



116a

nom vernaculaire	français	Sorgho
	créole	Sòrgo
	anglais	Sorghum
	espagnol	Sorgo
	allemand	Mohrenhirse



Le nom scientifique du sorgho commun est « *Sorghum bicolor* » (synonyme : « *Sorghum vulgare Pers* ») de la famille des < Poaceae > (autrefois appelées graminées), tout comme la canne à sucre n°28, les céréales cultivées : maïs n°77, riz n°110, blé, orge, avoine, seigle, mil et aussi les bambous n°18. Il est aussi appelé sorgho à sucre, sorgho grain, gros mil (en Afrique), millet indien, blé égyptien, Mil du Fou au Burkina Faso, maïs guinéen. Il peut être écrit « sorgo » en nouvelle orthographe.

type

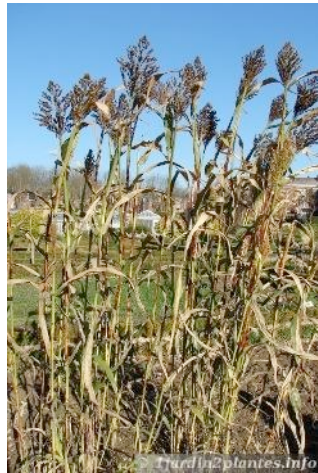
En climat tempéré, le sorgho est une plante herbacée annuelle; en climat tropical, certaines variétés sont pérennes, et peuvent être récoltées plusieurs fois par an. Le sorgho ressemble au maïs, mais son appareil racinaire plus profond lui permet de mieux résister à la sécheresse; ses tiges cylindriques sont pleines et mesurent de 1 à 1,5 m de haut pour le sorgho grains, 3 m pour le sorgho sucre, voire 4 pour le sorgho fibres. Cette plante contient une molécule, la durrhine, qui est toxique car elle entraîne la formation d'acide cyanhydrique (cyanure). La teneur en durrhine diminue au fur et à mesure de la croissance et surtout après la floraison. Il est préférable de cuire les grains à la vapeur avant de les consommer. Pour la nourriture animale, la plante doit subir une fermentation (ensilage) avant d'être donnée aux animaux.

origine	Afrique (Sahel : zone comprise entre les domaines saharien et soudanien : d'est en ouest de l'Afrique, elle s'étend de l'Atlantique à la mer Rouge).
habitat	<p>Régions tropicales et méditerranéennes. Du Sahel, le sorgho a été introduit en Inde 6000 ans avant J.C, puis il a été réintroduit en Afrique vers 4000 avant J.C et s'est répandu sur tout le continent africain, au Moyen-Orient puis en Europe un siècle avant J.C. Il a été introduit en Chine au cours du 13ème siècle, aux États-Unis au 17ème siècle par le biais des convois d'esclaves.</p> <p>De nos jours, il est cultivé sur tous les continents soit pour ses graines (le sorgho grain), soit comme fourrage -ensilage- (le sorgho fourrager), soit pour son sucre ou ses fibres.</p> <p>Le sorgho est la cinquième plus importante céréale dans le monde, qu'il s'agisse du volume de la production ou des superficies cultivées, après le maïs, le riz, le blé et l'orge.</p> <p>Cent pays de part le monde cultivent le sorgho : environ 90% des superficies cultivées se trouvent en Afrique et en Asie, les 10% restant sont cultivées dans les pays occidentaux et représentent près de 40% de la production. La production mondiale s'élève à 58 millions de tonnes (2005). Les principaux pays producteurs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en Amérique : les États-Unis (11,5Mt soit 20% de la production mondiale), le Mexique (7 Mt), le Brésil (2Mt), l'Argentine (2Mt), et le Venezuela. - en Afrique : le Nigeria (8,1Mt), le Soudan (5,2Mt), le Burkina Faso, l'Égypte, la Tanzanie, le Mali, le Niger, le Tchad, le Cameroun, le Ghana et l'Ouganda. - en Asie : l'Inde (7,7Mt), la Chine (3Mt) - et en Océanie : l'Australie (2Mt). <p>En France la production est basée dans le Midi.</p>



116b

nom vernaculaire	français	Sorgho
	créole	Sòrgo
	anglais	Sorghum
	espagnol	Sorgo
	allemand	Mohrenhirse



fleur

Les fleurs du sorgho sont jaunes et de très petites tailles. Elles sont rassemblées en haut de la plante en une panicule (*grappes de fleurs, ressemblant à celles de la canne à sucre*).

utilisations

Le sorgho est une culture vivrière dans de nombreux pays d'Afrique et d'Asie : la production est en grande partie auto-consommée par les paysans eux-mêmes et la population locale (ainsi que par le bétail).

Le sorgho grain: peut se consommer en grain à l'instar du riz ou du millet (vapeur, bouilli, grillé, éclaté comme le maïs), ou être réduit en une farine qui contient peu de gluten. Celle-ci est réalisée à partir des grains entiers (caryopses) séchés puis pilés. Elle contient 18% de protéines, des vitamines A et B ainsi que des minéraux.

En Afrique et en Asie, cette farine est utilisée pour confectionner des galettes plates servies avec les différents mets.

Dans les pays occidentaux, elle entre dans la composition de biscuits industriels.

En Tunisie, on prépare traditionnellement < le sohleb > : pouding de sorgho au gingembre.

Les grains de sorgho peuvent être traités, tout comme le maïs, en < popcorn >.

En Afrique, on fabrique de la bière à partir des graines entières et en Chine des alcools de sorgho : le < maotai >, le < er guo tou de Pékin >, et le < mei kuei lu chiew > (alcool blanc de sorgho, parfumé à la rose).

Le sorgho sucré (sorgho bicolore) : production de sucre et sirop et d'alcools industriels.

Des tiges du sorgho bicolore est extraite une mélasse ou un sirop sucré (sirop de sorgho).

Il peut remplacer avantageusement la canne à sucre dans les pays où celle-ci croit difficilement.

Le sorgho fourrager sert à l'alimentation animale (après ensilage).

Le sorgho fibre est destiné, après ensilage, à la fabrication de pâte à papier; la moelle de sa tige à la confection de revêtements et de plastiques, sa paille de combustible.

Le sorgho rouge est principalement cultivé en Amérique du sud pour ses propriétés colorantes (rouge et noir) des tissus et peaux.

Dans le Sahel, on prépare à base de sorgho rouge cuit dans l'eau puis fermenté avec de la levure, une bière : « le dolo ».

Le sorgho sucré (70 à 80% de saccharose) et **le sorgho fibre** sont principalement cultivés pour la production d'éthanol (bio-carburant).

De l'éthanol peut aussi être fabriqué à partir du **sorgho grains**. Ces cultures posent le problème de la substitution de surfaces agricoles initialement dédiées à l'alimentation humaine au profit de la fabrication de carburant.