

Journée Grandes cultures et Herbages 2010

Avoine

La famille des avoines cultivées comprend 2 espèces :

Avena sativa : avoine vêtue, de type printemps et hiver. Couleur de l'enveloppe : blanche, jaune (grise) ou noire.

Avena nuda : avoine nue (grain sans enveloppe), de type printemps et hiver ne. Couleur de l'amande : claire.

Avoine blanche : type d'avoine le plus cultivé débouchés : - industrie d'alimentation animale
- industrie agroalimentaire (décorticage)

Avoine nue : marchés de filière : - industrie agroalimentaire (petit déjeuner, barres de céréales...),
- alimentation animale pour les volailles et les porcelets,
- industrie de synthèse : cosmétique, pharmacie et diététique.

L'avoine nue se caractérise par :

- amande claire sans couverture
- poids spécifique entre 65 et 70 kg /hl
- pouvoir énergétique équivalent au blé (qualité de ces acides aminés)
- présence minimum de fibre et de cellulose
- richesse en protéines de 15 à 18 %
- haute teneur en acides gras indispensables.

Variété Grafton (avoine à grain nu)

Zones de culture : - régions où se cultivent les avoines d'hiver.

Physiologie : - précoce - assez courte - bonne tolérance à la verse
- plus tolérante au froid que la plupart des avoines d'hiver.

Maladies : - peu sensible à rouille couronnée et assez résistante à l'oïdium

Qualité : -avoine nue avec peu de graines recouvertes -PS très élevé \pm 65 kg / hl
- protéines \pm 18 % - valeur énergétique = un blé.

Productivité : - potentiel inférieur aux avoines couvertes de 15 à 20 %

Composition	Avoine nue	Avoine vêtue	Blé
Protéine brute (%)	17,2	13,2	14,2
Fibre ADF (%)	4,5	14,6	3,4
Gras (%)	7,4	5,1	2,3
Hydrates de carbone (non struct.)	65,0	48,0	68,0
Energie digestible (Mcal/kg)	4,18	3,49	3,84
Energie digestible Lait (Mcal/kg)	2,26	1,77	1,99
Calcium (%)	0,07	0,11	0,05
Phosphore (%)	0,52	0,40	0,43
Magnésium (%)	0,17	0,16	0,15
Potassium (%)	0,61	0,52	0,50