



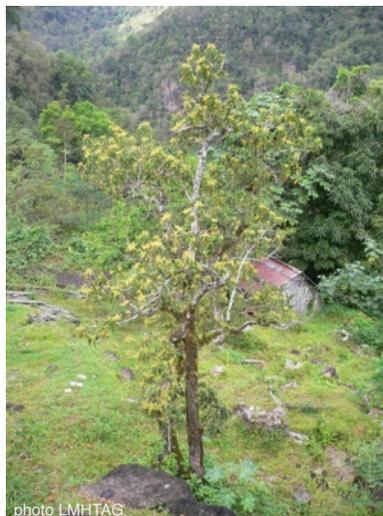
17

nom vernaculaire	français	Avocatier
	créole	Zaboka
	anglais	Avocado
	espagnol	Aguacate
	allemand	Avocado



origine	Amérique centrale (Mexique, Guatemala).
habitat	L'avocatier était déjà cultivé par les Amérindiens, 8000 ans avant JC. Les Espagnols le propagent aux Antilles au milieu du 17ème siècle. Il existe 3 grandes races d'avocat : la mexicaine, l'antillaise et la guatémaltèque qui se déclinent en de nombreuses variétés. La race antillaise (lula) originaire de Colombie, a la particularité d'être tropicale et de donner des fruits peu gras. La production mondiale vient du Mexique, des USA (Californie), d'Amérique du Sud (Brésil, Colombie, Chili), des Antilles, d'Afrique, d'Indonésie, d'Israël, d'Espagne et de Corse.
type	Arbre de 5 à 15 m de haut, au feuillage persistant.

Son nom scientifique est « *Persea americana* » de la famille des < Lauracées >. Les Aztèques l'appelaient < ahuacatl (testicule) qui devint aguacate et aguacate en espagnol. On retrouve le terme < ahuacatl > dans le mot composé « ahuacamolli » (guacamole), signifiant < sauce d'avocat >.



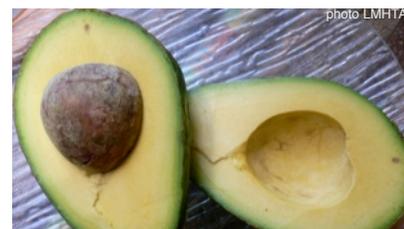
fleur

Floraison d'avril à juin. Les fleurs sont petites, multiflores, de couleur jaune-vert.



fructification

De juin à décembre. Un avocatier moyen produit environ 120 avocats par an. Le fruit grossit sur l'arbre où il peut rester plusieurs mois, il ne mûrit qu'une fois cueilli (*fruit climactérique, tout comme la banane*)



fruit Avocat.

Fruit ovoïde, en forme de poire, ovale ou même allongée. La couleur de sa peau varie de verte à jaunâtre voire rougeâtre, violette ou noirâtre.



utilisations

L'avocat se consomme en entrée, il se déguste à la cuillère, assaisonné ou non d'une vinaigrette. Aux Antilles, il agrmente et colore les salades composées. Il est l'un des ingrédients du « féroce » (mélange d'avocat, de farine de manioc et de morue). La cuisine mexicaine fait un grand usage de l'avocat (guacamole, feuilles utilisées comme condiment). Les Malgaches et les Brésiliens l'utilisent le plus souvent en dessert, saupoudré de sucre.