

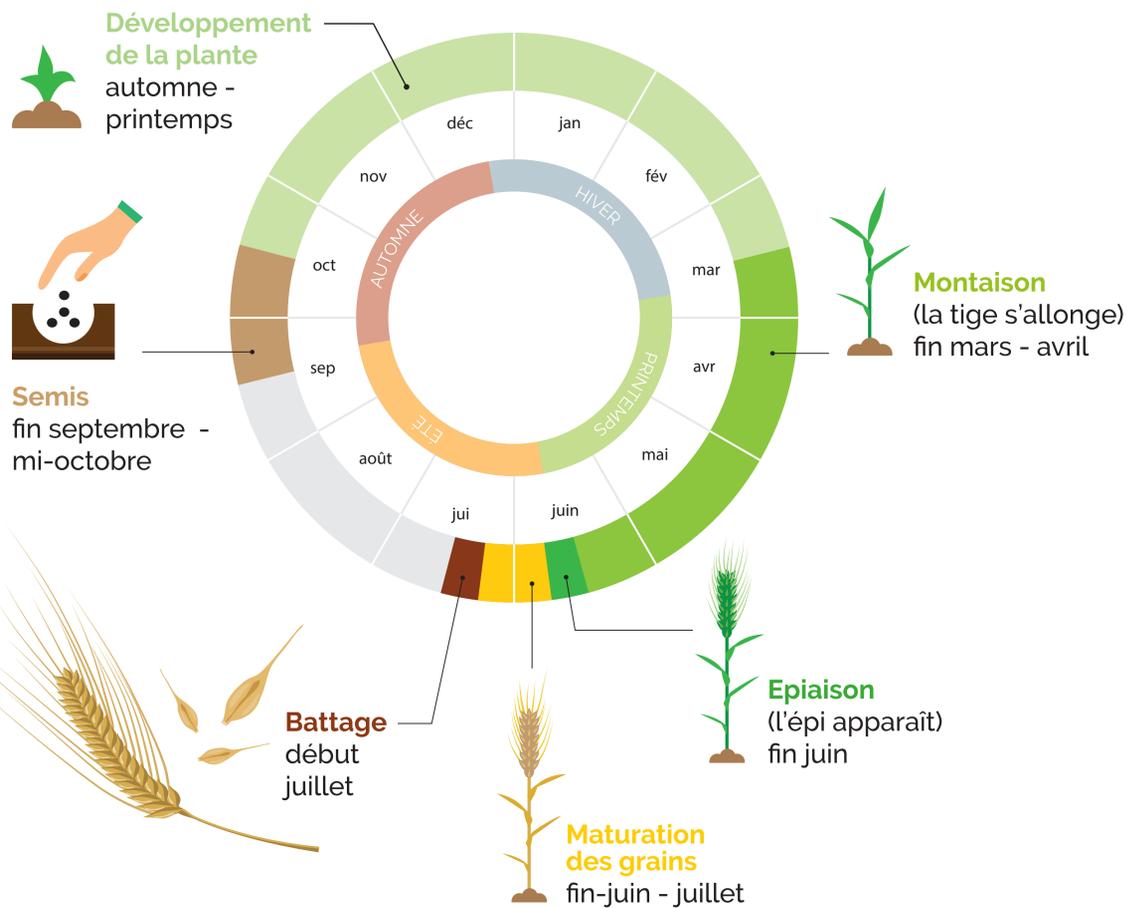


Orge



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**.



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

2^{ème} = **28 100 ha** = **200 000 t**
 production céréalière de Suisse = surface d'orge cultivée en Suisse = récolte par an

Comment soigner cette culture ?

Ici ces plantes sont cultivées SANS TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE

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 énergie-protéine 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:

Sources: Anavis, agriculture-darabach, Design et infographie: sophiewaldersch / frame et logo: msch