

FICHE TECHNIQUE

VC Millet perlé Akad-Kom

Présentation du millet

Le millet (*Pennisetum glaucum*) aussi appelé mil est une céréale vivrière, à très petite graines, cultivées dans les régions sèches notamment en Afrique et en Asie. Le millet est une plante annuelle herbacée de la famille des graminées (Terra Millet, 2016). Ce dernier est le plus cultivé (gnis, 2011). 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 (gnis, 2011). Il existe plusieurs espèces différentes : Millet commun, rond, long, à grappes, mil, millet des oiseaux, millet à balais, millet perle (gnis, 2011). Le millet le plus cultivé est le millet perle (*Pennisetum glaucum*) et représente la moitié de la production mondiale de millet (gnis, 2011).

Le millet était très répandu chez nous au début du 19^e siècle. Il est : une plante sans gluten; adapté aux conditions extensives; permet de décharger les rotations avec beaucoup de céréales; résistant à la sécheresse, adapté aux régions sèches; exigeant en température (plante en C4); durée de végétation : 90 - 110 jours; culture basse : plantes jusqu'à 1 m de haut; type de sol : léger à mi-lourd (supporte mal les sols lourds); ne supporte pas les tassements du sol; ne supporte pas les zones avec eau stagnante et les couches hydromorphes (réseau racinaire horizontal); sensible aux périodes de froid (ne pas implanter dans les zones avec risques de gels tardifs); rendement de 20 à 40 dt / ha; la quantité de grains dans la panicule se détermine à 3-5 feuilles (agridea, 2008).

Grain du millet

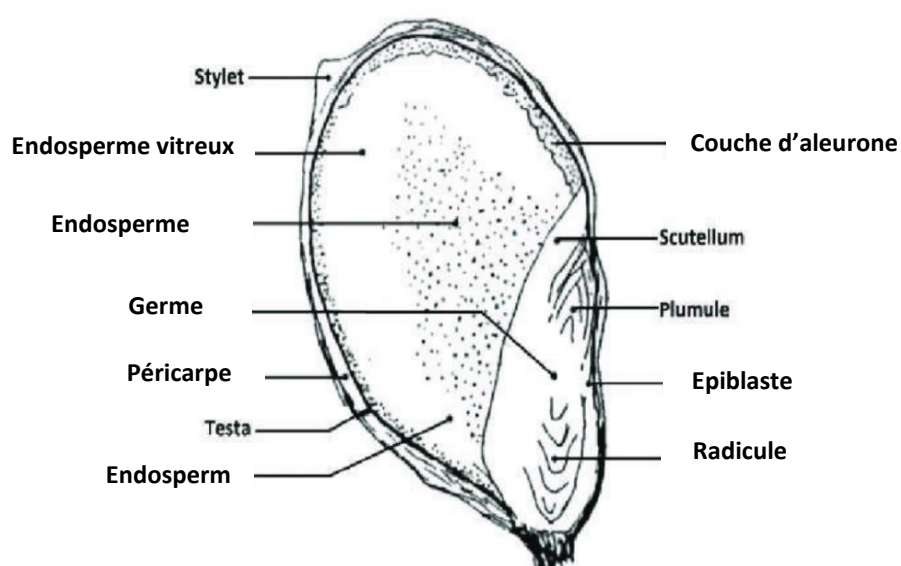


Figure 1 : coupe d'un grain de millet (source : Rao et al, 2017)

Semis et évolution du millet

Le semis se fait du 15 mai à début juin, selon les régions. (En 2015 certains ont semé après le 20 juin avec succès) (Terra Millet, 2016). Important : attendre que le sol soit bien réchauffé. 12 degrés au minimum (Terra Millet, 2016). Sa période de végétation (100 jours) est beaucoup plus courte que le maïs (Terra Millet, 2016). Le millet se récolte généralement entre mi-septembre et début oct (Terra Millet, 2016). Attention un peu d'humidité est nécessaire pour une bonne levée (humidité déjà là ou à venir rapidement) sinon le rendement sera moindre, les mauvaises herbes seront en concurrence (Terra Millet, 2016).

Caractéristiques de la technologie

- Longueur du panicule 12cm
- Diamètre du panicule 11cm
- Teneur en protéines : 9.35g/100g
- Teneur énergétique : 370kcal
- Carbohydate : 74.87
- Excellent pour le porridge et foroforo
- Maturité 70 jours
- Rendement potentiel - 2.0 tons/ha
- Tolérant au mildiou et à la sécheresse

Références bibliographiques

Agridea (2008) : Millet – Culture ; fiche de renseignement ; 2p.

Gnis (2011) : Cultivons la diversité des plantes cultivées / Millet ; carte d'identité ; 2p.

RAO B., KANDLAKUNTA B., G. D. A. C., GOLLA S. D., TONAPI V. (2017): Nutritional and Health Benefits of Millets; 105p.

Terra Millet (2016) : Le millet : fiche technique 2016 ; 15p.

Sites web consultés

<https://www.terramillet.com/dans-les-champs-terra-millet/cultiver-les-millets/fiche-technique-de-production-des-millets/> ; 11/08/2021 à 10h10

https://www.researchgate.net/figure/General-structure-of-millet-grain_fig1_318921493 ; 11/08/2021 à 10h30

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Millet_\(gramin%C3%A9e\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Millet_(gramin%C3%A9e)) ; 11/08/2021 à 10h41

https://www.bioactualites.ch/fileadmin/documents/bafr/production-vegetale/grandes-cultures/4.14.1-2_Millet.pdf ; 11/08/2021 à 10h58

<https://www.semencemag.fr/ouverturepdf.php?file=cultiver-jardinier-millet-1448635847.pdf> ; 11/08/2021 à 11h25

Autres références

Centre Régional d'Excellence sur les Céréales Sèches et Cultures Associées ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : CENTRE D'ETUDES RÉGIONAL POUR L'AMÉLIORATION DE L'ADAPTATION À LA SECHERESSE (CERAAS) Pays d'accueil : Sénégal ; Coordonnateur : Ndjido KANE ; Email : ndjido.Kane@isra.sn ; ndjidokane@gmail.com; Téléphone : +221 777232019 / +221 339514693