

Persea americana Mill., 1768

(Avocatier)

Identifiants : 23703/perame

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Magnoliidées ;**
- **Ordre : Laurales ;**
- **Famille : Lauraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Laurales ;**
- **Famille : Lauraceae ;**
- **Genre : Persea ;**

- **Synonymes : *Persea gratissima* C.F.Gaertn. 1807 ;**

- **Synonymes français : avocatier commun, avocatier américain, avocatier du Guatemala [Guatemalan race] ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alligator-pear [West Indian race], avocado, avocado-pear [West Indian race], Guatemalan avocado [Guatemalan race], lowland avocado [West Indian race], Mexican avocado [Mexican race], Trapp avocado [West Indian race], West Indian avocado [West Indian race], e li (cn transcrit), Avocado (de), Avocadobaum (de), Avocadopalme (de), abokado (jp romaji), wani-nashi (jp romaji), abacate (pt,br), aguacate (es), palto (es), avokado (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : de -2/-3 °C, pour les variétés guatémaltèques, à -8/-11°C, pour les variétés mexicaines ;**



- **Note comestibilité : ******

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} : fruit, légume, prudence^{(((0(+x))μ.(1*))}

Utilisation(s)/usage(s)^{μ(((0(+x)))} culinaire(s) :

-la pulpe du fruit est consommée crue ou cuite ; elle est consommée dans les salades, soupes, sandwichs, pâtes à tartiner, la crème glacée, et aussi dans les tortillas et le vin ;

les fruits sont mélangés avec du sucre et de l'eau pour faire une boisson ;

-l'huile est extraite de la chair ; elle est utilisée dans la vinaigrette ;

-les feuilles peuvent être utilisées pour le thé sucré avec du jus de canne à sucre ; les feuilles grillées sont utilisées pour les ragoûts de saison et les plats de haricots^{(((0(+x)))}.(1*)

La pulpe du fruit est consommée crue ou cuite. Il est consommé dans les salades, les soupes, les sandwichs, les pâtes à tartiner, les glaces, mais aussi dans les tortillas et dans le vin. Les fruits sont mélangés avec du sucre et de l'eau pour faire

une boisson. L'huile est extraite de la chair. Il est utilisé dans la vinaigrette. Les feuilles peuvent être utilisées pour le thé sucré avec du jus de canne à sucre. Les feuilles grillées sont utilisées pour assaisonner les ragoûts et les plats de haricots. Attention: certaines personnes sont allergiques

Partie testée : fruit^{[[0(+x)] (traduction automatique)}
Original : Fruit^{[[0(+x)]}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
74.4	805	193	1.8	480	11	0.7	0.4



(1*)ATTENTION : certaines personnes sont allergiques.

Les feuilles et l'écorce de l'avocatier, ainsi que la peau ou la chair de l'avocat peuvent être nocifs pour les animaux tels que chats, chiens, bovins, caprins, lapins, rats, oiseaux, poissons, et les chevaux qui peuvent être gravement intoxiqués quand ils les consomment, et même en mourir¹. Les feuilles d'avocatier contiennent en effet de la persine, un acide gras dérivé toxique qui, en quantité suffisante, peut causer la mort. Les symptômes comprennent l'irritation gastro-intestinale, vomissements, diarrhée, détresse respiratoire, congestion, l'accumulation de liquide autour des tissus du cœur, et même la mort. Les oiseaux semblent aussi être particulièrement sensibles à ce composé toxique. Les effets négatifs chez les humains semblent être principalement des problèmes d'allergies.^{(1*)ATTENTION^{0(+x)}} : certaines personnes sont allergiques^{[[0(+x)]}.

Les feuilles et l'écorce de l'avocatier, ainsi que la peau ou la chair de l'avocat peuvent être nocifs pour les animaux tels que chats, chiens, bovins, caprins, lapins, rats, oiseaux, poissons, et les chevaux qui peuvent être gravement intoxiqués quand ils les consomment, et même en mourir¹. Les feuilles d'avocatier contiennent en effet de la persine, un acide gras dérivé toxique qui, en quantité suffisante, peut causer la mort. Les symptômes comprennent l'irritation gastro-intestinale, vomissements, diarrhée, détresse respiratoire, congestion, l'accumulation de liquide autour des tissus du cœur, et même la mort. Les oiseaux semblent aussi être particulièrement sensibles à ce composé toxique. Les effets négatifs chez les humains semblent être principalement des problèmes d'allergies^{[[wiki]]}.

