



**AgEcon** SEARCH  
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

**C. F. C. S.**

**ASSOCIATION INTER-CARAÏBE DES PLANTES ALIMENTAIRES  
CARIBBEAN FOOD CROPS SOCIETY**

---

**COMPTES RENDUS – SEPTIÈME CONGRÈS ANNUEL  
PROCEEDINGS – SEVENTH ANNUAL MEETING**

---

**Martinique — Guadeloupe**

**1969**

---

**VOLUME VII**

# L'AVOCATIER EN MARTINIQUE

Y. BERTIN

*I. F. A. C. ; Station de Martinique.*

---

L'avocatier à l'état naturel existait depuis fort longtemps en Martinique. On trouve encore un grand nombre d'avocatiers de race antillaise, issus de semis, dispersés dans l'île. C'est seulement depuis dix ans environ que les premières plantations commerciales ont été entreprises. Actuellement, les vergers de ce type couvrent 150 ha environ, dont la moitié est âgée de moins de 5 ans. Au départ, considérée comme une culture très secondaire, l'avocatier était implanté dans des terrains à très forte pente et recevait très peu de soins, hormis quelques exceptions. Les exportations très faibles étaient réalisées dans de très mauvaises conditions (transport à 12° C) et les avaries en cours de route étaient très importantes.

L'intérêt porté à une diversification des cultures aux Antilles et la vulgarisation de la consommation de l'avocat en France et en Europe ont favorisé le développement et l'amélioration de cette production qui semblait avoir un avenir, tant au point de vue cultural que commercial.

## VARIÉTÉS CULTIVÉES

Parmi les nombreuses variétés introduites au départ, il est apparu que les hybrides guatémaltèques-antillais étaient les mieux adaptés au climat, notamment Booth 7 et 8 et Lula. Les variétés telles que : Tylor, Peterson, Pollock Choquette convenaient moins bien pour des raisons diverses :

Productivité, écorce trop fragile, forme ou calibre ne convenant pas aux impératifs du marché.

Finalement, Lula est presque la seule variété cultivée (95 % environ). Dans les conditions antillaises, elle est productive, les fruits ont un calibre et une forme satisfaisante, elle résiste parfaitement au transport à 6-8° C.

La période d'expédition se situe entre la fin août et la fin novembre.

Cette date limite pourrait considérablement être retardée si d'autres pays n'entraient pas en concurrence à ce moment-là. Néanmoins, avec l'augmentation des plantations, on cherche à étaler la production par l'introduction et l'observation de variétés plus précoces ou plus tardives.

Les greffages sont réalisés uniquement sur des semis de variétés antillaises locales. Quelques tentatives de greffage sur semis de variétés greffées (Lula en particulier) ont en général échoué.

## MÉTHODES CULTURALES

### *Préparation des sols*

La majorité des plantations étant faite dans des terrains incultes et non mécanisables, les travaux de préparation consistent essentiellement en défrichage et préparation des trous de plantation. Ces trous, quand ils sont réalisés dans de bonnes conditions, ont un mètre en tout sens. On apporte généralement la fumure de fond suivante :

- 1 kg de sulfate de potasse,
- 1 kg de superphosphate.

Les trous sont refermés en incorporant cet engrais, et parfois du fumier, ou des débris végétaux.

### *Densité de plantation*

Au départ, les plantations étaient faites à forte densité (4 m × 6 m) mais on s'est vite aperçu que ces densités étaient trop élevées. Actuellement, on conseille les distances de 7 m × 7 m. Il est parfois recommandé de doubler la densité temporairement ; on arrache ensuite un arbre sur deux à l'âge de 5 ou 6 ans. Ce système permet d'avoir une rentabilité plus élevée les premières années.

### *Façons culturales*

On laisse se développer un enherbement naturel contrôlé par des fauchages réguliers au girobroyeur lorsque c'est possible, sinon manuellement. Le tour des arbres est maintenu propre manuellement dans les jeunes plantations, chimiquement ensuite (Paraquat).

### *Taille*

Lorsqu'une taille de formation n'a pas été effectuée, la variété Lula ayant un port très érigé, il devient très difficile de contrôler le développement de l'arbre.

*Taille de formation* : Elle est commencée dès la pépinière et poursuivie pendant les trois premières années. Elle consiste en un pincement régulier (deux à trois fois par an) des extrémités verticales. Ces pincements ont pour but de favoriser les ramifications et la croissance en largeur.

Les arbres sont formés en gobelets différés à trois ou quatre charpentières.

*Taille d'entretien* : Elle consiste essentiellement en une taille des prolongements et d'éclaircissage et suppression des bois morts. On tend de plus en plus à éliminer toutes les parties hautes qui sont difficilement accessibles pour les traitements et la récolte. L'époque de taille se situe après récolte, durant la période sèche (janvier, février) tous les ans ou tous les deux ans suivant l'importance des tailles envisagées.

### *Fumures*

Les terrains étant très hétérogènes, les formules de fumure sont très variables. Peu de recherches ont été faites dans ce domaine. Cependant, des doses analogues à

celles utilisées sur les agrumes sont employées avec toutefois, des apports d'azote moins importants et de potasse plus importants.

