

# Millet



**Nom :**  
Millet

**Nom scientifique :**  
Panicum miliaceum

**Famille :**  
Poacées (Graminées)

**Origine :**  
Asie, Afrique

## Pour réussir sa culture...

**Dates du semis :** Fin avril à fin mai

**Profondeur :** 1 - 2 cm

**Distance entre les graines :** 35 cm

**Distance entre les lignes :** 10 - 20 cm

**Date de récolte :** Mi août à mi septembre

**Hauteur de la plante adulte :** 1 m - 1 m30

## COMMENT LE CULTIVER ?

### Préparation du sol

Avant d'implanter votre culture de millet, préparez votre sol superficiellement. Portez plus de soin à votre lit de semence. Pour cela, préparez finement les quelques centimètres de terre dans lesquels vous déposerez vos graines.

### Semis

Sensibles aux gelées tardives, les semis s'effectuent de la fin avril à la fin mai. Tracez un sillon de 1 - 2 cm, puis disposez quelques graines tous les 3 cm, dans le sillon. Couvrez vos graines à l'aide d'une terre fine ou de terreau. Avant d'arroser, pensez à tasser légèrement votre semis pour favoriser le contact entre les graines et la terre.

### Suivi de la culture

Pendant les premières semaines de son cycle, le millet est sensible à la concurrence des « mauvaises herbes ». N'hésitez donc pas à nettoyer votre culture. Ces premières semaines sont également une période où le millet a le plus besoin d'eau. Par la suite, notamment en été, la plante résistera mieux à l'absence d'eau.

### Récolte

Le millet se récolte entre le 15 août et le 15 septembre. Pour savoir si vos graines sont arrivées à maturité, voici une petite astuce : saisissez-vous d'un épi et frappez-le dans vos mains. Si les grains se détachent facilement, cela signifie qu'ils sont mûrs.

## DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

### ... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

#### « Des provisions pour l'hiver »

Notre jardin est un petit écosystème où vivent de nombreuses espèces animales et végétales. Bien souvent, ces animaux nous sont d'une aide indispensable. C'est pourquoi nous les appelons des auxiliaires de culture.

La culture du millet doit être l'occasion de découvrir la grande famille des oiseaux. En effet, nos hôtes à plumes raffolent des graines de millet. Alors pourquoi ne pas utiliser ces graines pour préparer des boules de graisse en prévision de l'hiver. Mode d'emploi...

Laissez ramollir une plaque de 500 g de margarine. Découpez la margarine en cubes de taille moyenne et déposez les cubes dans plusieurs ramequins. Saupoudrez la margarine avec vos graines de millet. Rajoutez d'autres graines pour faire plaisir à tout le monde (tournesol, maïs...). Malaxez votre mixture à la main pour former des boules (6 cm de diamètre). Laissez-les une nuit au frais. Le lendemain, enveloppez vos boules avec un carré de filet à légumes. Refermez votre filet à l'aide d'une ficelle. Vos boules sont prêtes ! Avec l'arrivée des premiers froids, commencez à déposer régulièrement quelques boules dans votre jardin.

### ... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

#### « Une plante qui se cultive sans précipitation »

Le millet est la céréale qui résiste le mieux à la sécheresse. D'ailleurs on la cultive dans des zones particulièrement arides. Une petite expérience s'impose pour observer cette exceptionnelle résistance.

Dans le coin le plus ensoleillé de votre jardin, construisez une serre. Quelques tasseaux de bois et une bâche plastique transparente feront l'affaire.

Dans votre serre, semez entre avril et juin, différentes céréales (orge, sorgho, millet...) et plantes de grandes cultures (maïs...). Arrosez vos semis puis stoppez tout arrosage pendant toute la durée du cycle des plantes.

Dans le même temps, semez également ces plantes à l'extérieur de la serre. Ces dernières seront arrosées normalement pendant toute l'expérience.

Lors des périodes de chaleur pensez tout de même à aérer vos plantes en ouvrant votre serre.

Lorsque les plantes arrivent à maturité, récoltez leurs graines puis pesez votre récolte. Il ne reste plus qu'à comparer l'impact de la sécheresse sur chacune d'elles.

## Pour découvrir le Millet



### D'où vient cette plante ?

Les grains de millet retrouvés dans la vallée du fleuve jaune, en Chine, constituent les plus anciens témoignages de l'agriculture au néolithique sur ce continent, bien avant la culture du blé et de l'orge. Parmi les outils en pierre polie, on a retrouvé des meules accompagnées de longs rouleaux qui servaient à écraser les grains, des houes (pour cultiver) et des faucilles (pour la récolte). Depuis des millénaires, d'autres millets sont cultivés en Afrique et en Asie occidentale.

En Europe méditerranéenne, le millet des oiseaux fut cultivé et consommé jusqu'au XVI<sup>ème</sup> siècle. On en faisait des bouillies et des gâteaux. Puis cette céréale fut remplacée par le maïs, venu d'Amérique.

### A QUOI SERT LE MILLET ?

Le millet est principalement une culture vivrière et sert donc à l'alimentation humaine. Cette céréale est une grande source de protéines, de phosphore, et de vitamines B1, B2, A et C. On consomme les grains cuits à l'eau. On l'utilise également pour confectionner des potages, croquettes, tourtes, puddings et muesli. Moulu, on se sert du millet germé pour enrichir des aliments. On l'intègre aux pains, tartes, muffins et biscuits.

Apprécié par les oiseaux de volière, le millet est utilisé principalement en Europe pour leur alimentation.

Aux Etats-Unis, le millet est utilisé comme plante fourragère. Les tiges et les feuilles sont distribuées aux animaux.

### LES ZONES DE CULTURE

Le millet représente une part très faible de la production de céréales dans le monde (environ 1,5 %). Traditionnellement, le millet est cultivé en Afrique et en Asie. 95 % de la production mondiale proviennent de ces deux continents. L'Inde et le Nigéria sont les deux premiers pays producteurs au monde.

Dans le Sahel, en Afrique de l'Ouest, ou en Inde, le millet joue un rôle essentiel dans l'alimentation des peuples. Dans le monde, 90 % des cultures de millet sont vivrières.

Dans les pays développés, le millet occupe une place très marginale. Il sert principalement comme aliment pour les oiseaux de volière.

En France, sa culture est localisée dans le Sud-ouest.

### SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

Millet commun, rond, long, à grappes, mil, millet des oiseaux, millet à balais, millet perle, il existe beaucoup d'espèces différentes. Le millet regroupe les mils à très petits grains, très nombreux. Ils n'ont pas fait l'objet d'une sélection poussée. Le millet le plus cultivé est le millet perle (*Pennisetum glaucum*) et représente la moitié de la production mondiale de millet.

Il pousse sur des sols sableux et pauvres, là où ni le maïs ni le sorgho ne peuvent se développer.

