

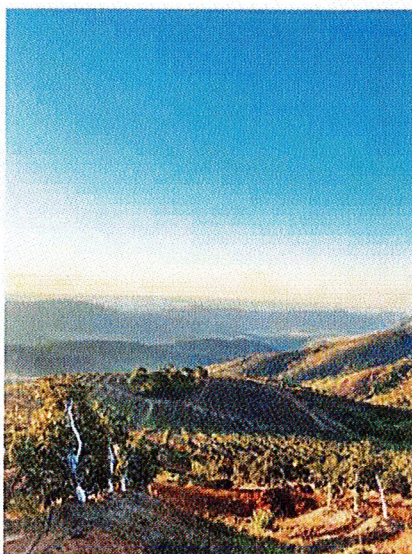
de bienfaits pour le corps humain. Les pommes de chez nous ou, par exemple, les betteraves rouges sont elles aussi particulièrement riches en vitamines et en minéraux. Mais manger, c'est bien plus que donner au corps ce dont il a besoin. Le choix des aliments a toujours servi à se distinguer. Au Moyen Âge, la noblesse ne mangeait pas ce qui venait de la terre, mais des fruits cueillis en hauteur et des oiseaux chanteurs. Aujourd'hui, à un stade avancé de la mondialisation, il faut manger exotique pour faire partie de cette avant-garde qui exhibe son cosmopolitisme en mettant dans son muesli des baies de goji du Tibet ("dont 50 grammes suffisent à couvrir nos besoins quotidiens en fer") ou en confectionnant des muffins à la poudre de maca du Pérou ("les sportifs se servent de la maca pour booster leurs performances, et les professions intellectuelles pour aiguïser leur attention").

L'allongement des étals d'avocats dans les supermarchés, ces dernières années, est aussi le fruit des activités menées dans un mystérieux bâtiment aux façades sombres qui se dresse, telle une gigantesque maison d'architecte, à Maasdijk, non loin de Rotterdam. C'est là que se trouve le siège de Nature's Pride, un des principaux importateurs européens de fruits et de légumes exotiques.

C'est ici que l'avocat est devenu ce qu'il est aujourd'hui. Car un avocat ne peut pas mûrir sur l'arbre. Jusqu'à la récolte, il est dur comme du bois, ce qui explique aussi qu'aucun nuisible ne s'y intéresse et qu'il soit peu traité. Un avantage qui a longtemps été un inconvénient : les amateurs d'avocats de l'ancienne génération se souvenaient de la dureté du fruit : après avoir acheté ses avocats, il fallait attendre deux ou trois jours, voire une semaine, avant qu'ils ne soient mangeables. Quand on voulait manger un avocat, il fallait presque se munir d'un calendrier.

Si l'on en était resté là, l'avocat serait toujours ce fruit exotique inabordable qu'il était autrefois. Mais ici, chez Nature's Pride, on l'a transformé en aliment prêt à consommer, aussi pratique qu'un sandwich. Quand les avocats arrivent dans le port de Rotterdam, au terme de près de quatre semaines de traversée au départ de l'Afrique, ils sont chargés dans des camions qui les transportent à Maasdijk, à 30 kilomètres de là. Les camions reculent leur remorque contre les rampes de chargement de Nature's Pride. Là, le *ripening master*, le maître mûrisseur, réceptionne les avocats, qui à ce stade sont toujours aussi durs que des noix de coco. Le spécialiste en prend un et le coupe en deux à l'aide d'un petit couteau. C'est la petite peau qui se forme autour du noyau qui l'intéresse. Selon son épaisseur, le fruit passera plus ou moins de temps en mûrisserie.

La mûrisserie est un entrepôt d'allure quelconque derrière son volet roulant. Les cagettes d'avocats y sont empilées sur trois mètres de haut. Au fond, on aperçoit une sorte de soufflerie qui sert à répartir équitablement l'éthylène. L'éthylène est utilisé dans de nombreux pesticides et servait autrefois pour les anesthésies. Pour Nature's Pride, il n'est rien de moins qu'un don du ciel. On avait enfin trouvé le moyen de faire mûrir suffisamment les avocats pour dissiper toutes les inquiétudes de



↑ Dans la province du Limpopo, en Afrique du Sud. Les avocatiers s'étendent à perte de vue, alignés comme à la parade. Photo Elisabeth Raether



↑ Avant d'être exportés, les avocats sont lavés puis séchés. Photo Alamy/Photo 12

l'acheteur. À petites doses, le gaz est totalement inoffensif. C'est celui qui dégage une banane quand elle mûrit – toute ménagère qui se respecte sait que l'on ne met pas les bananes avec les autres fruits et légumes.

