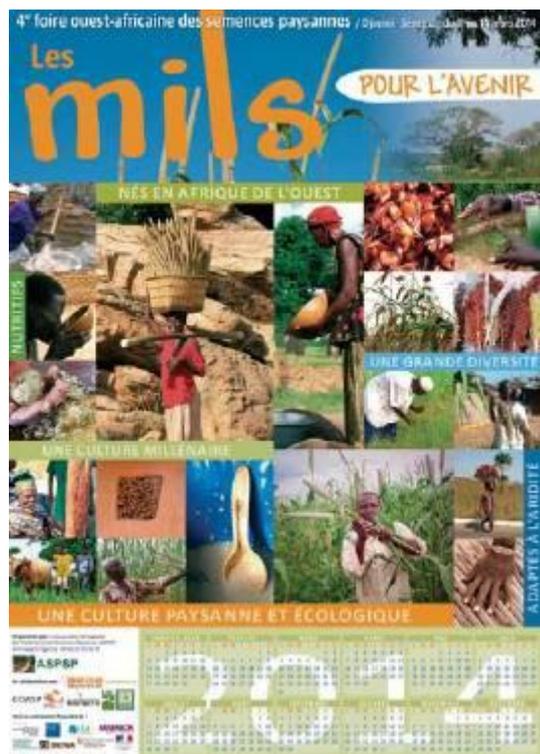


## Les mils sont l'avenir de l'agroécologie paysanne en Afrique.

4<sup>ème</sup> foire ouest-africaine des semences paysannes

17 décembre 2014



*Cet article est tiré du journal « Semences paysannes en Afrique de l'Ouest », journal de la 4e foire ouest-africaine des semences paysannes qui s'est tenue à Djimini, Sénégal, du 11 au 13 mars 2014.*

*La foire a été organisée par l'ASPSP (Association Sénégalaise des Producteurs de Semences Paysannes) et BEDE (Biodiversité : Echanges et Diffusions d'Expériences).*

### Les mils sont l'avenir de l'agroécologie paysanne en Afrique.

Organisé à l'initiative de l'Association Sénégalaise des Producteurs de Semences Paysannes (ASPSP), d'édition en édition, l'événement grandit. Cette année, ce sont près de 300 personnes qui se sont retrouvées du 11 au 13 mars 2014 dans ce village de Haute Casamance au Sénégal.

Informés par le COASP – Comité Ouest Africain pour les Semences Paysannes – et les réseaux semences paysannes d'autres continents, les paysans et paysannes qui font vivre la biodiversité agricole et défendent les droits des paysans sur leurs semences sont venus de toute la région ouest-africaine (Guinée Conakry, Guinée Bissau, Sénégal, Côte d'Ivoire, Gambie, Mauritanie, Mali, Burkina Faso, Togo, Bénin, Niger), d'Europe (France, Suisse, Italie), d'Inde et du Canada, pour partager leurs expériences, leurs connaissances, leurs recettes, et leurs semences. **Le Niger était représenté par l'Association Tarolt N'Akarass.**

En cette année internationale de célébration de l'agriculture familiale, une céréale traditionnelle cruciale pour l'alimentation dans la région, a été mise à l'honneur : le MIL. Ou plutôt LES MILS, tant sa diversité est grande : sorgho, petit mil, millets, fonio, etc. Autant de variantes de cette plante africaine nourricière, domestiquée il y a au moins 4500 ans et qui reste aujourd'hui l'avenir de l'agriculture familiale écologique. Répondant à des conditions de culture difficiles dans des sols pauvres sans intrants extérieurs, elle s'adapte à l'aridité et offre une nourriture diversifiée à fort intérêt nutritionnel.

Originaires d'Afrique, le mil et le sorgho forment le socle des cultures vivrières des pays sahéliens. Ils représentent en outre un enjeu de résistance car, cultivés en population, ils ont de fortes capacités d'adaptation dans des conditions extrêmes.