- Note médicinale : ***
- Usages médicinaux : Son bois dur est utilisé dans la construction^{[[wiki]]} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



- Petite histoire-géo : L'avocatier est originaire d'une vaste zone géographique s'étendant des montagnes centrales et occidentales du Mexique, à travers le Guatemala jusqu'aux côtes pacifiques d'Amérique centrale. Il y a des preuves archéologiques de l'utilisation et de la sélection des pieds au Mexique pendant dix mille ans. Des noyaux trouvés dans des grottes de la vallée de Tehuacan (État de Puebla) montrent que durant cette période il y eut une sélection progressive vers une augmentation de la taille des fruits ; ceci est indiqué par l'augmentation de la taille des noyaux des couches récentes par rapport à la taille de ceux des couches plus anciennes^{[[wiki]]}.

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un arbre fruitier important dans de nombreux pays tropicaux et subtropicaux. L'arbre et le fruit sont de plus en plus acceptés au moins dans les hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée^{[[0(+x)] (traduction automatique)}.

Original : It is an important fruit tree in many tropical and subtropical countries. The tree and fruit is getting quite wide acceptance at least in the highlands of Papua New Guinea^{[[0(+x)]}.

◦ Distribution :

Une plante subtropicale. Les arbres poussent du niveau de la mer jusqu'à 2250 m d'altitude sous les tropiques. Il ne supporte pas l'engorgement. Les branches sont facilement endommagées par le vent. Il doit être dans un endroit sans gel ou là où les gelées sont rares. Les variétés antillaises se développent dans les climats humides et tropicaux et gèlent à 0 ° C ou près. Les types mexicains sont originaires des plateaux subtropicaux secs et prospèrent dans un climat méditerranéen. Ils sont résistants de -4 à -7 ° C. Ils sont sensibles au sel, ont les plus petits fruits et la peau la plus fine. La meilleure température diurne est de 25 à 33 ° C. Les types guatémaltèques sont originaires des régions tropicales fraîches de haute altitude et sont rustiques de -1 ° à -3 ° C. Il fait mieux avec un sol neutre ou légèrement acide. Les avocats antillais peuvent supporter une certaine salinité. Ils ont besoin d'un sol bien aéré. La croissance est perturbée lorsque la température du sol est inférieure à 13 ° C. Il a besoin d'une humidité élevée à la floraison et à la nouaison. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans la forêt de Miombo en Afrique. En Argentine, il pousse entre 1 500 et 1 800 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Au Sichuan et au Yunnan^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : A subtropical plant. Trees grow from sea level up to 2250 m altitude in the tropics. It cannot stand water-logging. Branches are easily damaged by wind. It needs to be in a frost free location or where frosts are rare. West Indian varieties thrive in humid, tropical climates and freeze at or near 0°C. Mexican types are native to dry subtropical plateaus and thrive in a Mediterranean climate. They are hardy -4 to -7°C. They are salt sensitive, has the smallest fruits and the thinnest skin. The best daytime temperature is 25-33°C. Guatemalan types are native to cool, high-altitude tropics and are hardy -1°C to -3°C. It does best with neutral or slightly acid soil. West Indian avocados can stand some salinity. They need a well aerated soil. Growth is disrupted when soil temperatures are below 13°C. It needs high humidity at flowering and fruit set. It can grow in arid places. It grows in Miombo woodland in Africa. In Argentina it grows between 1,500-1,800 m above sea level. It suits hardiness zones 9-11. In Sichuan and Yunnan^{(((0(+x))}.

◦ Localisation :

*Afrique, Angola, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Asie, Australie, Barbade, Belize, Bénin, Bermudes, Bhoutan, Bolivie, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Cap-Vert, Caraïbes, Afrique centrale, République centrafricaine , Amérique centrale, Tchad, Chili, Chine, Colombie, Congo, RD Congo, îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Djibouti, Dominique, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, île de Pâques, Équateur, Égypte, Guinée équatoriale, Eswatini, Éthiopie, Fidji, FSM, France, Gabon, Gambie, Ghana, Grenade, Guam, Guatemala, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Hispaniola , Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Israël, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Kenya, Laos, Lesotho, Libéria, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Mali, Marquises, Mauritanie, Maurice, Mexique *, Mozambique, Myanmar, Namibie, Nauru, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pérou, PNG, Philippines, Pohnpei, Porto Rico, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim, îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Suriname, Swaziland, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor- Leste, Togo, Tonga, Trinité-et-Tobago, Turquie, Ouganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, îles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe, îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Suriname, Swaziland, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Trinidad et Tobago, Turquie, Ouganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, îles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe, îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Suriname, Swaziland, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Trinidad et Tobago, Turquie, Ouganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, îles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.*

