

# Ici pousse une culture d'escourgeon

Appelée également « orge d'hiver », je suis une céréale cultivée pour mon grain et ma paille comme le froment, le triticale, l'épeautre, l'avoine et le seigle. Je suis la céréale à paille la plus cultivée après le froment en Belgique.

## Un peu de botanique :

Mon nom latin : *Hordeum vulgare subsp. hexastichum*.

Je suis une plante annuelle. Je fais partie de la famille des Poacées (graminées). Je possède 6 rangs de grains dans mes épis.

En Belgique, on cultive également une autre type d'orge qui a seulement 2 rangs de grains : *Hordeum vulgare subsp. distichon*. C'est « l'orge de printemps » ou « orge brassicole ».

### ESCORGEON

L'épi d'escourgeon présente toujours de longues « barbes » au bout de chaque grain dans l'épi.



Le grain d'escourgeon est de forme allongée, renflée au centre. Il présente encore des enveloppes difficiles à enlever.

### FROMENT

L'épi de froment présente de courtes barbes, ou sont absentes selon la variété.



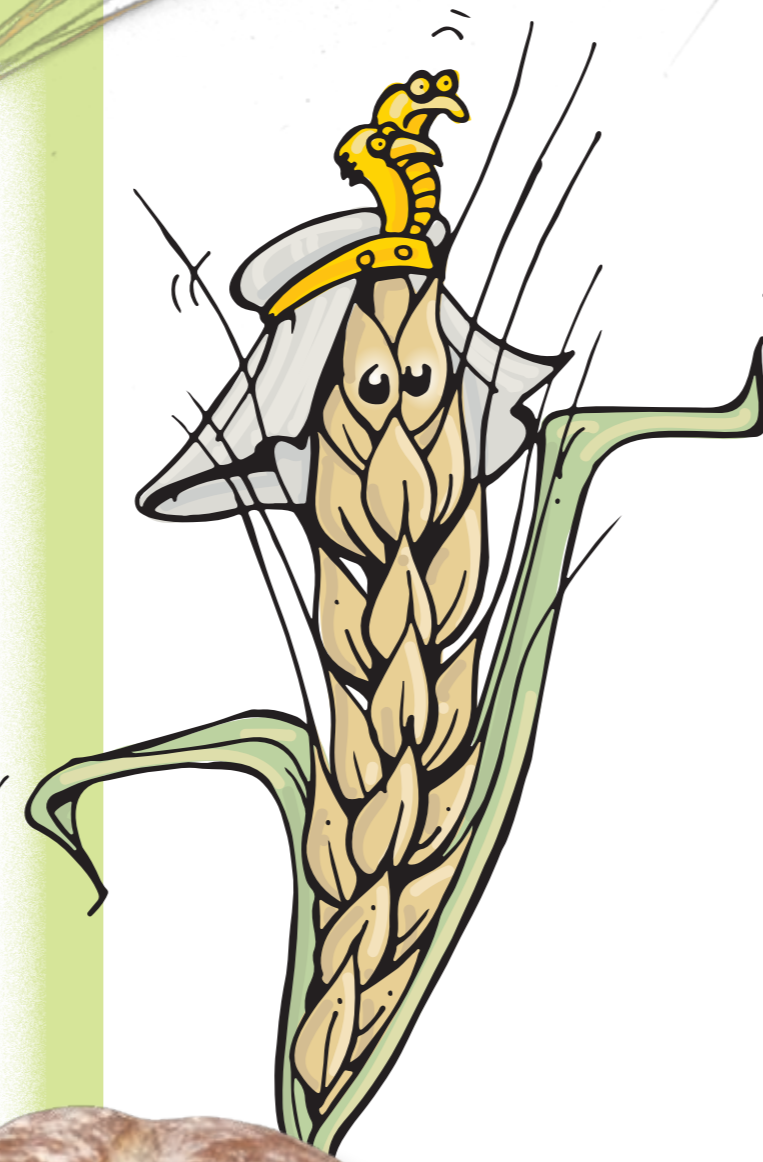
Le grain de froment est oblong, sans enveloppe et avec une longue fente médiane sur une des faces.

