

# Sorgho



Le sorgho [*Sorghum bicolor* (L.)] de la famille des Graminées est aussi appelé **gros mil**, sorgho-grains (cultivars alimentaires) ou **sorgho rouge**, sorgho des teinturiers (cultivars tinctoriaux). On trouve la plus grande diversité de sorgho au nord-est de l'Afrique tropicale, aussi bien chez les types cultivés que sauvages.

Le sorgho-grain occupe le cinquième rang mondial des **céréales**, après le blé, le riz, le maïs et l'orge. En Afrique, il arrive à la seconde place après le maïs en termes de production.



Atteignant jusqu'à 5 m de haut, la plante produit une tige dressée de 50 à 70 cm et des feuilles allongées semblables à celles du maïs. A l'extrémité, se développe une panicule de fleurs puis de fruits contenant des graines qui viennent à maturité en automne.

Le sorgho présente l'énorme avantage de supporter la chaleur et la sécheresse mais aussi les sols salins, calcaires ou même gorgés d'eau. Cette plante robuste pousse bien dans les régions à climat chaud (Afrique), ou tempéré.

La graine de sorgho (valeur énergétique : 339 kcal/100g) est riche en glucides (amidon). Elle contient également des lipides et des protéides ainsi que des fibres, des minéraux (potassium et phosphore...) et des vitamines (sauf A). Sa teneur variable en tanins nuit un peu à sa digestibilité. La jeune plante et les graines non mûres contiennent de l'acide cyanhydrique qui est très toxique.

Le sorgho est principalement utilisé pour faire de la farine servant à l'alimentation animale ou humaine. Le jus sucré de sa tige peut servir à produire de l'alcool (ethanol). Dans les préparations culinaires les plus simples, on fait cuire le grain entier à l'eau (pour produire un aliment qui ressemble au riz), on le fait griller (en général au stade pâteux), ou on le fait éclater (comme le maïs). Mais le plus souvent, on moule le grain ou on le pile pour le réduire en farine, souvent après décortilage.

La farine de sorgho sert à faire des bouillies épaisses ou liquides, des crêpes, des boulettes ou du couscous, des bières opaques ou troubles et des boissons fermentées sans alcool. En Afrique, on fait germer le grain de sorgho, puis on le met à sécher et on le moule pour faire du malt, que l'on utilise comme substrat de fermentation dans la production de bières locales. En cuisine, on préfère généralement le grain blanc, tandis que le grain rouge et le grain brun servent d'habitude en brasserie.

Plusieurs cultivars non comestibles de sorgho sont cultivés exclusivement pour le colorant rouge présent dans la gaine foliaire et parfois aussi dans les parties adjacentes de la tige. En Afrique, ce colorant s'emploie en particulier sur le cuir de chèvre (par ex. au Nigeria), mais aussi sur les nattes, les tissus, les bandes de feuilles de palmier et les herbes utilisées en vannerie et en tissage, sur lesalebasses ornementales, la laine (au Soudan par ex.), comme peinture appliquée sur le corps et pour colorer le fromage et les pierres à lécher du bétail (au Bénin par ex.).

Une teinture analogue peut être extraite des déchets des grains (glumes et son) de plusieurs cultivars de sorgho rouge produits pour l'alimentation humaine et pour la brasserie. En Afrique de l'Ouest, de petites bottes de 4 à 6 gaines foliaires de cultivars de sorgho tinctorial sont en vente sur les marchés locaux.

Les fibres de la plante servent également à fabriquer des panneaux de revêtement utilisés en construction ou bien des emballages biodégradables.

