

# Hordeum vulgare L., 1753 (Orge)

Identifiants : 1825/horvul

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 24/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Poaceae ;

- 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 et/ou international(aux) : barley, pearl Barley, six rowed barley, barley [subsp. vulgare] ;

 μ {de préférence cuites μ<~27μ}, graines germées μ<0  (jeunes pousses μ<~0

- Note : \*\*\*\*

- Note perso : \*\*\*\*\*

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (graines μ0(+x),27(+x)μ {de préférence cuites μ{{{~27(+x)μ} [nourriture/aliment μ{{{(dp\*)μ} {céréale μ0(+x),27(+x)μ : farine μ27(+x)μ} et base boissons/brevages μ{{{(dp\*)μ} : malt μ0(+x),27(+x)μ {alcools μ0(+x)μ : bière μ27(+x)μ}, ersatz/succédané/substitut de μ{{{(dp\*)μ} café, eau d'orge μ{{{0(+x)μ}, lait végétal μ{{{(dp\*)μ} ; et graines germées μ{{{0(+x)μ} [nourriture/aliment μ{{{(dp\*)μ} et feuille (jeunes pousses μ{{{~0(+x)μ} comestibles μ0(+x)μ.(1\*) ;

Graines, céréales, graines - thé μ{{{0(+x)μ}. Les graines sont consommées μ{{{0(+x),{{{27(+x)μ} en farine μ{{{27(+x)μ} ; elles sont mélangées avec du blé pour la confection de chapatis μ{{{0(+x)μ} (pain plat, sans levure ni levain, traditionnel d'Asie du Sud μ{{{(dp\*)μ}, dont, notamment μ{{{(dp\*)μ}, la bière μ27(+x)μ ; en outre, les graines germées sont consommées en salade ; enfin, elles servent à préparer μ{{{(dp\*)μ} de l'eau d'orge (par trempage dans de l'eau puis assaisonnement avec du citron) μ{{{0(+x)μ} et du lait d'orge (lait végétal) μ{{{(dp\*)μ}.

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

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



Précautions à prendre :

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

- Autres infos : C'est aussi une des deux grandes herbes à chat du commerce avec la cataire μ<(dp\*)μ. ;
- Catégories : pcg, pch ;
- 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.org](http://plantillustrations.org)

Par Losch F. (*Kra?uterbuch, unsere Heilpflanzen in Wort und Bild, Zweite Auflage*, t. 7, fig. 3, 1905), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **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)) ;
- ~~PASSEPORTSANTÉ.NET~~ [www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-34916](http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-34916) ;  
[https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=orge\\_nu](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>
- **PASSEPORTSANTÉ.NET** : [https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=orge\\_nu](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> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Hordeum vulgare*" : [pages](#), [images](#) / "*Orge*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 158, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "*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. < <http://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](http://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. <http://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](http://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, B., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 10