

FUTURA

La consommation d'avocat soutient le narcotrafic !!

Podcast écrit et lu par Melissa Lepoureau

Saviez-vous que quand on achète un avocat, on soutient les narcotrafiquants ? Oui, ça peut paraître un peu étrange, mais pourtant autant une réalité que l'impact écologique de la consommation d'avocat.

Salut, c'est Melissa Lepoureau, et cette semaine, dans Futura FLASH, on va s'intéresser aux différents enjeux qui existent autour de l'avocat.

[Le thème de Futura News décliné sur un style hip hop.]

L'avocat vient de l'avocatier, un arbre des pays tropicaux, qu'on trouve par exemple au Guatemala, ou encore au Mexique. Au début, comme l'avocat est fragile, il était plutôt difficile de le transporter. Donc il était mangé sur place, et n'était pas exporté. Puis petit à petit, on a pu le faire voyager dans des camions frigorifiques. C'est comme ça que l'avocat a pu partir vers les Etats-Unis. Mais c'était plus compliqué pour le faire arriver en Europe. Il fallait le faire voyager par avion, ce qui posait beaucoup de problèmes pour le conserver. Mais lorsqu'on a su comment le transporter en bateau, ça a été l'explosion, surtout en Europe. On a d'ailleurs vu que la consommation d'avocats en France a doublé dans les années 2010. On estime que l'on mange environ 3 kg d'avocat par personne par an. La demande mondiale a doublé aussi, elle est passée de 3,7 millions de tonnes en 2010 à 7,2 millions en 2019. Forcément, en Europe, on achète beaucoup plus cher ce produit que ne les achète les Mexicains par exemple. D'ailleurs, saviez-vous que le Mexique représente le tiers de la production mondiale d'avocats ? Si vous n'étiez pas au courant, les narcotrafiquants, eux, le savaient. Et ils ont décidé d'en faire un business, et contrôlent aujourd'hui la quasi-totalité des vergers d'avocats. C'est pour ça qu'on dit que lorsqu'on achète un avocat du Mexique, on soutient en fait le narcotrafic international. Mais il n'y a pas que ça qui est embêtant. Le fruit que vous achetez et qui est quasi prêt à être dégusté, il est assez différent de celui qui est cueilli. Il a été cueilli vert, pas mûr du tout. Il va faire son voyage en bateau pendant trois semaines, et pour qu'il ne murisse pas entre-temps, il est conservé à 6°C dans un frigo. Une fois qu'il arrive à bon port, il passe deux semaines en mûrisserie. En gros, on le fait mûrir artificiellement avec de l'acétylène. Et puis il pourra être commercialisé, envoyé dans les grandes surfaces, et arriver dans votre assiette. Ça fait un sacré chemin, avec énormément d'emballages, de transport, et de produits chimiques qui nous permettent d'avoir cet avocat tout juste mûr sur notre marché. Alors on pourrait se dire, ok, il suffit de ne plus acheter d'avocat qui provient du Mexique. Mais il y a un autre aspect qu'il faut prendre en compte, c'est l'eau ! Dans un seul avocat, il y a 1000 à 2000 litres d'eau. Il faut savoir qu'en Espagne ou en Afrique du Sud, on retire les oliviers pour planter des avocatiers. Certes, les systèmes de goutte à goutte sont largement utilisés, mais ça

contribue à l'avancement de la désertification. Donc si on fait le topo, d'un côté on a le narcotrafic, et de l'autre on a le désert. Mais l'avocat, c'est bon pour la santé. C'est bon pour le cœur, c'est bon pour le cholestérol, pour tout un tas de choses parce que c'est du bon gras. On voit des tas de recettes avec de l'avocat, comme les toasts à l'avocat ou alors même certaines pâtisseries où l'avocat remplace le beurre ou autre matière grasse. Mais ce qu'il faut retenir, c'est que c'est pas parce que c'est un produit à la mode, qu'il est bon à manger et bon pour le corps, qu'on n'achète pas le monde qui va avec. En manger un de temps en temps, pourquoi pas oui, mais en manger tout le temps, il vaudrait mieux éviter.

Et vous, qu'en pensez-vous ? Êtes-vous un gros mangeur d'avocats ? Allez-vous réduire votre consommation ? Dites-nous tout en commentaire ! Quant à moi, je vous retrouve prochainement pour un nouvel épisode de Futura FLASH.