

■ Au regard du réchauffement climatique, les problèmes d'eau iront croissants en agriculture. Alors que le monde entier doit faire face à cette situation, j'ai découvert, en Inde, les capacités de résistance à la sécheresse d'une plante injustement déni-grée, dont la culture a été abandonnée en Europe, en Inde et en Afrique, le millet. Il est urgent de réhabiliter et moderniser l'image de cette plante : c'est l'objectif du Collectif Millets, qui vise à promouvoir cette graminée auprès de tous les acteurs concernés, en instaurant notamment des échanges de savoirs et de semences entre la France, l'Inde et l'Afrique.

Martine Dugué dans un champ de ragi ▶



Des millets dans

Par Martine Dugué*
Photos Decan Development Society

Une expérience gustative inédite

De mon premier voyage en Inde je me souvenais, bien sûr, des fameux chapatis (galettes de blé), et des multiples préparations à base de riz, dhal (lentilles) et autres épices cuisantes. Mais mon palais en ce jour de janvier 2008 n'en a que faire. Dans une ferme reculée de l'État du Karnataka, assise devant mon assiette, je scrute cette boule de pâte marron tandis que j'en découvre ma toute première bouchée. Mais qu'est-ce donc ? Même si je l'apprécie, ce n'est pas tant le nouveau goût qui retient mon attention que cette émotion, ce sentiment de "nourriture première" qui me submerge, brute, sauvage, essentielle, vitale... À compter de ce jour, les plats de riz ne m'intéressent plus, je demande à ma charmante fermière de ces fameuses boules aussi souvent que possible, puis pour chaque repas. Ma réputation me précède. Et lorsque Mr Jay Jayaram HR, le propriétaire de la ferme où je réside comme wwoofers⁽¹⁾, me présente à ses amis militants écologistes de Bangalore, je suis "l'étrangère qui ne veut manger que des ragi balls" ; ce qui me vaut très vite le surnom de "ragi girl".

Des cultures gourmandes en eau

Cela aurait pu en rester là s'il n'y avait eu ce séjour chez Narayanna Reddy⁽²⁾, un fermier, devenu depuis un ami. Il m'apprend que le niveau de l'eau en Inde devient dramatiquement

bas. Quelques jours plus tard, en pleine saison sèche, je suis surprise de voir un champ de riz abondamment irrigué par un flot d'eau pompée dans la nappe. « Ici le riz et le sucre de canne sont les cultures les plus grande consommatrices d'eau » m'explique Narayanna. Je suis choquée : jamais je n'aurais pu imaginer que manger du riz ou du sucre de canne - même cultivés en bio ! - pouvait avoir de telles conséquences. « Mais tu sais, il y a des alternatives à ces cultures. Les millets en sont une. Le ragi dont tu es si friande fait partie de la famille des millets, il se contente de terres pauvres, de peu d'intrants et d'eau... C'est ainsi que j'ai appris que mon plat préféré présentait aussi un grand intérêt environnemental.

Les millets, indispensables face aux changements climatiques

Le choix des politiques agricoles met en danger les réserves d'eau. Cette situation existe en Inde, mais la même problématique peut être transposée en Afrique, chez nous, ou dans tout autre pays confronté à ces changements. Dans les années 80, avec l'introduction progressive de l'irrigation, les champs de riz et de canne à sucre ont été favorisés aux dépens des cultures traditionnelles. Les paysans se sont rués sur ces plantes à valeur marchande mais gourmandes en eau. Ils se sont mis à pomper de façon inconsidérée dans les réserves souterraines ou les cours d'eau. Narayanna commente avec fatalisme : « Où j'habite nous trouvions de l'eau à 6 mètres, maintenant c'est tombé à 250 mètres, peux-tu imaginer ça ? Autrefois, les cultures de canne ou de riz étaient limi-

tées près des rivières. Maintenant tout le monde veut en produire et accéder à cette manne financière !». L'Inde est de loin le principal utilisateur au monde des réserves souterraines non renouvelables ⁽³⁾, et cela présente un réel danger.