Original : Africa, Angola, Antigua & Barbuda, Argentina, Asia, Australia, Barbados, Belize, Benin, Bermuda, Bhutan, Bolivia, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Cape Verde, Caribbean, Central Africa, Central African Republic, Central America, Chad, Chile, China, Colombia, Congo, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Djibouti, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ecuador, Egypt, Equatorial Guinea, Eswatini, Ethiopia, Fiji, FSM, France, Gabon, Gambia, Ghana, Grenada, Guam, Guatemala, Guyana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinée-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, Hispaniola, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Israel, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Laos, Lesotho, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Mali, Marquesas, Mauritania, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nauru, New Zealand, Nicaragua, Niger, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Panama, Papua New Guinea, Peru, PNG, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Rwanda, Sao Tome and Principe, SE Asia, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim, Solomon Islands, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Sri Lanka, St Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Swaziland, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tonga, Trinidad and Tobago, Turkey, Uganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Virgin Islands, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{(((0(+x))}.*

◦ Notes :

Il existe environ 200 espèces de Persea. La plupart sont en Amérique^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

• Liens, sources et/ou références :

- CRFG ("California Rare Fruit Growers", en anglais) : <https://www.crfg.org/pubs/ff/avocado.html> ;
- "Top Tropicals : avocado varieties" (en anglais) :
https://toptropicals.com/html/toptropicals/articles/fruit/varieties_avocado.htm#hardy ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbre/ft_persea.html ;
- Wikipedia :
[https://fr.wikipedia.org/wiki/Avocatier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Avocatier_(en_français)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Persea_americana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2529835 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

AAK, 1980, *Bertanam Pohon Buah-buahan*. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 7 Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants*. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 42 Alexander, D.M., Scholefield, P.B., Frodsham, A., 1982, *Some tree fruits for tropical Australia*. CSIRO, Australia. p 9 Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 442 Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 217 Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 316 Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, *Useful Trees and Shrubs for Ethiopia*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 346 Bennett, B. C., 1990, *Useful Plants of Amazonian Ecuador*. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 39 Bergh, B.O., 1979, *Avocado*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 148 (Also as *Persea americana* var. *drymifolia*) Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 172 Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 773 Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany*. Economic Botany, 43(2): 307-369 Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 72 Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1726 Casas, A., et al, 1996, *Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication*. Human Ecology, Vol. 24, No. 4 pp. 455-478 Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 217 Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 62 Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 190 Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. Princeton Field Guides. p 260 Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 265 Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 8 Cull, B.W., 1995, *Fruit Growing in Warm Climates*. Reed. p 51 Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1012 Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 5 Dharani, N., 2002, *Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa*. Struik. p 143 Econ. Bot. 31:318. 1977 (As *Persea americana* var. *nubigena*) Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 515 Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 139 Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 149 Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 82 French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 216 French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands*. A Compendium. Food Plants International Inc. p 216 Friday, J. B., 2005, *Forestry and Agroforestry Trees of East Timor*. https://www.ctahr.hawaii.edu/forestry/data/Timor/Timor_trees.html Goode, P., 1989, *Edible Plants of Uganda*. FAO p 27 Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia*. AGPS, Canberra p 93, Pl 29 Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 471 (As *Persea gratissima*) Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea*. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 76, Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p15 https://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 402 Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 154 John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 63 J. Wash. Acad. Sci. 10:15. 1920 (As *Persea americana* var. *drymifolia*) Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities*. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 486 Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1725 Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 185 Lembaga

Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan, Balai Pustaka*, Jakarta. p 10 Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., Lauraceae. *Flora of China*. Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 243 Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 63 Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 316 Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 288 Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 31 (Also as *Persea leiogyna*) Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, *Useful Trees and Shrubs for Tanzania*. Regional Soil Conservation Unit Technical Handbook No 6. p 384 Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 91 Mutchnick, P. A. and McCarthy, B. C., 1997, *An Ethnobotanical Analysis of the Tree Species Common to the Subtropical Moist Forests of the Petén, Guatemala. Economic Botany*, Vol. 51, No. 2, pp. 158-183 Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 90 Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 33 Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 186 Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 390 Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Persea edulis*) Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies PROSEA \(Plant Resources of South East Asia\) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies%20PROSEA%20(Plant%20Resources%20of%20South%20East%20Asia)%20handbook,%20Volume%202,%201991,%20Edible%20fruits%20and%20nut). p 251 (Also as *Persea americana* var. *drymifolia* and *Persea americana* var. *nubigena*) Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 192 Quintana, C. M., 2010, *Wild Plants in the Dry Valleys Around Quito Ecuador. An Illustrated Guide*. Publicaciones del Harbario, QCA p 138 Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 21st April 2011] Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 38 Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 18 (As *Persea americana* var. *drymifolia*) Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaui, Kuai, Hawaii, Volume 2* p 115 Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 368 (Drawing) Tabuti, J. R. S., 2012, *Important Woody Plant Species, their Management and Conservation Status in Balawoli Sub-country, Uganda. Ethnobotany Research & Applications* 10:269-286 Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 20 Tate, D., 1999, *Tropical Fruit. Archipelago Press*. Singapore. p 80 Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 416 USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 160 van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 285 Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 38 Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 166 Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 194 Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 118 Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica. Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication*, Comstock Publishing. p 180