

Sorgho



Nom :
Sorgho commun

Nom scientifique :
Sorghum bicolor

Famille :
Poacées

Origine :
Afrique Tropicale

Pour réussir sa culture...

Date du semis : mai - juin

Profondeur : 2 cm

Distance entre les graines : 30 cm

Distance entre les lignes : 75 - 80 cm

Date de récolte : septembre - octobre

Hauteur de la plante adulte : 1 à 3 m

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

"Du sorgho dans l'assiette"

Le sorgho joue un rôle important dans la vie de nombreux peuples d'Afrique et d'Asie. La culture du sorgho peut être l'occasion de partir à la découverte des Cultures africaines.

Quoi de mieux pour s'immerger dans les Cultures de ces peuples qu'en préparant un repas « traditionnel ». Avec le sorgho, c'est possible.

Après la récolte du sorgho, les **grains doivent être séchés** quelques jours dans un endroit chaud et sec.

Une fois secs, les grains vont pouvoir être cuits à la vapeur ou dans de l'eau (comme du riz).

Prévoir **100 à 150 g de sorgho par personne**. Faire cuire un volume de grains dans 2 à 3 volumes d'eau salée.

Après ébullition, **faire cuire les grains pendant 15 à 20 minutes**.

Avec son léger goût sucré, le sorgho devrait ravir petits et grands.

COMMENT LE CULTIVER ?

Préparation

Le sorgho s'adapte facilement à tous les sols. Il est simplement nécessaire de préparer finement le lit de semences. Pour cela après le bêchage, passez le croc pour émietter les mottes de terre.

Semis

Le semis se réalise en mai-juin dans un sol suffisamment réchauffé. Les graines sont déposées dans un sillon profond de 2 cm. Pour que chaque plante puisse se développer, il faut prendre soin de bien espacer chaque graine (environ 30 cm). Chaque ligne doit également être séparée d'au moins 75 cm. Une fois les graines recouvertes, il est important de tasser le sol (à l'aide du dos du râteau par exemple). Arrosez après le semis.

Suivi de la culture

Le sorgho est sensible à la concurrence des plantes adventices. Désherbez et binez régulièrement entre les pieds. Le sorgho a de faibles besoins en eau, il n'est donc pas nécessaire de l'arroser pendant son cycle de végétation.

Récolte

La récolte des grains de sorgho a lieu 110 à 140 jours après le semis. A maturité, les grains deviennent durs. Après la récolte, les grains doivent être séchés rapidement.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

"Avant l'heure c'est pas l'heure ! Après l'heure c'est plus l'heure !"

Le sorgho est une plante tropicale, mais les variétés cultivées en France sont adaptées à notre climat.

Néanmoins, le sorgho est une plante qui se sème tard dans la saison (avril-mai). Que se passerait-il, si la plante était semée plus tôt ou plus tard ? Faisons l'expérience :

La période de semis du sorgho se situe d'avril à mai. Réalisons des semis avant et après cette période.

De la mi-février à la mi-juillet, tous les quinze jours, semez une ligne d'une dizaine de graines de sorgho !

Attention à la mi-juillet, vous disposerez d'environ 11 lignes. Pensez bien à marquer pour chaque ligne, la date du semis !

En septembre-octobre, lors de la récolte, les enfants pourront ainsi constater quelles plantes ont pu pousser et lesquelles ont pu fructifier.

Pour découvrir le Sorgho



D'où vient cette plante ?

Le sorgho commun (*Sorghum bicolor*) est une graminée très répandue à l'état sauvage sous les climats tropicaux et subtropicaux.

Depuis des siècles, cette plante est connue de peuples africains et d'Asie pour ses graines indispensables à leur alimentation.

Pendant l'Antiquité, le sorgho était déjà connu à Rome à l'époque de l'empereur Pline.

Aujourd'hui, le sorgho est cultivé sur tous les continents. On le retrouve à chaque fois sous un nom différent : le gros mil en Afrique, le millet indien en Asie ou encore le blé égyptien au Moyen-Orient.

A QUOI SERT LE SORGHO ?

Le sorgho est avant tout une culture vivrière dans de nombreux pays d'Afrique et d'Asie. Il se consomme en grain comme le riz en le faisant bouillir dans de l'eau.

Les grains peuvent également être transformés par broyage en farine.

L'industrie alimentaire utilise les grains de sorgho pour la confection de biscuits pour le goûter.

Dans les pays occidentaux, le sorgho est principalement cultivé pour l'alimentation animale. En ensilage (plante entière hachée puis fermentée) ou en grain, le sorgho est aussi intéressant que le maïs pour l'alimentation du bétail (bovin, ovin et caprin).

Riche en glucides, la graine de sorgho est utilisée en agro-alimentaire pour fabriquer du sucre. Cette caractéristique permet également de fabriquer différents alcools. C'est notamment le cas en Chine avec le maotai considéré comme le meilleur alcool du pays.

LES ZONES DE CULTURE

La majorité des surfaces cultivées en sorgho se situe sur le continent africain (Nigéria, Ethiopie, Soudan et Egypte) et asiatique (principalement en Inde).

Les surfaces cultivées dans les pays occidentaux ne représentent que 10% de la surface totale. Mais ces cultures produisent 40% de la production mondiale.

En Europe, la culture de sorgho se cantonne traditionnellement dans le bassin méditerranéen. Mais avec l'apparition de nouvelles variétés, l'aire de culture de cette plante s'est largement développée ces dernières années.

En France, le sorgho est principalement cultivé pour l'alimentation animale. On le retrouve de plus en plus dans les régions où l'on cultive le maïs.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

Le sorgho est une plante qui est intéressante pour sa résistance à la sécheresse.

Des variétés sont sélectionnées en fonction de ces contraintes climatiques.

En 2008, 23 variétés sont inscrites au Catalogue français.