Lors de mes visites dans diverses régions de l'Inde du Sud, je poserai souvent cette question aux paysans : «Avez-vous conscience de qui se passe ?» «Oui, mais ce sont des cultures qui nous permettent de dégager des bénéfices». La prochaine génération ne pourra pas rester dans certains villages où l'accès à l'eau potable

de Bangalore. «Les fermiers se rendent compte qu'il y a quelque chose qui ne va pas dans la distribution des pluies. Dans les années 50-60, il y avait une tendance définie dans les pluies. Depuis 2-3 ans cette tendance est cassée. Le blé va donner moins de rendements, donc pour pouvoir répondre à la demande en nourriture, l'alternative, ce sont les millets».

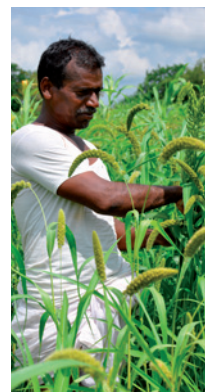
Les millets n'intéressent ni les producteurs, ni la population

Entre autres activités, mon hôte Jay Jayaram, avec sa Fondation The Green Path⁽⁴⁾,



Précieux ragi

Culture de millet



Boule de millet et sa sauce

une nourriture de plus en plus raffinée. La "Révolution Verte" a détruit la sécurité alimentaire régionale basée sur des céréales diversifiées et l'a remplacée principalement par du blé et du riz, extrêmement raffinés.

Aujourd'hui, l'Inde est classée très bas sur l'index de malnutrition mondial : 94^e sur 118 pays, à la traîne derrière le Pakistan et la Chine ⁽⁵⁾.

À l'opposé, les millets ne sont pas raffinés. Ils permettent aux paysans d'être autonomes et plus résistants face aux crises alimentaires. Même si ce n'est pas la cause première, la facilité de cuisson du riz a aussi plaidé en sa faveur. Il est urgent de mettre au point de nouvelles créations culinaires à partir de millets.

Le cas de l'Afrique

En héritage de la colonisation, certains pays africains ont adopté la baguette, fabriquée avec du blé importé, ce qui les rend fragiles par rapport aux cours mondiaux. Raffinée, cette baguette ne peut couvrir les besoins essentiels. Mais en Afrique aussi les millets sont ringardisés, et les producteurs locaux peinent à écouler leur production de mil.



mon assiette

pose déjà problème. «Nous avons peur, tout le monde creuse des puits, mais que faire? Nous devons quitter nos villages!». Tout ça alors que les millets se contentent de terres pauvres, ne demandent que peu d'intrants et d'eau, et qu'ils possèdent de surcroît une grande capacité à se régénérer en cas de sécheresse...

Les conséquences du réchauffement se font sentir

Je rencontre les acteurs qui promeuvent les millets. Notamment Sateesh, responsable du "Réseau National Indien des millets" : «Si la température globale devait augmenter de 2%, le blé serait complètement absent du sol indien car c'est une plante très sensible thermiquement. Pourtant, notre sécurité alimentaire en dépend : il représente environ 40% de notre consommation !».

Krishne Gowda, professeur, a travaillé pendant 40 ans sur les millets à l'université

essaie d'interpeller ses concitoyens sur l'importance des millets aux niveaux nutritif et environnemental. Des manifestations sur le sujet sont régulièrement organisées, et même si cela n'est pas vain, la majeure partie de la population ne s'y intéresse guère. Je découvre que les raisons sont profondes et culturelles : les millets ont nourri de nombreux peuples depuis des millénaires, mais ils représentent aujourd'hui la culture des banlieues, des faubourgs, des gens d'en bas, la civilisation de masse. Parce qu'ils sont consommés par des groupes sociaux défavorisés, on appelle souvent les millets "les céréales secondaires", ils symbolisent "la culture du pauvre". Les producteurs de millets sont marginalisés et dévalorisés.

