

Cultures pour l'alimentation humaine

Le millet en Loire-Atlantique

Panicum miliaceum



Fiche technique réalisée à partir de retours d'expériences d'agriculteur·rices de Loire-Atlantique et de Terra Millet.

• Intérêts agronomiques

- Diversifie l'assolement en introduisant une céréale d'été à cycle court (90 à 110 jours).
- Adapté aux conditions estivales, résilient à la sécheresse.
- Itinéraire technique simple & culture économe en intrants : pas d'irrigation, pas de désherbage, pas de fertilisation si précédent prairie.
- Cultures anti-nématodes.

• Intérêts alimentaires

- Céréale sans gluten, riche en magnésium et phosphore, ainsi qu'en vitamines (A, C, B1, B2, B5, PP).
- Riche en minéraux (silice, zinc, fer, manganèse).
- Permet de diversifier ses apports en céréales.

• Description

Annuelle herbacée, de la famille des graminées, tiges velues pouvant mesurer jusqu'à 1,50m. Panicule dense, ramifiée et retombante à maturité.

« **Nous valorisons le millet en graine pour l'alimentation humaine ou le fourrage.** »

• Exigences

- Semer sur des terres réchauffées
- Veiller à une levée de culture rapide

• Travail du sol avant semis

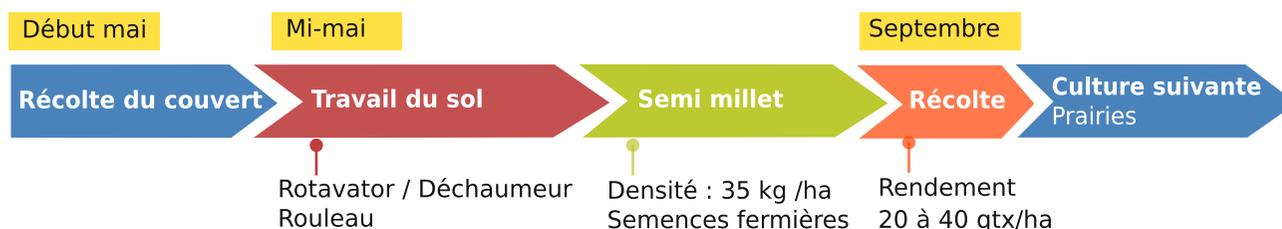
- Après un couvert végétal, 1 passage de rotavator, déchaumeur à disque puis rouleau.
- Le millet ne supporte pas les sols lourds, tassés, les couches hydromorphes.

• Le semis

- Mi-mai jusqu'à début juin, sur terres réchauffées (12°C minimum), après les semis de maïs.
- Densité de semis : 35 kg/ha – semoir à céréales.
- Humidité présente ou à venir rapidement : nécessaire à une levée rapide !

• Gestion des adventices

- De la levée au stade 5 feuilles, le millet à une croissance lente, il est en concurrence avec les adventices. Privilégiez des parcelles « propres » initialement.
- Pour les rotations, éviter de placer le millet avant ou après un maïs car les deux plantes ont le même type d'adventices.
- 1 à 2 faux semis, avant la mise en culture, peuvent diminuer le stock grainier.
- Lutte mécanique possible : 1 à 2 passages de herse étrille jusqu'au stade 5 feuilles.



Exemple d'itinéraire technique du millet au GAEC Saint-Hubert à Machecoul.



• Récolte et rendements

- **Septembre**, à la moissonneuse batteuse, réglée comme pour la culture du colza.
- **20 à 40 qtx/ha**, assez fluctuant.



Récolte à Machecoul

• Séchage - triage - décortiquage

Comme d'autres graines destinées à l'alimentation humaine, le millet nécessite des équipements spécifiques.

Renseignez-vous auparavant !

Il existe des prestataires et il est possible d'adapter des matériels servants à d'autres cultures !

Le millet doit être séché immédiatement après récolte, dans les 4h, jusqu'à 9 - 10% d'humidité. Il en va de la qualité de la récolte et du rendement final après décortiquage. Plusieurs solutions possibles : séchoir à maïs, remorque ventilée, prestation, etc.

Le millet est ensuite stocké (humidité inférieure à 12 à 13%), puis trié au nettoyeur / séparateur et trieur optique.

Le millet doit être décortiqué pour l'alimentation humaine car sa coque trop riche en fibre n'est pas digeste. Cette étape provoque des pertes (environ 25%).

A l'issue du décortiquage, on récupère du grain entier et, selon le processus utilisé, du millet concassé, de la farine.

Ces résidus de décortiquage peuvent être valorisés en alimentation humaine et animale, en textile (oreillers), etc.



Millet entier décortiqué

« **La demande en millet porte essentiellement sur les grains entiers décortiqués.** »

Quelques idées de recettes :

Quiche aux poireaux au millet concassé, taboulé de millet, gratin de millet à l'espagnole... à retrouver en détail sur le site internet www.terramillet.com



Témoignage d'Annie Ong GAEC Saint-Hubert à Machecoul

Vous êtes un GAEC laitier en système herbager, pourquoi vous êtes-vous orientés vers la culture du millet ?

Le scénario ATERRES 2050 nous a lancés dans la dynamique de libérer des surfaces pour produire pour l'alimentation humaine. Le millet était produit historiquement sur la ferme jusque dans les années 50 comme culture vivrière familiale et pour l'alimentation animale. C'est ce qui nous a lancé !

Comment se sont passées les premières années ? Avez-vous eu des difficultés ?

Nous étions satisfaits de l'itinéraire technique simple et de nos rendements. Il a fallu réfléchir davantage à la gestion des étapes post-récolte et mettre en place des circuits de commercialisation.

Quels sont vos débouchés ?

Ils sont diversifiés : AMAP, épiceries, marchés et restauration collective.

Pour la suite, qu'envisagez-vous ?

On a fait d'autres essais comme la lentille par exemple. On envisage de s'équiper en matériel pour le décortiquage afin d'être plus autonomes.