

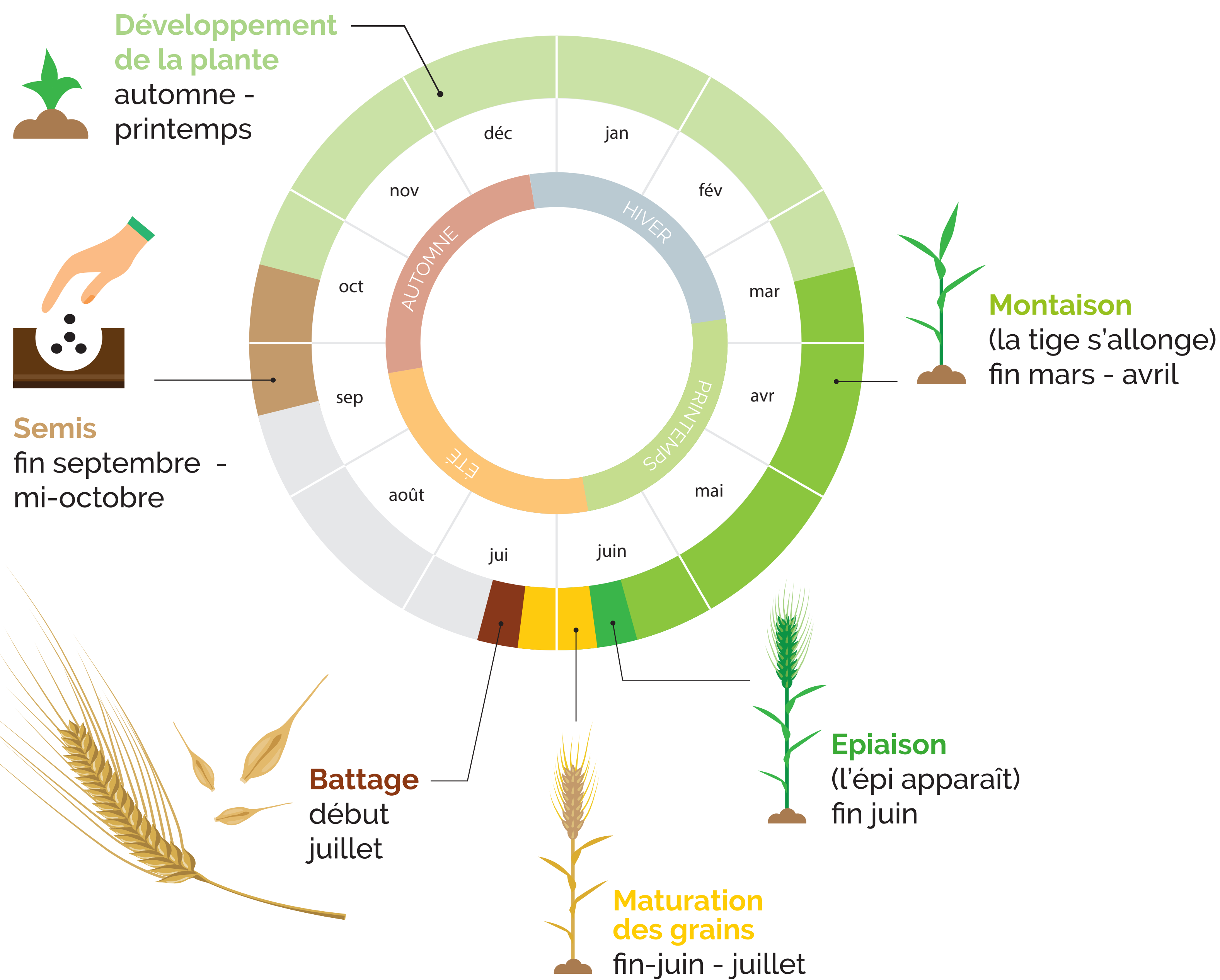


# Orge



## Comment ça pousse ?

## Mais ça sert à quoi ?



### Alimentation animale

On cultive l'orge essentiellement pour l'alimentation animale des **ruminants**, des **porcs** et des **poules**.



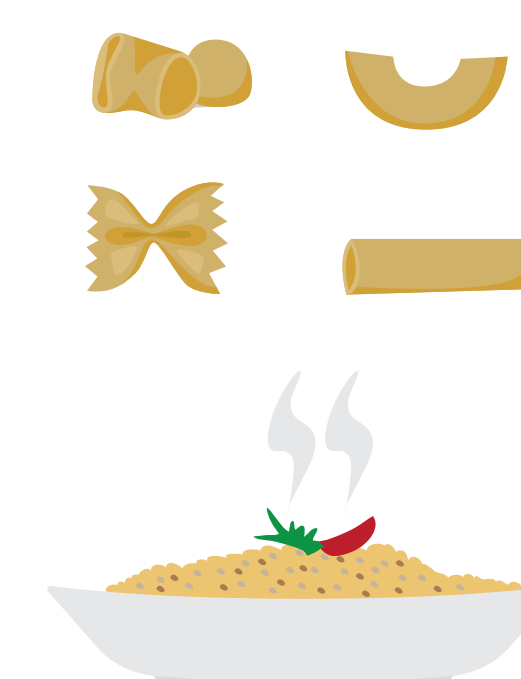
### Produits maltés

Matière première utilisée dans la fabrication de la **bière** et du **whisky**, le grain d'orge constitue la base des produits maltés.



### Alimentation

Des variétés spécifiques d'orge sont intégrées dans les mélanges de **farines**, pour la préparation de **pâtes alimentaires**. On peut aussi cuire ses grains en **risotto**.



**2<sup>ème</sup>** production céréalière de Suisse = **28 100 ha** surface d'orge cultivée en Suisse = **200 000 t** récolte par an

**Orge mondé:** La céréale complète (avec le germe et le son) est très nourrissante et pleine de nutriments.

## Comment soigner cette culture ?



Mais avec l'utilisation de plus en plus fréquente de semences non traitées, des maladies telles que le **charbon** réapparaissent. Sans ces traitements, il est difficile de contrôler les pathogènes qui se propagent par infection des grains, restent présents dans les semences et détériorent la récolte.



On peut **associer l'orge à une légumineuse** tel que le pois; pour leur bon équilibre énergieprotéine en fourrage. Le pois fixe l'azote (élément fertilisant) et la céréale lui sert de tuteur.



On cultive l'**orge brassicole** de manière à **limiter la teneur en protéines** de ses grains, contrairement aux autres céréales. Un malt trop protéiné impacte la qualité de la bière.

**Bon pour la santé!**

- Riche en:
- fibres;
  - protéines (11 %);
  - vitamines B (énergétiques);
  - magnésium (anti-stress);
  - fer (anti-fatigue).



Plus d'infos:

