

Hordeum vulgare L., 1753 (Orge)

Identifiants : 16228/horvul

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Genre : Hordeum ;

- Synonymes : *Hordeum sativum* Pers, *Hordeum aegiceras* Nees ex Royle, *Hordeum agriocrithon* A. E. Aberg, *Hordeum agriocrithon* var. *dawoense* A. E. Aberg, *Hordeum coeleste* var. *trifurcatum* Schltld, *Hordeum deficiens* Steud. ex A. Braun, *Hordeum deficiens* var. *nudideficiens* (Korn.) Harlan, *Hordeum deficiens* var. *steudelii* (Korn.) Harlan, *Hordeum deficiens* var. *tridax* (Korn.) Harlan, *Hordeum distichon* L, *Hordeum distichon* var. *abyssinicum* Ser, *Hordeum distichon* var. *erectum* Schubl, *Hordeum distichon* var. *ianthinum* Korn, *Hordeum distichon* var. *nigricans* Ser, *Hordeum distichon* var. *nudideficiens* Korn, *Hordeum distichon* var. *nudum* L, *Hordeum distichon* var. *nutans* Schubl, *Hordeum distichon* var. *palmella* Harlan, *Hordeum distichon* var. *persicum* Korn, *Hordeum distichon* var. *tridax* Korn, *Hordeum hexastichon* L, *Hordeum irregulare* A. E. Aberg & Wiebe, *Hordeum polystichon* Haller f, *Hordeum polystichon* var. *trifurcatum* (Schltld.) Asch. & Graebn, *Hordeum pyramidatum* R. E. Regel, *Hordeum sativum* Jess, *Hordeum tetrastichum* Stokes, *Hordeum tetrastichum* var. *aethiops* ined.?, *Hordeum vulgare* cv. *trifurcatum* (Schltld.) Alef, *Hordeum vulgare* subsp. *deficiens* (Steud. ex A. Braun) A. Love, *Hordeum vulgare* subsp. *interjectum* Flaksb, *Hordeum vulgare* subsp. *intermedium* Korn, *Hordeum vulgare* var. *aethiops* Korn, *Hordeum vulgare* var. *afghanicum* Vavilov ex N. A. Ivanova, *Hordeum vulgare* var. *coeleste* L, *Hordeum vulgare* var. *coerulescens* Ser, *Hordeum vulgare* var. *cornutum* Schrad, *Hordeum vulgare* var. *deficiens* (Steud. ex A. Braun) Korn, *Hordeum vulgare* var. *duplinigrum* Korn, *Hordeum vulgare* var. *himalayense* (Schult.) Korn, *Hordeum vulgare* var. *horsfordianum* Wittm. ex Harlan, *Hordeum vulgare* var. *leiorrhynchum* Korn, *Hordeum vulgare* var. *nigricans* (Ser.) Korn, *Hordeum vulgare* var. *nigrum* (Willd.) Peterm, *Hordeum vulgare* var. *nudum* Spenn, *Hordeum vulgare* var. *pallidum* Ser, *Hordeum vulgare* var. *rikotense* R. E. Regel, *Hordeum vulgare* var. *steudelii* Korn, *Hordeum vulgare* var. *tetrastichon* Celak, *Hordeum vulgare* var. *violaceum* Korn, *Hordeum ?intermedium* (Korn.) Carleton, *Hordeum ?intermedium* var. *cornutum* (Schrad.) Harlan, *Hordeum ?intermedium* var. *haxtonii* Korn, *Hordeum ?intermedium* var. *mortonii* Korn, *Hordeum ?intermedium* var. *nudi-haxtonii* Korn, *Hordeum zeocrithon* L ;

- Synonymes français : herbe à chats, bere, escourgeon [*Hordeum vulgare*, subsp. *vulgare* et convar. *vulgare*], orge à deux rangs, orge carrée, orge commune, orge vulgaire [*Hordeum vulgare*, subsp. *vulgare* et convar. *vulgare*], paumelle, orge cultivée, orge à six rangs [subsp. *vulgare* et convar. *vulgare*], orge d'hiver [subsp. *vulgare* et convar. *vulgare*], orge à quatre rangs [subsp. *vulgare* et convar. *vulgare*], orge carrée [subsp. *vulgare*], orge [subsp. *vulgare*], orge nue [convar. *coeleste* et convar. *nudum*], grosse orge nue [convar. *nudum*], orge d'Espagne [convar. *nudum*], orge à plusieurs rangs [convar. *vulgare*], orge noire [var. *nigrum*], orge de Russie [var. *nigrum*], orge trifurquée [var. *trifurcatum*], orge de l'Himalaya [var. *trifurcatum*] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : barley, pearl barley, six rowed barley, barley [subsp. *vulgare*] , Barleycorn, Barlibiyam, Barliyarisi, Bori, Byit-gyon, Cebada, Cabada forrajera, Gerste, Gota, Gyon-saba, Jaab, Jab, Jaon, Jau, Jav, Java godhi, Java, Jmvah, Jowakhar, Ma-yaw, Mai ya, Naked barley, Nas, Navadni jeciEmen, Orge, Orzo, Oua, Taangbuang, Tangbuang, Yava, Yavaka ;



- **Note comestibilité : ******

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fruit (graines^{0(+x),27(+x)} {de préférence cuites^{{{{-27(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)}}} {céréale^{0(+x),27(+x)} : farine^{27(+x)}} et base boissons/brevages^{{{{(dp*)}}} : malt^{0(+x),27(+x)} {alcools^{0(+x)} : bière^{27(+x)}}, ersatz/succédané/substitut de^{{{{(dp*)}}} café, eau d'orge^{{{{0(+x)}}}, lait végétal^{{{{(dp*)}}}}); et graines germées^{{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)}}}]) et feuille (jeunes pousses^{{{{~-0(+x)}}}) comestibles^{0(+x)}. (1*)

