

Ce millet est principalement cultivé pour la filière oisellerie et l'alimentation humaine. Ne pas le confondre avec le millet perlé, plus à destination fourragère. Commercialisé en grain entier et destiné essentiellement aux marchés de la Grande-Bretagne et de la Belgique. L'utilisation dans des formules alimentaires avicoles est rare (problématique de structuration filière). La graine de millet utilisée pour l'alimentation humaine doit être décortiquée. Elle est sans gluten, plus riche en fibres que le blé ou l'orge. La paille peut convenir à l'alimentation des vaches taries ou à des génisses.



Les principales caractéristiques

Cette graminée en C4 à cycle court (90 à 120 jours comme le sarrasin) est une culture d'été stricte (sensibilité gel), avec une bonne résistance à la sécheresse et de faibles exigences en fertilisation. A semer sur sol réchauffé au printemps comme les sorghos, avec du matériel à céréales classique. Peu de débouchés pour l'instant : sécuriser la valorisation avant de semer !

❖ Itinéraire technique

Eviter de semer sur sols tassés et/ou hydromorphes

Précédent conseillé : légumineuse

Préparation du sol assez fine (petite graine)

Semis mi-mai, sol > 12°C, à 2-3 cm de profondeur ; 30 à 35 kg/ha.

Préférer des faibles écartements (max 25cm) pour gérer la maturité des talles et le salissement

Si précédent non légumineuse, apport d'engrais de ferme possible (30 unités d'N pour un objectif de 25-30 qx/ha)

Gestion adventices : possible passage herse étrille à l'aveugle, puis au stade 4-6 feuilles et 10 jours après. Passage houe rotative à partir de la 2ème feuille.

Récolte à partir de la mi-septembre, à 15 % d'humidité au moins. Critère déclenchement = en tapant sur l'épi, 2-3 grains se détachent. Attention, s'égrène vite les jours suivants. Les oiseaux ne s'attaquent pas aux épis mais picorent post moisson.

❖ Marge brute en AB (2022 - 2020) hors frais de mécanisation, ex en Dordogne

Rendements potentiels en sec : 20-25 qx/ha ; 2 à 7 t de paille

Couvert : **100 à 115 €/ha**

(avoine*vesce*féverole)

Semences **68 à 74 €/ha**

Prix de vente **450 à 580€/t**

Rendements **28 à 19 qx/ha**

Marge brute (€/ha)

= Rdt * prix de vente - Consommations intermédiaires (semences/ferti/irrigation/couverts ...)

Marge 680 à 1 107€/ha

Attention! on doit réfléchir les marges à l'échelle de la rotation, clef de voûte des systèmes en AB, qui suppose des cultures à marges plus basses, voire des légumineuses non récoltées..

Ruminants

Millet

Maïs

Paramètre	Brut	Sec	Unité	Brut	Sec	Unité
UFL INRA 2018	1.2	1.32	par kg	1.11	1.29	par kg
UFV INRA 2018	1.23	1.36	par kg	1.14	1.33	par kg
PDIA INRA 2018	24	26	g/kg	37	42	g/kg
PDI INRA 2018	78	86	g/kg	82	95	g/kg
Balance protéique du rumen INRA 2018	1	2	g/kg	-48	-55	g/kg

Volailles

Paramètre	Brut	Sec	Unité	Autre	Unité
EMAn coq (kcal)	3390	3740	kcal/kg	-	
EMAn poulet (kcal)	3310	3650	kcal/kg	-	
EMAn coq (MJ)	14.2	15.7	MJ/kg	-	
EMAn poulet (MJ)	13.8	15.3	MJ/kg	-	
P disponible coq	0.7	0.7	g/kg	25	% P
P disponible poulet	0.7	0.7	g/kg	25	% P

Le millet contient nettement plus de fibres (> 8 % CB) que les graines des sorghos et donc moins d'énergie valorisable. La matière azotée contient très peu de lysine.



❖ Utilisation en poulet de chair – témoignage d'Anthony GALINDO

La ferme : à Bassillac et Auberoche (24).

Production de poulets, pintades et cochons en AB.

Les volailles sont abattues à la ferme à partir de 80-90 jours et commercialisées (PAC ou découpes sous-vide) en vente directe, AMAP et boutique de producteurs.

Essais menés : millet, sorgho, switchgrass.

Gestion de l'alimentation : jusqu'à 7 semaines, les poulets et pintades reçoivent des formules alimentaires démarrage et croissance du Moulin de Beynel (19).

Puis introduction d'un mélange fermier : son, millet, orge, soja, triticale,...**sans maïs**

Le mélange est composé de 60% de millet au démarrage = petites graines facilement ingérables par les jeunes volailles.

Réduction du % de millet, surtout vers 130-140 jours afin d'éviter les volailles trop grasses.

Avantages : coût inférieur aux formules, filière de proximité, chair jaune.

Inconvénient : céréales ± poussiéreuses, lié au séchage.