Les avocats restent en moyenne six jours en mûrisserie. La température y varie de 6 à 25 °C, en fonction de calculs que Nature's Pride garde secrets. Le maître mûrisseur explique que le choix de la température d'entreposage repose sur des recherches et sur l'expérience, mais qu'il y a aussi une part de feeling. Il s'établit une sorte de communication silencieuse avec l'avocat. En cela, le travail se rapproche de celui de l'affineur qui tapote sur ses meules, les hume, les tâte, communiquant avec le fromage pour savoir quand il a totalement développé ses arômes.

À la fin du mûrissement, une échographie est effectuée pour déceler, malgré toutes les précautions prises, l'éventuelle présence de taches brunes à l'intérieur des fruits. Enfin, les avocats sont triés automatiquement par couleurs. Pour les marchands, il est important que les verts n'atterrissent pas dans la même cagette que les bruns

foncés, l'expérience ayant montré que le consommateur ne fait confiance aux fruits et légumes que s'ils se ressemblent en tout point. Après avoir passé toutes les vérifications, les avocats sont triés sur un tapis roulant par des employés faisant les trois-huit – des Polonais pour la plupart – et disposés dans les cagettes à raison de 52 fruits par minute. Il faut que les avocats présentent tous la même inclinaison, légèrement de biseau, partie étroite vers le haut – alignés comme à la parade, comme les avocatiers d'Afrique du Sud. D'autres employés collent ensuite sur la peau une étiquette sur laquelle le roi des fruits se fend d'une dernière injonction : "Mange-moi, je suis mûr!"

Depuis que Nature's Pride s'est équipée de mûrisseries, le chiffre d'affaires a explosé. Sur le marché allemand, les ventes d'avocats ont bondi d'un tiers en 2015 par rapport à l'année précédente. Il y a quelque temps, l'entreprise a chargé un célèbre cabinet d'architectes d'Amsterdam de concevoir un nouveau bâtiment pour accueillir son siège. L'édifice, aux couleurs sobres et à la ligne minimaliste, se veut neutre sur le plan énergétique. Les chasses d'eau y sont alimentées par l'eau de pluie, comme on peut le lire sur de petits panneaux installés près des toilettes. Sur le gigantesque toit-terrasse, des panneaux solaires emmagasinent la lumière du soleil. Entre les parterres de lavande, la société a aménagé un jardin à papillons mis à la disposition des chercheurs. Sur le parking rutilent des Tesla, des voitures électriques à 100 000 euros.

Les préoccupations écologiques, comme on peut le constater ici, sont surtout un signe extérieur de richesse réservé à certains milieux. La protection de l'environnement n'est rien de plus qu'une posture, une histoire que l'on se raconte et dont la véracité n'est pas vérifiée.

Les avocats nous placent devant un constat simple et quelque peu déprimant : qui veut vraiment faire une cuisine respectueuse de l'environnement doit renoncer à des fruits comme l'avocat. Même un fruit bio arrivera des antipodes, où il aura consommé énormément d'eau. Au lieu de manger des fruits exotiques, il faudrait redécouvrir la cuisine du pauvre. Le chou blanc, la navette. Et s'habituer à entendre les employés de supermarchés nous répondre, quand nous leur demandons où sont les tomates : "Ben, il y en a plus, c'est pas la saison... Dans deux mois !" Si nous étions raisonnables, il faudrait peut-être même revenir à la cuisine provinciale qui a traumatisé les Allemands dans les années 1950, à l'époque où les cages d'escalier empestaient parce que la cuisson des seuls légumes qui poussaient sous nos froides latitudes – les légumes-racines, les rutabagas, le chou... – durait une éternité.

A priori, ce ne sera pas demain la veille. Nature's Pride a bien l'intention de doper ses ventes d'avocats. Tous les foyers allemands n'y sont pas encore venus, loin de là. Le jour où sa consommation sera définitivement devenue banale, l'avocat aura sans doute perdu une bonne partie de son aura. La caravane passera, l'avant-garde se mettra en quête d'une autre nouveauté. Et il y a peu de chances que ce soit le chou. Chez Nature's Pride, on mise sur le kiwi. Certes, tout le monde le connaît, mais il est souvent trop dur ou blet sur les étals. Si l'on parvient à optimiser son processus de mûrissement, peut-être sera-t-il possible d'en tirer quelque chose. Chez ZZZ, dans le Limpopo, on lorgne plutôt du côté des dattes : sucrées, riches en vitamines et en minéraux, elles feraient de parfaits encas diététiques. L'entreprise a d'ores et déjà racheté des palmeraies en Namibie.

La dattée réclame encore plus d'eau que l'avocat.

— Elisabeth Raether
Publié le 27 octobre

**Les préoccupations
écologiques sont surtout
un signe extérieur de richesse
réservé à certains milieux.**