Révolution verte et nourriture raffinée

Que ce soit en Inde ou en Afrique, l'alimentation traditionnelle a laissé place à

L'idée d'un Collectif Millets s'impose. Il se propose de fédérer :

Des acteurs en France : des organisations, des associations comme Nature et Progrès, les GAB, le Réseau Semences Paysannes, Slow Food (groupe landais), etc. ; des transformateurs artisanaux et locaux qui valorisent les recettes traditionnelles mais aussi innovantes, des circuits courts de vente, des consommateurs (particuliers, restaurateurs, collectivités), des nutritionnistes, des créateurs culinaires, des chercheurs, historiens, etc.

Des acteurs en Inde et en Afrique : de nombreux partenaires œuvrant pour la reconnaissance des millets : associations locales, groupements de paysans, banques de graines, etc.; des scientifiques (exemple l'Université de Bangalore).

Ce Collectif Millets se propose de développer les échanges d'expériences et de semences entre les pays, et de mettre en place des transferts de connaissances, des échanges de savoirs et savoir-faire.



Une histoire commune à prolonger

Une popularisation mondiale des millets permettrait de les moderniser et de contribuer au travail des militants en Inde et en Afrique. Au regard de la réaction des indiens devant mon intérêt d'"occidentale", j'ai vite compris que si l'occident se mettait à cultiver et consommer des millets, la perception des indiens sur leur héritage pourrait évoluer plus facilement; qu'ils pourraient aisément en être fiers aux yeux de leur jeunesse, comme à ceux du monde.

Avant d'être évincés par la Révolution Verte, les millets étaient cultivés en France

Je découvre en même temps avec émotion que mon grand père cultivait des millets dans sa ferme en Vendée. C'est le choc, toute une tradition est en train de disparaître. Il nous faut redonner à cette céréale la place qu'elle n'aurait jamais dû perdre, et faire revivre nos semences traditionnelles ■

*Martine Dugué, bénévole pour le Collectif Millets

▲ *Le ragi est l'objet d'une attention constante.
En médaillon : fête autour du ragi*

Pour en savoir plus :

Un documentaire "des millets dans mon assiette" est en cours de production. Informations sur le site :

<http://bhoo.jimdo.com>

Contact pour soutenir cette initiative : martine.collectifmillet@gmail.com

Notes :

1- *woofing* : Pour les voyageurs adeptes de l'écologie, le *woofing* consiste à échanger du travail contre le gîte et le couvert dans des fermes biologiques, à travers le monde. Site : www.woof.org

2- Narayana Reddy est interviewé par Coline Serreau dans son documentaire "Solutions locales pour désordre global";

3- Institut International de Recherche sur les Politiques Alimentaires.
4- thegreenpath.in

5- Institut International de Recherche sur les Politiques Alimentaires.

Les autres vertus du millet

Le millet est une graminée annuelle à petites graines, cultivée pour son grain et son fourrage. C'est probablement l'une des plus anciennes céréales cultivée par l'homme : c'était l'aliment de base des babyloniens et des étrusques : on a même retrouvé du millet dans les intestins des momies de l'ancienne Egypte datant de 4000 ans avant notre ère ⁽¹⁾. Le millet ayant une très courte période de végétation, c'est l'un des aliments préférés des nomades. Encore aujourd'hui, il fait partie de la tradition culinaire des nomades kirghizes. Il existe une très grande variété de millets : le millet proso, le millet japonais, le digital ou le tigré, etc. Mais le millet "perlé" est le plus répandu car c'est l'espèce la plus résistante à la sécheresse et à la chaleur, encore plus que le sorgho. Du point de vue nutritionnel, le millet apporte davantage de protéines que le blé, le riz ou le maïs. C'est une céréale sans gluten, facile à digérer, source de vitamines B1, B2, A et C ; qui apporte aussi du calcium, du potassium, du magnésium, du sodium, du fluor et du fer. Cela lui confère, auprès des végétariens, une solide réputation d'aliment revitalisant, bon pour la peau, les ongles et les cheveux ⁽²⁾.

Autre avantage du millet : ses grandes tiges et ses feuilles peuvent être utilisées comme fourrage ou servir comme matériau de construction.

N.P.

Sources :

1- <http://www.hirsana.ch/fr/millet/botanique/>

2- http://www.vajra.be/index.php/info/histoire_de_millet/