

Orge



Nom :
Orge d'hiver et
Orge de printemps

Nom scientifique :
Hordeum vulgare

Famille :
Poacées

Origine :
Moyen-Orient

Pour réussir sa culture...

Date du semis : octobre ou mars - avril

Profondeur : 2 - 3 cm

Distance entre les graines : 2,5 cm

Distance entre les lignes : 12,5 cm

Date de récolte : juillet

Périodicité : annuelle

Hauteur de la plante adulte : 70 cm

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

L'orge sert principalement à l'alimentation animale et à la fabrication du malt pour la bière. À l'origine, selon une légende, la création du malt s'est faite par hasard lors de l'inondation d'une récolte d'orge au temps de l'Égypte ancienne. Les grains auraient été inondés par la pluie les faisant ainsi germer. Puis, la mixture aurait fermenté sous l'action du soleil.

Avec une partie de la récolte d'orge, il peut être amusant de suivre les pas des Égyptiens en fabriquant son propre malt.

Pour cela, disposer 50 g de grains d'orge dans un récipient rempli d'eau de pluie. Après quelques jours, les graines vont germer. Il est alors temps, d'exposer le récipient (vidé de son eau) au soleil ou à une source de chaleur. Une fois séchées, les graines doivent être broyées pour obtenir une sorte de farine : le malt.

De nos jours, la technique égyptienne n'est plus très utilisée. Certes, les graines sont trempées dans une eau pure pour la germination. Mais pour le reste, la technique a évolué. Mécaniquement, les germes sont enlevés des graines. Ces dernières sont ensuite grillées dans un four avant d'être broyées. Cette technique plus délicate offre de meilleurs résultats.

COMMENT LE CULTIVER ?

Préparation

Avant de réaliser le semis d'orge, il convient de préparer la terre. La parcelle doit être bêchée pour aérer et décompacter le sol. Pendant cette étape, il est préférable d'enlever les « mauvaises herbes » en prenant soin d'ôter les racines. À l'aide d'un croc ou d'un râteau, les grosses mottes de terre sont cassées pour obtenir un lit de semences homogène.

Semis

L'orge d'hiver est semé en octobre tandis que le semis d'orge de printemps se réalise en mars-avril. Dans un sillon profond de 2 - 3 cm, les graines sont déposées tous les 2,5 cm. Chaque sillon est espacé de 12,5 cm. Après avoir recouvert les graines, la terre est tassée à l'aide du dos du râteau. Pour finir, un arrosage facilitera la germination.

Suivi de la culture

Avant l'hiver, les plantes vont se développer jusqu'au tallage. Pendant cette période, les plantes ne sont pas soumises à la concurrence des adventices. Avec l'arrivée du printemps et la reprise de la végétation, il est important de contrôler par un désherbage régulier le développement des plantes adventices.

Récolte

L'orge arrive à maturité dans le courant du mois de juillet. Les épis contenant les grains d'orge doivent alors être récoltés.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

Le cycle de développement de l'orge répond à un déroulement bien précis. La culture de cette plante offre l'opportunité d'observer chacune de ces étapes :

- tout commence par **le semis**. Les graines sont semées en automne dans un sillon puis recouvertes de terre ; Au contact de l'humidité du sol, la graine germe : c'est **la germination**. Une radicule se développe dans le sol pour former les racines. Puis le coléoptile sort de la graine pour se diriger vers la surface du sol ;
- après quelques jours, une plantule sort du sol : c'est **la levée** ;
- pendant l'automne et l'hiver, c'est la période du **tallage**, les pousses vont se développer pour former des touffes ;
- au printemps, la plante commence à grandir : c'est **la montaison** ;
- au sommet de la plante apparaît aux mois d'avril-mai la fleur de l'orge : c'est **l'épiaison** ;
- après avoir été pollinisées, les fleurs vont donner naissance à des grains.
- de juin à juillet, les grains vont grossir pour arriver à maturité. C'est alors le temps de **la moisson**.

Pour découvrir l'Orge



D'où vient cette plante ?

L'origine géographique de l'orge (*Hordeum vulgare*) remonte à plusieurs millénaires avant J-C dans la région nommée le croissant fertile (l'Irak et l'Iran d'aujourd'hui).

L'orge est une des premières céréales cultivées par les hommes. 8 000 ans avant J-C, l'orge servait à fabriquer des galettes et autres bouillies.

En Egypte, la légende raconte que suite à l'inondation d'une récolte d'orge, les graines germées ont fermenté pour donner naissance à la découverte de la bière.

C'est par la Grèce que l'orge va faire son apparition en Europe. Rapidement, il va conquérir l'ensemble du continent par l'Italie, l'Espagne, la France puis l'Allemagne.

A l'époque gauloise, l'orge est déjà connu en France pour alimenter le bétail, faire du pain, mais aussi pour fabriquer la cervoise.

Malgré la concurrence du blé, la culture d'orge va s'étendre dans le monde pour l'alimentation du bétail et surtout pour la fabrication du malt, nécessaire à la préparation de boissons telles que la bière.

A QUOI SERT L'ORGE ?

L'orge est une céréale cultivée pour ses grains. Principalement utilisés pour l'alimentation animale, les grains d'orge ont une valeur énergétique pour le bétail mais sont pauvres en protéines. Avant l'extension du maïs, l'orge avait une place centrale dans l'alimentation du bétail. L'orge est aujourd'hui encore la référence pour mesurer la valeur énergétique des aliments pour le bétail. L'unité fourragère utilisée est la valeur énergétique contenue dans un 1kg d'orge (1 unité fourragère = 1kg d'orge).

L'orge est aussi cultivé pour l'industrie, particulièrement pour la fabrication d'alcool. Les grains d'orge germés subissent un chauffage prolongé pour former le malt. Ce produit est employé pour la fabrication d'alcools (bière, whisky). Pour préparer 1 litre de bière, les brasseurs utilisent en moyenne 150 g d'orge.

LES ZONES DE CULTURE

L'Union Européenne est la première productrice mondiale d'orge devant la Russie, le Canada, les Etats-Unis, et l'Australie.

Au sein de l'Europe, l'Allemagne est le pays producteur d'orge par excellence. Avec 1,5 million d'ha et 10 millions de tonnes produites chaque année, la France se classe au deuxième rang des pays européens.

Les régions Centre et Champagne-Ardenne produisent le tiers de la production française. Néanmoins, l'orge est une culture présente sur tout le territoire français.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

Début 2008, 202 variétés d'orge sont inscrites au Catalogue français des espèces et variétés.

Les variétés d'orge sont d'hiver ou de printemps.

La totalité des variétés de printemps sont sélectionnées et utilisées pour la brasserie.