## Un peu de mon histoire :

➔ L'orge est sans conteste la céréale la plus anciennement cultivée, déjà depuis la période néolithique, il y a ± 10.000 ans. Rustique, adaptée au climat méditerranéen, elle est la principale céréale cultivée à partir de l'orge sauvage (*Hordeum vulgare subsp. spontaneum*) dans l'Antiquité, en Egypte, dans le Croissant fertile et en Asie Centrale. Son grain moulu en farine est cuisiné sous forme de pain, de pitas, de galettes ou de bouillie. L'orge germée et moulue a été utilisée pour faire de la bière par les Egyptiens, puis les Grecs, les Gaulois et les Celtes.

➔ Dans l'Europe médiévale, le pain fabriqué à partir d'orge et de seigle était la nourriture de base des paysans, tandis que les classes supérieures consommaient des produits plus nobles à base de froment.

➔ Au fil du temps, les hommes ont sélectionné et ressemé les plantes les plus intéressantes à cultiver. Certains caractères sont ainsi apparus comme le caractère « grain nu » ou « épis à six rangs », plus productifs.



## A quoi suis-je utilisée ?

L'escourgeon (sous forme de grains aplatis) est une importante ressource énergétique en alimentation animale. C'est cependant une céréale assez pauvre en protéines et qui demande donc à être complétée.

Les tiges desséchées forment la paille qui est soit hachée sur place pour enrichir le sol en humus, soit enlevée et mise en ballots pour servir de litière au bétail.



## Comment suis-je cultivée :

L'escourgeon nécessite un climat tempéré. Ses principales zones de production sont l'Europe occidentale et orientale. C'est aussi une culture résistante et de bonne valeur dans les zones arides et semi-arides d'Asie, du Moyen-Orient et d'Amérique du Nord.

Depuis les années '90, les superficies emblavées en escourgeon en Belgique n'ont cessé de diminuer. Actuellement, il couvre ± 25.000 ha, soit près de 3 % de la Surface Agricole Utile (SAU). De nos jours, l'orge d'hiver vient toujours en fin de rotation, après le froment. Cette culture plus simple a souvent un rendement financier moins élevé.

L'escourgeon est semé en général à la mi-septembre, sur un sol labouré ou non. Il profite du climat tempéré du début d'automne pour s'assurer un bon développement et garantir sa survie durant l'hiver. Comme chez d'autres céréales (froment), le tallage (épaississement de la base de la plante sous la surface du sol et formation de 3 à 4 tiges) est suivi par la montaison (allongement des tiges et formation des feuilles). La formation des épis et la floraison ont lieu en mai - juin.

La paille d'escourgeon est plutôt utilisée pour pailler les étables que comme aliment. La paille de froment peut être utilisée pour le paillage, mais celle-ci est mieux appréciée par le bétail pour autant qu'elle soit fraîche et sans odeurs d'étable.



A consommer avec modération.

L'orge de printemps est principalement utilisée pour la fabrication de la bière et en distillerie (fabrication de whisky). Cette orge est mise à germer (malt) pour être mise à fermenter (moût). Les qualités technologiques et sanitaires de l'orge brassicole sont très déterminantes.



Selon les conditions climatiques et son degré de maturité, la récolte de l'escourgeon a lieu de la fin-juin jusqu'au début-juillet. À ne pas confondre avec la récolte du froment qui a lieu de la mi-juillet à la mi-août. Les moissonneuses travaillent donc pendant plusieurs mois, mais pour des récoltes différentes. Elles travaillent aussi pendant la première moitié de la nuit, avant la rosée matinale. Elles ont parfois difficulté à circuler dans les rues lorsque des voitures sont mal garées.

Ses fleurs se fécondent d'elles-mêmes (autogamie). Il n'y a donc pas d'insectes pollinisateurs dans les champs d'escourgeon. Les grains mûrissent en mai-juin. La récolte a lieu à la fin-juin - début-juillet à l'aide de moissonneuses-batteuses. L'escourgeon produit de 8 à 12 t/ha de grains.

Contrairement à l'orge d'hiver (escourgeon), l'orge de printemps est semée entre fin février et fin mars.

Il n'y a pas de céréales OGM cultivées en Belgique.

## Je suis une culture très contrôlée :

Aujourd'hui, comme toutes les grandes productions agricoles, la culture d'escourgeon est strictement contrôlée dans le cadre de la certification complexe des exploitations agricoles. L'usage des engrais et des produits phytosanitaires contre les parasites et les maladies doit respecter une législation très stricte.

De plus amples informations sur la culture de l'escourgeon et sur d'autres grandes cultures réalisées sur le territoire de la Commune de Ramillies sont accessibles sur le site Internet de la Commune, dans la rubrique consacrée au CCAR (Conseil Consultatif Agri-Rural).