

MINISTÈRE DE LA FRANCE D'OUTRE-MER
OFFICE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE OUTRE-MER

TERRITOIRE DU CAMEROUN

Ref 62-202
INSTITUT DE RECHERCHES

IRCAM

N. 9 D

ETUDE PROVISOIRE SUR LES MILS ROUGES
DU PAYS TOUPOURI

*par BERGERET B., LAMBON A.
Avril 1955*

YAOUNDÉ
B. P. 193

*B
20.577*

6 NOV. 1986

O. R. S. T. O. M. Fonds Documentaire

N° : 20.577

Cpte : B

INSTITUT DE RECHERCHES DU CAMEROUN

Section de Nutrition-Alimentation

ETUDE PROVISOIRE SUR LES MILS ROUGES DU PAYS TOUPOURI

Nous avons prélevé douze variétés de mils rouges au début de Novembre 1954.

Un échantillon de chaque espèce a été envoyé à Madame SURVILLE, botaniste, pour détermination. Nous n'avons pas encore les résultats de ses travaux. Les dénominations ci-dessous correspondent donc aux seules dénominations toupouri.

De même, la description sommaire de chaque espèce est donnée d'après les indications de la population toupouri.

La valeur alimentaire de ces mils résulte des dosages pratiqués au Laboratoire de Chimie Biologique de l'I.R.CAM.

Nous les classons provisoirement, par ordre décroissant, d'après la valeur calorique de l'espèce.

Nous adoptons le même ordre pour la liste descriptive ci-dessous.

VARIETES DE GARA = MILS ROUGES

- 1^o) Gara Rains : grain blanc à tige courte ; très hatif, tige sucrée.-
- 2^o) Gara Kélééré Doré : grain orange, tige courte, très hatif, tige sucrée.-
- 3^o) Gara Ma Wouang Ntching : grain blanc, tige courte, hatif.-
- 4^o) Gara Wouang Mini Garoua : grain rouge violet, tige courte, très hatif
- 5^o) Gara Doumkon : grain rouge et blanc, longue tige, demi hatif.-
- 6^o) Gara Pannaré : grain rouge, tige longue, demi-hatif, tige sucrée.-
- 7^o) Gara Koulou : grain orange, tige longue, tige sucrée.-
- 8^o) Gara Tépoui : grain blanc, grande tige, demi-hatif, mûrit 15 jours après le Kélééré Doré.-
- 9^o) Gara Tchokolous Yoli : grain rouge, tige longue, hatif.-

- 10^e) Gara Blayne : grain rouge, tige courte, hatif.
 11^e) Gara Dessé : grain rouge, grande tige, demi-hatif.
 12^e) Gara Wuek : grain orange, tige courte, demi-hatif

ALIMENTS ENERGETIQUES : MILS ROUGES

| Désignation | Calories | Glucides | Protides | Lipides | Calcium | Cell. | Eau | AZ |
|-----------------------|----------|----------|----------|---------|---------|-------|-------|-----|
| Gara Raïna | 421,2 | 85,60 | 15,06 | 2,06 | 0,032 | 1,76 | 12,96 | 2,4 |
| Gara Doré | 378,5 | 75,00 | 15,04 | 2,04 | 0,032 | 1,70 | 13,16 | 2,4 |
| Gara Mawouang Nitch. | 370,20 | 71,60 | 15,10 | 2,60 | 0,032 | 2,04 | 18,14 | 2,4 |
| Gara Ouan Miri Garous | 368,8 | 70,90 | 16,25 | 2,25 | 0,044 | 2,08 | 12,74 | 2,6 |
| Gara Doumko | 361,4 | 69,10 | 16,63 | 2,05 | 0,044 | 2,62 | 13,04 | 2,6 |
| Gara Pannaré | 360,3 | 69,10 | 15,75 | 2,32 | 0,038 | 2,32 | 12,78 | 2,5 |
| Gara Kouleou | 360,3 | 69,6 | 15,85 | 2,05 | 0,032 | 2,06 | 12,90 | 2,5 |
| Gara Tépoui | 349,4 | 66,40 | 15,06 | 2,66 | 0,036 | 2,28 | 12,26 | 2,4 |
| G. Tchokoloum Yoli | 346,5 | 67,02 | 15,02 | 2,04 | 0,040 | 2,14 | 13,40 | 2,4 |
| Gara Blayne | 333,3 | 62,85 | 14,52 | 2,65 | 0,034 | 2,29 | 14,00 | 2,3 |
| Gara Dessé | 328,56 | 62,17 | 14,75 | 2,32 | 0,036 | 2,30 | 13,24 | 2,3 |
| Gara Wuek | 320,2 | 61,7 | 13,13 | 2,32 | 0,040 | 1,88 | 12,62 | 2,1 |

Toutes ces teneurs sont calculées pour 100 grammes de mil.
 Les toupouri ayant l'habitude de ne pas tamiser la farine de mil,
 les valeurs alimentaires ci-dessus sont calculées sur le grain de
 mil tel que récolté farine et son inclus.

L'examen de ce tableau nous montre une différence sensible d'après les espèces.

Notons la différence des valeurs extrêmes pour les calories et les protides : 101 calories d'une part et 3,50 grammes de protides d'autre part.

Une sélection des mils serait à recommander du point de vue nutritionnel. En effet, la consommation moyenne de mil, pendant la période de récolte telle qu'elle ressort de nos enquêtes alimentaires est de 500 grammes par jour et par personne.

La différence sur la consommation quotidienne pourrait couvrir en moyenne le quart des besoins alimentaires en calories et la moitié des besoins en protéines d'origine végétale.

Pour donner un avis plus autorisé, il est nécessaire d'attendre les résultats d'analyses portant sur les teneurs en thiamine et en riboflavine de ces mils (le laboratoire de chimie biologique de l'I.R.C.A.M. est maintenant équipé pour pratiquer ces dosages) et de compléter cette étude avec le calcul des rendements.

SECTION NUTRITION - ALIMENTATION

de L'I R C A M

- B. BERGERET

- A. GAMBON.

AVRIL 1955