



## L'orge : une richesse d'utilisation alimentaire

### De l'énergie pour les animaux d'élevage

Dans les pays industrialisés, l'orge peut être utilisée pour l'alimentation animale. Elle est une importante ressource énergétique pour **les bovins, les porcs, les volailles**.



### À la source de la bière

L'orge est utilisée pour la brasserie car elle supporte bien le maltage. Les malteurs sont exigeants en termes de taux de germination, de calibrage, de taux d'humidité, de teneur en protéines. **Le malt** est principalement utilisé pour la fabrication de boissons telles que **la bière** (fermentation par des levures) et **le whisky** (fermentation et distillation). L'orge de brasserie possède un taux de protéines plus faible que l'orge fourrager, ce qui améliore la limpidité de la bière.



### D'autres usages alimentaires...

L'orge peut être consommée telle quelle en alimentation humaine, préparée comme du riz, mais elle est aussi utilisée en boulangerie, pour donner du goût à la pâte à pain, ainsi que pour faire du vinaigre, certains succédanés de café et du sirop d'orge maltée, un édulcorant.



Orge perlé

### Orge mondé ou orge perlé ?

L'orge est riche en fibres, en vitamines et en minéraux. Elle contient huit acides aminés essentiels. La balle de l'orge, comme pour l'épeautre, est collée au grain et doit être éliminée, ce qui donne l'orge mondé. Davantage transformé, l'orge perlé, dont les grains ont été polis, a perdu le germe et le son, et donc de nombreux éléments nutritifs.