Détails :

Graines, céréales, graines - thé^{{{{0(+x)}}}. Les graines sont consommées^{{{{0(+x)}}} en farine^{{{{27(+x)}}} ; elles sont mélangées avec du blé pour la confection de chapatis^{{{{0(+x)}}} (pain plat, sans levure ni levain, traditionnel d'Asie du Sud^{{{{(dp*)}}}, dont, notamment^{{{{(dp*)}}}, la bière^{27(+x)} ; en outre, les graines germées sont consommées en salade ; enfin, elles servent à préparer^{{{{(dp*)}}} de l'eau d'orge (par trempage dans de l'eau puis assaisonnement avec du citron)^{{{{0(+x)}}} et du lait d'orge (lait végétal)^{{{{(dp*)}}}.

Les jeunes plants sont séchés et réduits en poudre puis commercialisés comme "orge vert".

Les graines grillées sont ajoutées au café^{{{{0(+x)}}} ou utilisées comme substitut sans caféine^{{{{(dp*)}}}. (1*)

Les céréales sont consommées. Ils sont mélangés avec du blé pour les chappatis. Ils sont également utilisés dans les soupes. Ils sont également utilisés pour le pain et les céréales pour le petit-déjeuner. Ils ont une faible teneur en gluten. Les graines sont également trempées jusqu'à ce qu'elles poussent et produisent du malt. Ceci est utilisé pour la production d'alcool. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les graines germées sont consommées en salade. L'eau de Barley est faite en trempant l'orge dans l'eau et en aromatisant avec du citron. Les jeunes plants sont séchés et réduits en poudre et commercialisés sous le nom d'orge. Les graines torréfiées sont ajoutées au café

Partie testée : graine bouillie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seed boiled^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
69.6	510	122	2.7	0	0	0.2	0.7



(1*)ATTENTION : les graines concentrent des nitrates dans certaines conditions provoquant des indigestions si consommées à l'état cru.(1*)ATTENTION : les graines concentrent des nitrates dans certaines conditions provoquant des indigestions si consommées à l'état cru^{{{{27(+x)}}}.

- **Note médicinale : *****

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 1: t. 49, fig. B, 1885), via plantillustrations
Par Losch F. (*Kra?uterbuch, unsere Heilpflanzen in Wort und Bild, Zweite Auflage*, t. 7, fig. 3, 1905), via plantillustrations

- Autres infos : C'est aussi une des deux grandes herbes à chat du commerce avec la cataire^{(((dp))}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il nécessite le plein soleil et un sol bien drainé. Il peut tolérer des conditions salines. Au Népal, il atteint 3500 m d'altitude. Il pousse dans les montagnes de Java. En Éthiopie, il pousse entre 1 800 et 4 000 m d'altitude^{(((0(+x) (traduction automatique))}.

Original : It is a temperate plant. It requires full sun and well-drained soil. It can tolerate saline conditions. In Nepal it grows to 3500 m altitude. It grows in the mountains in Java. In Ethiopia it grows between 1,800-4,000 m above sea level^{(((0(+x) (traduction automatique))}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Africa, Albania, Andes, Andorra, Argentina, Asia, Australia, Azerbaijan, Bangladesh, Bolivia, Brazil, Britain, Canada, Canary Islands, Caucasus, Central Africa, Chile, China, Congo, Cuba, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Egypt, Eritrea, Ethiopia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kurdistan, Kyrgyzstan, Liechtenstein, Madagascar, Mali, Mauritania, Mediterranean, Moldova, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Norway, Pakistan, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Sikkim, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sudan, Switzerland, Syria, Taiwan, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Tibet, Turkey, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, West Africa, Yemen, Zambia, Zimbabwe^{(((0(+x) (traduction automatique))}.

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Andes, Andorra, Argentina, Asia, Australia, Azerbaijan, Bangladesh, Bolivia, Brazil, Britain, Canada, Canary Islands, Caucasus, Central Africa, Chile, China, Congo, Cuba, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Egypt, Eritrea, Ethiopia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kurdistan, Kyrgyzstan, Liechtenstein, Madagascar, Mali, Mauritania, Mediterranean, Moldova, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Norway, Pakistan, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Sikkim, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sudan, Switzerland, Syria, Taiwan, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Tibet, Turkey, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, West Africa, Yemen, Zambia, Zimbabwe^{(((0(+x) (traduction automatique))}.

◦ Notes :

Il existe environ 20 espèces de Hordeum. Il est sans gluten^{(((0(+x) (traduction automatique))}.

Original : There are about 20 Hordeum species. It is gluten free^{(((0(+x) (traduction automatique))}.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-34916> ;
- PASSEPORTSANTÉ.NET : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=orge_nu ;
- C fait maison : fabriquer du lait d'orge : <https://www.cfaitmaison.com/bio/orge.html> ;
- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Orge_commune_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Orge_commune_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Barley_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Barley_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-419563 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=317403> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 158, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 273 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 213 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 16 October 2009. ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania*, p 297 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 176 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Harlan, J.R., 1979, *Barley*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 91 ; Haq, N., Anthony, K., Sarwar, M., and Ahmad, Z. (eds.), 1998, *Underutilized Crops of Pakistan*. Plant Genetic Resources Institute. p 12 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 348 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 394 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 56 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 290 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 4 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1727 ; Lamp, C.A., Forbes, S.J. and Cade, J.W., 1990, *Grasses of Temperate Australia*. Inkata Press. p 184 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 134 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 109 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook Volume 10 Cereals. p 99 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 159 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview p 249 (As *Hordeum hexastichum*) ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, *A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 24 ; Sp. pl. 1:84. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 86 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 209 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 10