



Produire des avocats toute l'année

■ Productions végétales

■ Conduite des cultures, récolte et qualité

Choix des variétés permettant une production

L'avocat est un fruit prisé par les calédoniens. Il est possible de produire quasiment toute l'année en sélectionnant des variétés précoces, de saison et tardives. La fiche ci-dessous présente les résultats d'une comparaison agronomique entre 16 variétés d'avocats plantées sur des parcelles d'expérimentation à l'Institut Agronomique Néo-Calédonien de Pocquereux.

Liste des 16 variétés comparées

- Pernod
- Tahiti 15
- Francis Hart
- Nowels
- Fuerte
- Hall
- Edranol
- Rincon
- Choquette
- Simpson
- Hass
- Lulo
- Helen
- Nishikawa
- Anaheim
- Reed

Variétés Type/hybride	Forme et aspect du fruit à maturité	Calibre Poids moyen	Qualité externe et interne du fruit & susceptibilité au brunissement vasculaire	Réaction à la manutention	Teneur en huile	matière sèche
Pernod Artifical	Pyramidal, vert brillant, peau lisse et fine. Vire partiellement au Pourpre-noir à maturité.	250-350 g	Bonne qualité visuelle, avocat léger en huile, très peu d'arôme	Très sensible	5-8 %	12-15 %
Tahiti 15 Artifical	Ovoidé, vert brillant, peau lisse. Présence de lentilles (points) claires devenant lisses et jaunes par le bas à maturité. Tendance à virer au violet à maturité.	600-800 g	Excellente qualité gustative, bel aspect extérieur	Moyenne	8-10 %	15-18 %
Francis Hart Type : Artifical	Pyramidal, vert clair brillant, peau lisse. S'écclaircit et devient vert-jaune à maturité.	300-400 g	Excellente qualité gustative Sensible au brunissement vasculaire.	Sensible	Donnée non disponible	16-19 %
Nowels Guatemahq./Mexicain	Vert pâle, peau très fine, noyau ovale et pointu. Le vert devient terne à maturité.	150-300 g	Qualité externe souvent mauvaise, bonne saveur, chair de bel aspect.	Sensible	16-20 %	22-28 %
Fuerte Guatemahq./Mexicain	Pyramidal, peau fine, vert foncé terne pigmenté de lentilles jaunes. Bonne tenue sur l'arbre. Ne vire pas de couleur à maturité.	250-350 g	Bonne qualité externe et interne.	Sensible	12-18 %	26-27 %
Hall Guatemahq./Artifical	Ovoidé à pyriforme, vert clair et luisant couvert de nombreux lentilles blanches. Le pédicelle est légèrement décentré. Ne vire pas de couleur à maturité.	500-700 g	Bonne qualité externe et interne	Moyenne	10-16 %	13-16 %
Edranol Guatemahq.	Pyramidal, vert olive, peau légèrement rugueuse. Ne vire pas de couleur à maturité.	150-300 g	Excellente qualité gustative, peau fine, sensible à la manutention	Moyenne	15-18 %	24-30 %
Rincon Guatemahq./Mexicain	Pyramidal, vert brillant, peau lisse et fine. Parsemé de lentilles jaunissant à maturité.	150-300 g	Qualité externe moyenne, interne mauvaise (fibres dans la chair). Fortement sensible au brunissement vasculaire.	Sensible	15-26 %	19-28 %
Choquette Guatemahq./Artifical	Ovoidé (fruit aplati en oblique sur un côté de l'apex). Vert luisant, peau épaisse et rugueuse, aspect lisse et luisant à maturité. Ne vire pas de couleur à maturité.	250-1000 g	Très bonne externe et interne	Moyenne	13 %	14-18 %
Simpson Guatemahq./Artifical	Rond, vert clair, peau lisse et moyennement épaisse. Tendance à s'écclaircir à maturité.	400-500 g	Bonne qualité externe et interne, chair de belle consistance mais sensible au brunissement vasculaire	Sensible	10-14 %	17-24 %
Hass Guatemahq.	Pyramidal, vert foncé, peau verruqueuse. Vire au brun-noir à maturité.	150-200 g	Excellente qualité externe et interne Chair onctueuse à la saveur noisette	Bonne	18-20 %	24-32 %
Lulo Guatemahq./Artifical	Pyramidal, vert clair, peau lisse et brillante. Deviens vert-jaune à maturité.	300-475 g	Assez bonne qualité visuelle et excellente qualité gustative, présence possible de fissures à l'intérieur du fruit	Bonne	12-16 %	16-25 %
Helen Guatemahq.	Ovoidé à pyriforme, vert foncé, peau brillante épaisse et moyennement rugueuse, pédicelle épais. Ne vire pas de couleur à maturité.	300-400 g	Qualité moyenne, fortement sensible au brunissement vasculaire	Bonne	13 %	18-22 %
Nishikawa Guatemahq.	Ovoidé à pyriforme, vert foncé parsemé de points, pédicelle épais et présence de péridermes au point d'attache du fruit. Ne vire pas de couleur à maturité.	300-500 g	Bonne qualité, très bonne saveur Sensible au brunissement vasculaire	Bonne	21-25 %	23-30 %
Anaheim Guatemahq.	Ovoidé à pyriforme, vert-brun, peau moyennement épaisse. Ne vire pas de couleur à maturité.	350-500 g	Qualité moyenne, légèrement sensible au brunissement vasculaire, présence possible de fissures à l'intérieur du fruit. Peu sensible à la manutention	Bonne	15-22 %	21-25 %
Reed Guatemahq.	Rond, vert foncé, peau épaisse, lisse brillante. Certains fruits ont tendance à jaunir très légèrement à maturité.	250-400 g	Bon aspect externe et saveur appréciable Légèrement sensible au brunissement vasculaire	Bonne	14-16 %	25-32 %

Comparatif variétal avocats : La caractérisation des fruits



PERNOD : Variété précoce



Avocat TAHITI 15

coce

t la rentabilité économique est



TAHITI 15 : Variété précoce

Avocat FRANCIS HART

Variété de début de saison

Déconseillée à la plantation

Tableau : comparaison des caractéristiques agronomiques des différentes variétés

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

agripédia.nc



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

