

## LE SORGHO

La Providence a largement pourvu, dans toutes les régions du monde, à l'alimentation des hommes et des animaux. Les pays tempérés ont les céréales; les contrées chaudes, des végétaux très différents mais non moins précieux, et au premier rang le sorgho.

Il y a cinq ou six espèces principales de sorgho. le sorgho à farine, le sorgho à sucre, le sorgho penché, le sorgho à chandelles, le sorgho à balais. Toutes ces espèces et leurs nombreuses variétés, sont les unes d'Asie, les autres d'Afrique, très répandues dans la zone équatoriale.

L'une de ces espèces, importée de l'Inde en Europe par Linné, est cultivée pour la richesse de ses produits devenus l'objet d'un grand commerce, le sorgho à balais, dit aussi millet à balais, grand millet, petit millet. Il s'agit tout simplement, quant au commerce, de ces balais dit de paille de riz dont on se sert dans tous les ménages.

La plante est extrêmement intéressante: famille des graminées tribu des andropogonées, genre houque, annuelle, de haute taille, 10 à 12 pieds; tige droite, cylindrique, remplie de moelle, coupée de noeuds d'où partent des feuilles alternes, engainantes, rubanées, minces, larges et retombantes, à forte nervure médiane, et de 16 à 20 pouces de longueur; fleurs en épillets au sommet du chaume, et enfin une panicule plus ou moins dense, plus ou moins dressée, plus ou moins étalée, selon les variétés, et dont les pédicelles fort nombreux, de 10 à 24 pouces de long portent une multitude de graines.

Ce sont ces pédicelles débarrassés de leurs graines qui font nos balais.

La racine fasciculée et oblique s'enfonce assez profondément dans le sol. Les noeuds de la partie inférieure de la tige émettent des racines adventives qui, s'implantant à l'entour, donnent à cette tige une fixité, une stabilité bien désirable à cause de sa hauteur. On rencontre ainsi des touffes de huit ou dix tiges.

Telles à peu près les autres espèces de sorgho; le sorgho à pain, houque, doura, panicules plus courtes et plus serrées; le sorgho à sucre, canne à sucre de la Chine, roseau sucré des Cafres-Zulu, grand millet des Indes, plus volumineux dans toutes ses parties, grosses tiges grandes panicules, fruits abondants. Les panicules du sorgho à chandelles se dressent, droites, raides, cylindriques, et de là le nom de l'espèce; celles du sorgho penché très courtes, très ramifiées, très serrées, s'inclinent toujours vers la terre à cause du poids des graines.

La couleur des grains, grains arrondis ou aplatis, varie suivant les espèces

et les variétés: blancs, jaunâtres, verdâtres, rougeâtres, bruns, noirâtres.

Il est d'autres espèces de sorgho. Chaque contrée de la chaude Asie, chaque point du noir continent a son sorgho, sorgho de la Chine, du Bengale, du Sennar, etc., sorgho du Fayoun, de la Nubie, de la Mauritanie, du Sénégal, du Soudan, de la Cafrerie, etc., précieux végétal entre tous les végétaux.

Des graines on fait du pain, farine excellente, mais inférieure à celle de nos céréales à cause d'un principe amer dont il est impossible de la débarrasser. Nombre de voyageurs se sont cependant réjouis d'une bouillie de doura, dite, selon les tribus, polenta, moussa, reghiffa, etc.

Le couscoussou, ce mets si cher aux Arabes, consiste tout simplement en morceaux de viande nageant dans une bouillie de sorgho.

Piler le sorgho est presque partout le travail de la femme.

Un champ de sorgho sur les points les plus isolés des continents asiatiques et africains, c'est l'abondance: de la bouillie donc, du couscoussou, du pain, de la galette, un mets excellent, car, en maintes tribus, on mange, en guise de riz, sans les concasser, les grains du sorgho, surtout ceux du sorgho penché, plus petits que les autres.

Les grains grillés, torréfiés remplacent le café.

