



Récolter les avocats au bon moment

Septembre - octobre 2004

- Productions végétales
- Conduite des cultures, récolte et qualité



Les avocats de Maré observés à la loupe

L'**avocat** est un fruit climactérique qui se récolte dur et ver-mature. Il ne **mûrit pas sur l'arbre** mais quelques jours après avoir été cueilli.

Récolté trop tôt, il peut ne jamais mûrir ou alors mûrir mais ne pas présenter une qualité organoleptique optimale.

Récolté trop tard, il **mûrit trop vite** et développe des **pourritures externes et internes**.

Si certains avocat (exemple : cv. Hass) changent de couleur de peau à l'approche de la maturité, la plupart des variétés, à potentiel commercial, cultivées sur les îles Loyauté restent vertes sans **aucun signe apparent indiquant que le fruit a atteint sa maturité optimale**.

Dans le cadre de la valorisation de la production d'avocats de Maré par une amélioration de la qualité des fruits, le SDR de la Province des îles Loyautés



S'il est récolté trop tôt, l'avocat peut ne jamais mûrir

Teneurs en huile ou matière sèche

Jusque dans les années 80, la **teneur en huile** a été le **critère d'évaluation de la qualité des avocats**. Cependant **l'extraction et le dosage de cette huile** demandent des **techniques fastidieuses et dangereuses**.

En 1983, Lee et al. met en évidence la forte corrélation existante entre la teneur en huile et la teneur en matières sèches de l'avocat pendant le grossissement et la maturation de l'avocat sur l'arbre. La **teneur en matière sèche** est

La détermination de la teneur en matières sèche est plus aisée. Elle est réalisée de la façon suivante :

- Prélever des carottes d'avocats à l'aide d'un « plugger »
- Les découper en tranches fines
- Les sécher de plus de 15h à 60°C

La teneur en matière sèche est le **rapport poids sec sur poids frais**. Ce qui nous donne le **pourcentage de la teneur en matière sèche**.

Cette technique est **simple et peu coûteuse**. Elle pourra être réalisée à moyen terme par les services de développement, une fois que les expérimentations auront démontré la fiabilité du critère dans le contexte de Maré, pour orienter les producteurs, pour chacune des variétés, sur la date de récolte.



Grappe de choquette (photo : V. Kagy)

d'Appui au Développement Rural Loyaltien d'Atha (Institut Agronomique néo-Calédonien) pour mener des recherches sur la détermination du point de coupe optimal des avocats de Maré.

- de la variété
- de la localité (climat, sol)
- des conditions culturales.



Stéphane LEBÉGIN
Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
01/07/2020
<http://www.iac.nc>



Auteurs

Publié le : 6 août 2021

Auteurs du contenu scientifique et technique :

- Stéphane Lebégin (IAC)

Adaptation et rédaction web de la fiche Agripédia :

- Estelle Bonnet-Vidal (Lincks)

Relecture et validation finale : Stéphane Lebégin

Citation bibliographique recommandée :

Agripédia. Fiche technique "**Récolter les avocats au bon moment**" [En ligne] <https://www.agripedia.nc/conseils-techniques/productions-vegetales/conduite-des-cultures-recolte-et-qualite/recolter-les> (consulté le jour/mois/année)

Voir également [FAQ "Comment citer cette référence bibliographique ?"](#)



Stéphane LEBÉGIN
Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
01/07/2020
<http://www.iac.nc>

