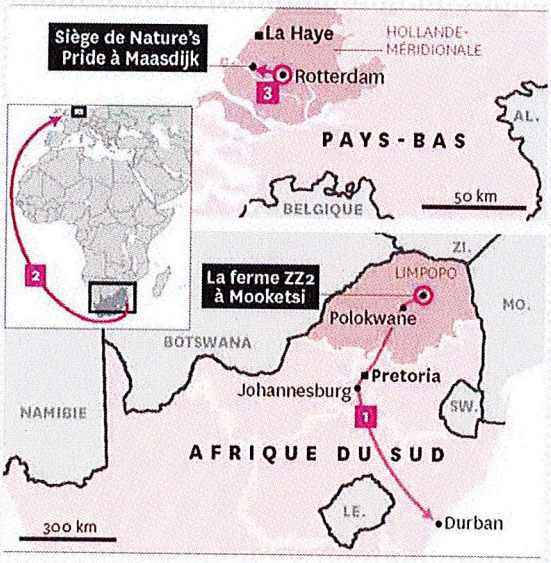
L'avocat sur le banc des accusés

Il est, en Allemagne et ailleurs, le dernier fruit à la mode, prisé par les végétariens, les végétaliens et tous ceux qui veulent se donner une bonne conscience écologique. Pourtant, sa consommation de masse est dévastatrice pour l'environnement.
—Die Zeit *[extraits] Hambourg*



SOURCE

DIE ZEIT
Hambourg, Allemagne
Hebdomadaire, 540 000 ex.
www.zeit.de
Le journal hebdomadaire de l'intelligentsia allemande. Tolérant et libéral, très complet, aussi rigoureux que copieux, il paraît le jeudi. Sur tous les sujets d'actualité, il veille à présenter des opinions diverses et contradictoires. Il se distingue également par sa maquette et sa mise en page, aussi graphiques qu'inventives. Créé en 1946, il appartient depuis 2006 au groupe Holtzbrinck.

Chaque époque a son aliment fétiche. Dans les années 1950, décennie de la jovialité forcée en Allemagne, c'est une cerise au marasquin, gavée d'arômes et de colorants artificiels, qui trônait sur les desserts, les *Punschtorten* [gâteau aux fruits et à la crème pâtissière] et les *Käsehäppchen* [apéritifs au fromage]. Dans les années 1970, les Allemands ont découvert le monde extérieur et les spaghettis. Dans les années 1980, le saumon fumé est devenu un produit de grande consommation, ce qui cadrait parfaitement avec l'ère du néolibéralisme, époque où la prospérité pour tous – bon, d'accord, pour beaucoup – semblait être un objectif à portée de main. Quel aliment a notre préférence aujourd'hui ?

S'il existe naturellement plusieurs réponses à cette question, l'une d'elles est néanmoins : l'avocat. Il compte parmi les produits vedettes de la cuisine végane, connue pour sa sensibilité aiguë à l'égard des animaux et de la nature. L'avocat permet de remplacer des ingrédients litigieux, comme le beurre et les œufs. On trouve aujourd'hui des livres de cuisine qui s'appellent "Mes recettes pour un monde meilleur" [livre d'Alicia Silverstone, non traduit en français] ; des recettes de gâteaux sont mises en avant sous le slogan : *"Savourez les grands classiques de la pâtisserie la conscience tranquille !"* L'avocat est le fruit de tous ceux qui veulent sauver le monde. Beaucoup de ses amateurs ne sont d'ailleurs pas végans mais ont envie, une fois de temps en temps, de se sentir en harmonie avec eux-mêmes et leur environnement.

Résultat : l'avocat est devenu le champion en titre des magazines et des blogs culinaires. Il a été en 2015 l'aliment le plus populaire sur le réseau social Pinterest, et il semble devenu impossible de trouver en Allemagne un café labellisé "commerce équitable" qui ne propose pas de canapés à l'avocat sur sa carte. L'association végétarienne Vegetarierbund recommande ce fruit. Peta, l'association de défense des animaux, détaille sur son site comment le cuisiner. L'organisation écologiste Bund conseille de l'utiliser comme ingrédient de peelings faits maison, plutôt que d'acheter ceux du commerce, qui contiennent des microplastiques néfastes pour les phoques. Le principal site de vente allemand spécialisé dans la mode écologique s'appelle Avocado Store. En 2010, l'Allemagne a importé 28 000 tonnes d'avocats. En 2015, 45 000 tonnes. En hiver, ils viennent du Brésil, du Chili ou d'Espagne, en été d'Afrique du Sud et du Pérou. Ils sont devenus aussi banals que la pomme de terre.

L'avocat passe pour avoir des vertus quasi miraculeuses – c'est d'ailleurs une des principales raisons de son succès. Un superaliment, au même titre que la graine de chia, le quinoa, le goji et l'açaï. Les superaliments seraient excellents pour le cœur et la circulation, contre le cancer et les rides, à tel point qu'on en trouve même en capsules en parapharmacie. Mais quand on achète un superaliment, c'est surtout un sentiment que l'on achète : celui que ces produits importés d'on ne sait trop où ramènent dans nos sociétés industrielles occidentales de l'authenticité, du naturel et de la santé – laquelle n'est plus aujourd'hui

PHOTO MIKE KEMP/GETTY IMAGES

la condition préalable d'une vie agréable, mais manifestement une valeur en soi. L'avocat, sans doute le plus plébiscité des superaliments, est en effet particulièrement bon pour la santé. Il regorge d'acides gras insaturés, de vitamines et de minéraux, comme s'il voulait guérir l'homme de tous ses maux. Voilà pour la fable.

