



Avoine nue



La nutrition révèle ses attributs secrets

La variété novatrice d'avoine « nue », ou AC Gehl, est la toute première variété d'avoine à grains nus dépourvue de poils, qui offre de nombreux avantages à la fois pour les producteurs, pour les transformateurs et pour les consommateurs. Cette « avoine nue », développée par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), représente une nouvelle classe d'avoine à grains nus dont la surface est presque entièrement dépourvue de poils.

Cette nouvelle variété est le résultat de plus de 15 ans d'efforts intensifs de recherche et d'amélioration génétique par les chercheurs scientifiques d'AAC. Cette culture polyvalente « fabriquée au Canada » est un exemple de la manière dont les efforts de recherche d'AAC permettent pratiquement d'offrir aux Canadiens des aliments plus sains et de qualité supérieure.

Locomotive nutritionnelle

Le développement réussi de l'avoine à grains nus a incité différentes entreprises à l'intégrer au développement de nouveaux produits pour de nouveaux marchés. L'avoine à grains nus constitue un substitut nutritif au riz dans les produits alimentaires, puisque son mode de cuisson et son goût sont similaires à ceux du riz, alors que son profil nutritionnel est plus étendu. L'avoine à grains nus offre deux fois plus de protéines, dix fois plus de fibres et cinq fois plus de fer que le riz blanc. De plus, l'avoine à grains nus contient un taux extrêmement élevé de lysine, un acide aminé jouant un rôle essentiel dans la croissance musculaire. Elle présente aussi des concentrations élevées de bêta-glucane (qui peut contribuer à la réduction du cholestérol) et d'antioxydants, ainsi qu'un indice glycémique faible.

L'avoine à grains nus représente un excellent substitut pour les régimes alimentaires sans gluten, et différentes entreprises développent actuellement des produits alimentaires à base d'avoine à grains nus pour les personnes atteintes de maladie cœliaque.

Avantages pour les producteurs et les transformateurs

Les variétés antérieures d'avoine à grains nus étaient encore recouvertes de poils fins (appelés trichomes), qui pouvaient donner lieu à de graves problèmes de santé pour les cultivateurs et les transformateurs qui récoltent, manipulent et transforment les grains.

Les trichomes présents à la surface des variétés classiques ont tendance à se séparer au cours du battage et de la manutention, pour se retrouver en suspension dans l'air ambiant et ainsi causer des démangeaisons cutanées, des troubles respiratoires et des irritations oculaires pour les opérateurs. De plus, les trichomes favorisent l'agglutination des grains et provoquent ainsi des effets de voûte dans les semoirs et des blocages dans les dispositifs d'acheminement des grains. Les trichomes ont aussi une charge électrostatique qui peut attirer des spores fongiques et de la poussière, qui peuvent provoquer une infection du grain.

Puisqu'elle est presque entièrement dépourvue de trichomes, la variété AC Gehl n'entraîne pas d'effet de voûte, et ses grains se prêtent aisément aux opérations de manutention et de transformation alimentaire.

Contrairement aux variétés d'avoine traditionnelles, la transformation de l'avoine à grains nus ne nécessite pas d'équipements coûteux de décorticage et de tri, ce qui en fait une option particulièrement intéressante pour les plus petites entreprises. Aussi, comme les grains sont plus denses, leur volume de stockage est réduit et les coûts de transport sont moindres.

Comme toutes les autres variétés d'avoine, l'avoine à grains nus peut être produite dans toutes les régions de production céréalière du Canada.