## L'origine africaine des mils

Plusieurs espèces de mils sont originaires d'Afrique de l'Ouest, notamment le mil à chandelle, le sorgho, et le fonio. Deux autres céréales originaires des hauts plateaux d'Afrique de l'Est sont associées au groupe des mils africains : le tef et l'éleusine.



Les premiers signes de domestication du **mil à chandelle** ou **petit mil** *Pennisetum glaucum* ont été trouvés dans la région de Tombouctou au Mali aux environs de 2500 ans avant J.-C. L'Afrique de l'Ouest est donc le centre de domestication des mils à chandelle et depuis des millénaires des générations de cultivateurs africains les adaptent à une diversité de milieux et d'usages. Aussi la région possède la plus grande richesse de variétés de mils dans le monde, et de ce fait les variétés locales des paysans du Sahel représentent une valeur inestimable.

Il existe de nombreuses espèces sauvages de mils qui se croisent naturellement en permanence avec le mil cultivé, en donnant des descendances fertiles. Les hybrides naturels entre les mils sauvages et les mils cultivés présentent une apparence (phénotype) intermédiaire et sont éliminés par les cultivateurs sahéliens au cours de la culture et au moment du choix des semences. Ces formes intermédiaires sont appelés *chibra* en langue haoussa au Niger et *n'doul* en ouolof au Sénégal. Elles sont importantes pour augmenter les gènes de résistance, notamment à la sécheresse. En effet le mil à chandelle est l'espèce de céréale la plus résistante à l'aridité.

**Le sorgho** ou gros mil, *Sorghum bicolor*, a été domestiqué plus vers le nord-est de l'Afrique, probablement à partir d'espèces sauvages qui poussent naturellement dans la région soudano-égyptienne. On trouve des sorghos cultivés il y a 3000 ans avant J.-C. à l'Est du Burkina Faso.

La domestication du mil à chandelle et du sorgho par les agriculteurs ouest-africains a représenté un apport majeur pour l'alimentation humaine. **Le mil à chandelle se diffusera progressivement hors de l'Afrique de l'Ouest** et sera notamment adopté par les Éthiopiens, les Indiens et les Bantous. Le sorgho connaîtra le même succès et sera adopté par les Indiens, les Chinois, les Éthiopiens, les habitants du Moyen-Orient et les Bantous.

**Le fonio**, *Digitaria exilis*, est considéré comme la plus ancienne céréale d'Afrique occidentale avec le mil à chandelle. Le fonio noir, *Digitaria iburua*, est une plante annuelle herbacée cultivée pour ses graines en Afrique de l'Ouest (Nigeria, Togo, Bénin, Ghana).

Les mils dans toute leur diversité sont l'avenir de l'agriculture paysanne En Afrique, 70 % de la production provient de l'ouest du continent. Les principaux pays producteurs sont, par ordre d'importance décroissante : le Nigeria, le Niger, le Burkina, le Tchad, le Mali, la Mauritanie et le Sénégal.

**Les mils ont une forte capacité d'adaptation à la sécheresse et aux terres arides. Ils ne dépendent pas des intrants chimiques.**

Les grains permettent de nourrir les familles avec une grande diversité de préparations culinaires et les tiges de nourrir les animaux. Les tiges servent également comme combustibles ou produits comme la potasse, ou encore comme matériel de construction.

Face aux problèmes de malnutrition, les mils sont la solution. Ils contiennent tous les éléments nutritionnels : calcium, fer, protéines, minéraux, fibres et les éléments micro-nutritifs comme le bêta carotène, le niacine, le zinc, la riboflavine, le sodium, le potassium et le magnésium. Ainsi, ils peuvent fournir des quantités abondantes d'éléments nutritifs, macro et micro, aux personnes affectées par la malnutrition, fléau du continent. Avec 6 à 20% de protéines et 5% de lipides, le grain du mil a une valeur nutritionnelle supérieure à celle du riz et du blé.

