

CES PETITES GRAINES BONNES POUR NOS OISEAUX

LE MILLET JAPONAIS

(*Olivier RONIN*)



Echinochloa crus-galli (Photo AnRo0002)



Echinochloa crus-galli (Photo Javier Martin)



Echinochloa frumentacea



Echinochloa frumentacea (Sherck Seeds- Bristol Indiana)

Classification : Famille des Poaceae – Genre *Echinochloa*

- Le genre *Echinochloa* compte 35 espèces
- Le millet Japonais est une céréale cultivée issue de la domestication d'une herbe sauvage parasitant notamment les rizières, le pied de coq ou *Echinochloa crus-galli* qui est une **espèce très polymorphe**. La date et la région de domestication est incertaine.

- Nom scientifique : *Echinochloa frumentacea*

- Synonymes : *Echinochloa crus-galli* var. *frumentacea*, *Oplismenus frumentaceus*, *Panicum frumentaceum*, *Panicum crus-galli* var. *frumentaceum*, *Echinochloa crus-galli* var. *edulis*...

- Noms communs : Panic d'eau, Panic pied de coq, Patte de poule, Panis des marais, crête de coq...

. Origines et Historique :

- Etait cultivé par certaines populations Amérindiennes qui en faisaient des stocks en prévision de l'hiver
- En alimentation les graines sont utilisées entières ou en farine, elles peuvent servir à faire de la bière
- Le millet Japonais est aussi employé en tant que fourrage pour les animaux
- Pays producteurs : Inde, Chine, Pakistan, Népal, Asie, Afrique, Australie...

. La graine du millet japonais :

Le plus tendre des millets. La graine est mate et de couleur brun grisâtre clair.



. Composition de la graine (pour 100 g) :

Le millet japonais fait partie des millets qui ont été les moins étudiés du point de vue nutritionnel

- **Hydrates de Carbone** : 68 à 72 g (12 à 14 g de fibres, 54 à 60 g d'amidon , sucre(s) <0,5 g)
L'amidon a une grande valeur nutritive et énergétique.
- **Lipides** : 2,5 à 4 g Taux faible. Pas de précisions rencontrées sur leur nature
- **Protéines** : 11 à 13 g
 - . Bien qu'il soit parfois considéré comme un des millets les plus riches en protéines, la graine a certaines déficiences en acides aminés
 - . Acides aminés : isoleucine, leucine, lysine, méthionine, cystine, phénylalanine, tyrosine, thréonine, tryptophane, valine, arginine, histidine.
- **Minéraux et Oligoéléments** :
Calcium, Fer, Phosphore, Magnésium, Zinc, Cuivre, Manganèse, Chrome, Nickel
- **Vitamines** :
 - . Les données sont très peu abondantes en ce qui concerne la teneur en vitamines
 - . Vitamines : B1-B2-B3-B5-B6-B9 (traces), vit.E, vit. K (?)

Conclusion :

Le millet japonais fait souvent partie des mélanges pour exotiques. Certes il est riche en amidon, mais au niveau des protéines il a par contre le défaut d'être déficient en certains acides aminés tout en étant riche en d'autres. Ce millet est donc à donner en association avec les autres millets et panics, les qualités des uns compensant les défauts des autres. Tout est là pour l'éleveur, savoir composer un mélange varié et équilibré où tous les ingrédients (glucides, lipides, protéines, minéraux et vitamines) sont présents en quantité adéquate. La diversité en graines est une nécessité et un plus indéniable pour la bonne santé de nos pensionnaires.
