



# Orge des rats

## ou Orge sauvage

### Fiche d'identité :

- **Nom scientifique** : *Hordeum murinum*
- **Altitude** : jusqu'à 1200 m.
- **Taille** : de 40 à 50 cm.
- **Floraison** : de mai à août.
- **Cycle de vie** : plante annuelle.
- **Répartition** : dans les zones tempérées.
- **Habitat** : l'orge des rats est commune dans les prairies dégradées. La plante s'est naturalisée dans de nombreuses régions tempérées et chaudes du monde où elle est parfois cultivée.
- **Conditions climatiques** : préfère la chaleur au froid.
- **Fleurs** : l'inflorescence est un épi de 4 à 12 cm de long, ses épillets se caractérisent par de nombreuses arêtes ou barbes pouvant atteindre 5 cm de long.  
**Attention** : Les épis peuvent ainsi causer des lésions fatales chez les animaux lorsqu'ils s'introduisent dans l'oreille ou les naseaux.
- **Utilisations culinaires** : Les grains, malgré leur petite taille, peuvent fournir une bonne farine.



# Achillée millefeuille

## Fiche d'identité :

- **Nom scientifique** : *Achillea millefolium*
- **Altitude** : jusqu'à 2500 m.
- **Taille** : de 40 à 80 cm.
- **Floraison** : de mai à octobre.
- **Cycle de vie** : plante vivace.
- **Répartition** : Cette espèce est cosmopolite dans l'hémisphère Nord. On la trouve en Eurasie et en Amérique du Nord.
- **Habitat** : sol plutôt sec et peu calcaire.
- **Conditions climatiques** : tolère la sécheresse grâce à son système racinaire étendu.
- **Fleurs** : les « fleurs » sont en fait des capitules de 5 mm de diamètre souvent blanches, roses ou pourpres sur les bords alors que les fleurons du centre sont blanc-jaunâtre à jaunes. Ces capitules, forment des corymbes au sommet aplati ou un peu bombé.
- **Utilisations culinaires** : plante comestible dont on peut manger les feuilles et les fleurs (condiment, pesto, tisane). L'Achillée millefeuille fait partie des plus anciennes plantes médicinales connues, utilisée depuis plus de 3000 ans.