avocat est aussi très sensible aux effluves, il ne doit en aucun cas côtoyer des produits odorants. Il ne souffre ni la poussière ni les taches de graisse : les cales doivent être impeccablement propres. Et parce que ce fruit délicat redoute les chocs, il doit voyager soigneusement protégé. Les épais matériaux d'emballage utilisés ne font qu'aggraver son bilan énergétique.

La question est : comment en est-on arrivé à ce malentendu ?

**D**ifficile de dire exactement à quand remonte le point de bascule. Dans *The Queen of Fats*, [l'Américaine] Susan Alport affirme que c'est en 2003. Après avoir cru pendant des années qu'il fallait limiter les aliments gras pour rester svelte et en bonne santé, on s'est mis à décrier qu'il fallait surtout renoncer aux glucides. Du jour au lendemain, le gras a de nouveau été en odeur de sainteté, les glucides étant rendus responsables de l'épidémie d'obésité. L'ère de l'allégé touchait à son terme : les produits light, qui avaient longtemps fait les affaires de l'agroalimentaire, ont disparu des rayonnages dans les supermarchés. Ouvrant un boulevard à un fruit dont le pourcentage de matière grasse n'a rien à envier à celui de la chantilly.

Ce sont toujours des modes alimentaires adossées à des conseils sur la santé qui relancent le marché. Et chaque révolution nourrit l'espoir d'une suivante. C'est vrai, les superaliments comme l'avocat sont particulièrement bons pour la santé. Mais le fait d'en manger régulièrement ne nous met pas à l'abri de maladies graves. Ce que le concept de superaliment ne dit pas, c'est qu'il n'existe pas de fruit ou de légume qui n'ait pas son lot