L'équilibre préconisé est : 4-5-5.

La pluviométrie étant élevée dans certaines régions, on fractionne les doses en trois à six apports. On constate assez fréquemment dans le Nord de l'île, autour de la montagne Pelée, des carences en magnésie. Ces carences sont contrôlées par des apports de chaux magnésienne ou de sulfate de magnésie.

Des essais de diagnostic foliaire vont être entrepris.

## MALADIES ET PARASITES

### *Maladies*

*Phytophthora* : Dans quelques plantations adultes établies dans des sols lourds et drainant mal, des cas de *Phytophthora cinnamoni* ont été diagnostiqués. Pour éviter de tels accidents, on conseille d'effectuer, dans la mesure du possible, les plantations dans des terrains légers bien drainés. D'autre part, certaines pépinières s'équipent d'ores et déjà pour produire des plants indemnes de *Phytophthora*. Le moyen utilisé est la stérilisation de la terre à la chaleur et le traitement des noyaux à l'eau chaude (52° C).

*Cercospora de l'avocatier* : Cette maladie est la plus courante en zone tropicale humide. On la contrôle par des traitements cupriques. Le produit qui donne les meilleurs résultats est l'oxyde cuivreux. Les applications se font, soit en *pulvérisation*, soit en atomisation à des intervalles variant de 15 à 30 jours suivant le climat.

### *Insectes et acariens*

Les attaques de cochenilles et de thrips sont assez fréquentes et contrôlées par des traitements à base de méthyl-parathion. Contre les acariens, on utilise des acaricides spécifiques du type kelthane. Les traitements sont généralement faits à la demande lorsque les attaques sont apparentes.

Certains problèmes se posent dans la réalisation des traitements rendus difficiles par la topographie des terrains. On a souvent recours à des atomiseurs à dos dont l'efficacité est inférieure aux pulvérisateurs classiques.

## RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT

La récolte est effectuée de façon sélective, le critère retenu étant le calibre (fruits de 300 à 400 g). Les fruits sont cueillis au cueille-fruit et transportés dans des bacs en matière plastique.

Presque tous les planteurs sont groupés en une société d'intérêt agricole la Sicama qui conditionne et expédie les fruits.

Les fruits réceptionnés sont calibrés au poids et emballés dans des cartons de 5 kg environ. Pour l'expédition, ces cartons sont ficelés par colis de deux.

## TRANSPORT ET COMMERCIALISATION

Aussitôt après emballage, les fruits sont acheminés et chargés sur des bateaux frigorifiques où ils voyagent à une température de 6-8° C. La température optimale serait de 6° C et pourrait être abaissée à 4-5° C pour Lula. Cependant, la production étant encore insuffisante, des tranches de froid spéciales pour avocat ne peuvent être obtenues. Les fruits sont généralement transportés avec des ananas ou d'autres denrées qui demandent des températures plus élevées.

Différents importateurs assurent la commercialisation des lots qui restent individualisés.

## CONCLUSION ET PERSPECTIVES D'AVENIR

La production de la Martinique en 1968 s'est élevée à 520 T. Compte tenu des plantations déjà effectuées, on peut estimer que la production atteindra rapidement 1 500 T. D'autre part, des plantations assez importantes sont prévues pour les années à venir et devraient écouler facilement leur production, la consommation de l'avocat augmentant rapidement.

En effet, les importations françaises sont actuellement de 2 500 T environ, dont une partie est réexportée sur l'Europe. L'ensemble du Marché européen peut être comparé à celui des Etats-Unis. Or, la consommation américaine se situe entre 50 et 70 000 T. On peut espérer que la consommation européenne sera analogue dans quelques années, ce qui offre des perspectives encourageantes pour cette culture.

Afin que la Martinique maintienne sa place sur le marché, l'accent est porté particulièrement sur l'augmentation des rendements, la qualité des fruits et l'approvisionnement régulier du marché.

## RÉSUMÉ

La culture de l'avocatier, d'origine assez récente, se développe en Martinique dans le cadre de la diversification des cultures. Compte tenu de certains impératifs économiques et culturels la variété « Lula » est la plus cultivée.

Cependant, on recherche d'autres variétés, adaptées aux conditions locales, qui permettraient d'étendre la période de production.

Les efforts des producteurs se portent essentiellement sur l'amélioration des méthodes culturales, la qualité des fruits, leur conditionnement et leur transport.

La production encore assez faible, 500 T environ, devrait atteindre rapidement 1 500 T. L'ouverture des marchés de l'avocat en Europe devrait permettre un développement satisfaisant de cette culture.

## SUMMARY

### AVOCADO CULTURE IN MARTINIQUE

Avocado culture, has been developed quite recently in Martinique in relation with the crops diversification tendency — variety « Lula » is the most used — However other are tried, suitable to local environment which would allow a longer production period.

Producers essentially work for best cultural methods, best fruit quality, conditioning and transport.

The annual production is yet low : 500 metric tons, but should rapidly reach 1,500. New possibilities of sending to Europe should allow good development of this crop.