



L'orge :

La farine d'orge, mêlée ou non de farine de graine de lin, sert à faire des cataplasmes.

Enfin, l'orge sert dans les malterie et à la fabrication de la bière et de différents alcool de grain comme les scotchs (d'Ecosse)



Le blé :

Le blé est un terme générique qui désigne plusieurs céréales .

- Le blé dur : Le blé dur, très riche en gluten, est utilisé pour produire les semoules et les pâtes alimentaires .

- Le blé tendre : Il est cultivé principalement pour faire la farine panifiable utilisée pour le pain.

- l'épeautre : ou grand-épeautre, sous-espèce du blé tendre, très apprécié en agriculture biologique en raison de sa rusticité et de sa qualité panifiable.



De moindre rendement que le blé tendre, il a été écarté de l'agriculture conventionnelle.

L'avoine :

C'est une céréale cultivée comme plante fourragère à couper en vert, ses pousses tendres et sucrées plaisent aux animaux de la ferme.

Elle fait partie des céréales à paille et est utilisée principalement en alimentation animale, notamment des chevaux et autres équidés.



Le seigle :

Le seigle a été cultivé par les Celtes et les Germains qui se nourrissaient de galettes de seigle. C'est une céréale de terres froides et pauvres.

La farine de seigle est souvent délaissée par les boulangers à cause de sa consistance molle qui la rend plus difficile à manipuler.

Le grain peut aussi être utilisé pour la fabrication de whisky aux États-Unis (*Rye Whiskey*) et au Canada (*Canadian Rye Whisky*), alors que le bourbon est fabriqué avec du maïs et le scotch avec de l'orge malté.