Et de la moelle, qui remplit la tige, on tire, en petite quantité il est vrai, à moins qu'il ne s'agisse du sorgho saccharin, très riche en tissu cellulaire, on tire avant maturité, quand cette tige est encore verte, un jus sucré qui devient sirop, mélasse, et qui donne, par fermentation, de l'alcool. Ce jus, mêlé au suc de quelque plante, compose des boissons diverses, sortes de cidre, de bière, le tialva de la Cafrerie, le merisa du Brésil, etc.

Les tiges fraîches sont un bon fourrage; sèches, elles couvrent les huttes, et, grossièrement hachées, font une bonne litière. Les grains nourrissent la volaille.

Les fibres de ces tiges peuvent faire des tissus et du papier.

On obtient aussi des graines des principes colorants, rouge, gris, vert, un vert qui approche du fameux vert de Chine, un beau jaune d'or, un splendide carmin.

Le sorgho a été connu de toute antiquité. Hérodote trouve à Babylone un millet noir qui n'était autre que de la semence de sorgho à pain. Pline raconte qu'il voit le millet noir importé de l'Orient à Rome.

Franklin donna le sorgho à sucre aux Etats-Unis où il prospère.

Le sorgho saccharin nous a d'abord enchantés.

Les grosses tiges de ce sorgho contiennent une grande quantité de tissu cellulaire, ce tissu cellulaire une grande

quantité de vesou ou matière sucrée, quantité supérieure à celle que produit à poids égal la betterave à sucrée. On en compte de 8 à 10 pour 100 pour la betterave, de 16 à 20 pour 100 pour le sorgho, d'une richesse alcoolique qui l'emporte sur tous les succédanés de la vigne, alcool très pur- on peut dire hors ligne pour les usages industriels et domestiques.

En 1859, on montait en France des distilleries. Cent quatre-vingts propriétaires, pleins d'espoir, sèment du sorgho; récolte désastreuse, la graine n'a pas mûri. On accuse le temps, on met en avant des intempéries exceptionnelles. Il faut persévérer. Les agriculteurs persévèrent: deux ans, trois ans, quatre ans, mêmes désastres. La plante est reconnue d'une sensibilité excessive au moindre froid.

Nous dirons qu'elle ne réussit réellement qu'entre les tropiques, son pays d'habitat, et en Algérie, en Egypte, aux Etats-Unis où l'on est arrivé à des variétés de sorgho infiniment plus riches en matière saccharine que celles des roseaux d'Europe. Mais la guerre russo-japonaise nous fait mieux connaître une vaste contrée du nord, la Mandchourie, qui doit à la fertilité du sol d'avoir, elle aussi, son sorgho, le gaolian. Il croît sans culture, se reproduit, s'étend sur de vastes étendues, espèces de haute taille, aux touffes pressées, serrées, enchevêtrées les uns dans les autres. C'est dans ces inextricables fourrés que se cachaient les Japonais pour tomber sur les détachements russes. On dit qu'ils couvraient leurs armes de gaolian, qu'ils s'en couvraient eux-mêmes. Emploi du gaolian là-bas comme partout; la paille fait des toits, des couches, de la litière;

les graines nourrissent les animaux, et les hommes dans certains cantons; le jus sucré de la tige donne une liqueur que boivent les indigènes "jusqu'à l'oubli du bien et du mal".

La culture du sorgho à balais a suivi immédiatement en France les essais malheureux du sorgho à sucre.

La graine à mûri.

Nombre de fabriques de balais s'installèrent dès le succès constaté par l'agriculture.

On fait des balais, en grand, en France; on en fait en Algérie, en Tunisie, en Italie, en Turquie, en Autriche-Hongrie, tous pays où peut être cultivé le sorgho à balais.

On sème le sorgho dès que les gelées printanières ne sont plus à craindre, après un défrichement de luzerne ou de céréales. Il épuise le sol; on le fera suivre d'une culture légère, pois, vesces, fèves, haricots.

Il germe rapidement, croît de même exigeant à différentes reprises, des sarclages, éclaircissements, binages.

L'épiaison a lieu fin août, commence