

Au delà du Tô

Le Mil

Le terme “mil” regroupe un ensemble de graminées alimentaires annuelles qui ont pour caractéristique la petitesse de leurs graines. La plupart des espèces de mil ont un système racinaire robuste et profond, un court cycle de croissance rapide lorsque l’eau est disponible. Le mil survit et produit de façon relativement fiable de petites quantités de graines dans les régions aux basses précipitations telles que 300 mm par an. A Chacune espèce ses caractéristiques physiques, sa qualité de grain, des besoins édaphiques et climatiques, et des cycles de croissance.

Dans le langage courant le « mil » sans autre précision désigne le millet perle, (*Pennisetum glaucum*). C’est l’espèce la plus importante en termes de superficies cultivées et de sécurité alimentaire, car s’adaptant mieux au climat africain. L’éléusine est surtout cultivée en Afrique orientale et australe.

Son grain est aussi utilisé pour les pâturages, le fourrage vert ou l’ensilage. L’élevage est une composante importante de la plupart des systèmes de production du mil, les résidus de récolte étant une source importante de fourrage. En Afrique subsaharienne, une bière (appelée tchapalo, dolo, tchoukoutou, lossomissi, tchouc, bilbil, etc.) est préparée et consommée à partir de la fermentation du mil, millet ou sorgho.



Newsletter No.09/ Novembre 2012

Curiosités

Zomkoom – lait de mil ?

Le lait végétal est une boisson qui pourrait remplacer le lait de vache. Il s’obtenant à partir de fruits secs ou de céréales. Sa consistance onctueuse lui rend comparable à ce dernier... mais c’est ça le Zomkoom?

Peut-on donc le consommer comme yaourts ? Source de vitamines, de complexe B, de Vit E, de potassium, de phosphore, de zinc et de fer il mériterait de remplacer le lait de vache importé.

Mil malté

Lors du passage de l’allaitement à la nourriture solide le recours au millet malté combattait la malnutrition en Afrique et en Asie. Cette transition expose les enfants à la malnutrition quand ils sont alimentés avec des bouillies céréalières devenues peu nutritives car diluées à l’eau. En effet diluée elles deviennent liquide et facile à avaler.

La recette du mois

Beignets de fonio ou mil africain

Préparer une bouillie avec 100g de grains de fonio. Descendre la marmite du feu, ajouter la farine de fonio et une purée de patate douce. Bien mélanger et sucrer. Laisser fermenter la pâte 4 à 6h. Poser un moule à beignets sur le feu, mettre un peu d’huile dans les chaque alvéole. Laisser frire d’un côté, puis de l’autre après retournement et appoint d’huile.



Editeurs:

Association Piéla-Bilanga(APB)
Association “Yelmani”
Association Burkina de Fundraising
DaCom

Téléphone:

40 77 95 08
70 25 03 13
50 41 08 24
74 26 62 37

Email:

APB@fasonet.bf
yelmani.bf@gmail.com
fundraising_burkina@gmail.com
aziz.dabo@dabotrade.com

Les RDV - passé et à venir

Octobre, 6 au 14

La 10ème édition du FRSIT à la maison du peuple. Thèmes : Crise énergétique et de développement des technologies propres.

Octobre, 13 au 20

La Campagne « CULTIVONS » d’Oxfam en lien avec les Koudou du Faso ont sensibilisé plus 2000 participants sur la sommation des produits locaux.

Octobre, 24

13ème édition du Salon international de l’Artisanat de Ouagadougou www.siao.bf

Nov/Déc

Foire Internationale de Lomé 23 novembre - 10 décembre.
Foire Internationale de Dakar FIDAK . 29 novembre - 12 décembre. – L’APEX vous organise votre participation!

Décembre, 22 au 30

Semaine Commerciale Promotionnelle des Produits Burkinabè, place de la nation de Ouagadougou. Stand de 9m² = 50 000fcfa – pour plus d’information contacter

Carte de Visite

Afrique Verte International

«**LES SAHÉLIENS PEUVENT NOURRIR LE SAHEL.**»

Objectif : améliorer la sécurité et la souveraineté alimentaire au Sahel : Burkina, au Mali et au Niger.

Qui : APROSSA, AMASSA, AcSSA, , et Afrique Verte.
APROSSA - Afrique Verte Burkina

APROSSA appui à plus de 160 organisations paysannes, 40 unités de transformation féminines,