Pour découvrir l'envers du décor, nous avons fait onze heures d'avion vers le sud, vers Johannesburg, d'où nous avons repris l'avion pour Polokwane, dans la province du Limpopo, dans le nord du pays. Là-bas, les routes sont poussiéreuses, les nids-de-poule si profonds et si nombreux que nous sommes obligés de slalomer pour les éviter. Et puis soudain le paysage change. Fini le bush aride, l'herbe brûlée, les cabanes de Zoulous en tôle ondulée, les chiens écrasés sur le bas-côté. Au lieu de quoi : des avocatiers. À perte de vue. Tous de la même taille, un peu moins de deux mètres, habillés de feuilles vert foncé, comme si la poussière et la sécheresse n'avaient pas prise sur elles.

Il faut avaler des kilomètres pour parvenir au cœur de l'empire de l'avocat. C'est près d'un lieu-dit nommé Mooketsi que siège son souverain, Tommie Van Zyl, dans un bâtiment de plain-pied. Il est le propriétaire de la ferme ZZ2, l'un des principaux exportateurs d'avocats en Europe. Tommie Van Zyl est un solide gaillard de 57 ans, vêtu d'un pantalon kaki et d'une chemise bien repassée. Quand il pénètre dans la pièce, ses employés font silence. Quand il parle, ils le regardent, prêts à répondre à ses désirs. Sur les murs de son bureau, des natures mortes à l'huile, surtout des avocats, peints par ses filles, d'une main qui manque un peu d'assurance – ce qui n'empêche pas les employés de hocher la tête d'un air approbateur lorsque Van Zyl les montre à ses visiteurs.

Comment est-il parvenu à arracher à ce lopin de terre un fruit aussi opulent – et en si grande quantité ?

Quand l'arrière-grand-père de Van Zyl a créé la ferme, au début du XXe siècle, il y cultivait des pommes de terre pour le marché local. "ZZ2", c'est le numéro d'immatriculation que lui avait attribué l'administration à l'époque. Le père de Van Zyl n'a pas tardé à s'apercevoir que les tomates assuraient des revenus plus juteux que les pommes de terre. Elles poussent vite et peuvent être cultivées toute l'année. En 1953, le père de Tommie Van Zyl s'est lancé. À sa mort, en 2005, il a laissé à ses héritiers la plus grande tomateraie de l'hémisphère Sud. Tommie Van Zyl a alors cherché un autre moteur de croissance. Le marché de la tomate était saturé. Mais là-bas, en Europe, les gens avaient l'air d'apprécier

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.

Les racines de l'avocatier étant fragiles, la jeune pousse est greffée sur un arbre plus commun, [illegible]. 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"*, responsable des avocats. Si ces fruits sont la passion de Bertie, cette nomination est aussi un signe : les avocats sont

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

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.

Nous 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 étals 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_2 – 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 ?

Difficile de dire exactement à quand remonte le point de bascule. Dans *The Queen of Fats*, [l'Américaine] Susan Allport 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 décréter 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

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 aiguiser leur attention"*).

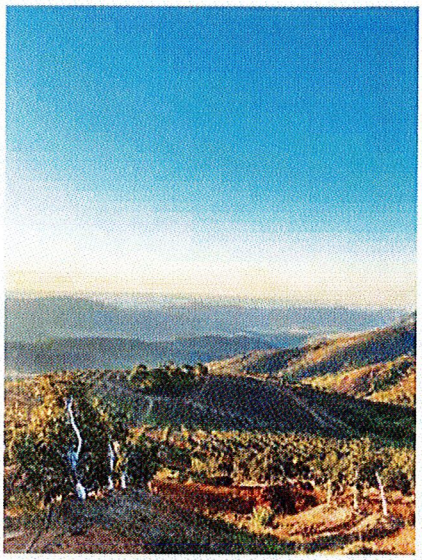
L'allongement des étals d'avocats dans les supermarchés, ces dernières années, est aussi le fruit des activités menées dans un mystérieux bâtiment aux façades sombres qui se dresse, telle une gigantesque maison d'architecte, à Maasdijk, non loin de Rotterdam. C'est là que se trouve le siège de Nature's 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 souviennent 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 l'acheteur. À petites doses, le gaz est totalement inoffensif. C'est celui que 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 préoccupations écologiques sont surtout un signe extérieur de richesse réservé à certains milieux.



↑ 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*

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 mûrissage, 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 panonceaux 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 mûrissage, peut-être sera-t-il possible d'en tirer quelque chose. Chez ZZ2, 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 datte réclame encore plus d'eau que l'avocat.

—Elisabeth Raether

Publié le 27 octobre

Droits de reproduction réservés