

Panicum miliaceum L., 1753 (Millet commun)

Identifiants : 22952/panmil

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Genre : Panicum ;

- Synonymes : *Panicum miliaceum* cv. aureum Alef, *Panicum miliaceum* cv. sanguineum Alef, *Panicum miliaceum* var. flavum Schur ;

- Synonymes français : millet, millet blanc, panic millet ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : true millet, common millet, proso , Baragu, Broomcorn millet, Chamai, Cheen, Cheena, Chena, Chena, Chino, Cino, Dari, Dokhan, Echte Hirse, European millet, Goto dana, Ji, Kadukanni, Ke, Kibi, Lu, Meneri, Miglio, Mijo, Mil, Milho miudo, Milium, Millet Panic, Nage, Nkhwanje, Panivaragu, Shu, Taang, Tai, Varagalu, Vari, Variga, Varo ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, céréale^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les graines peuvent être cuites et mangées entières ou moulues en farine ; elles peuvent être utilisées dans le pain, les pâtes ou les boulettes ; elles sont souvent dorées à la poêle avant d'être utilisées dans les cocottes, ragoûts et farces ; elles sont fermentées dans le tempeh ou le miso ; la graine peut être mise à germer et ajoutée aux soupes et salades^{{{0(+x)}}}.

Les graines peuvent être cuites et consommées entières ou moulues en farine. Ils peuvent être utilisés dans le pain, les pâtes ou les boulettes. Ils sont souvent dorés dans une poêle avant d'être utilisés dans les casseroles, les ragoûts et les farces. Ils sont fermentés en tempeh ou miso. La graine peut être germée et ajoutée aux soupes et aux salades

Partie testée : graines^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seeds^{{{0(+x)}}}

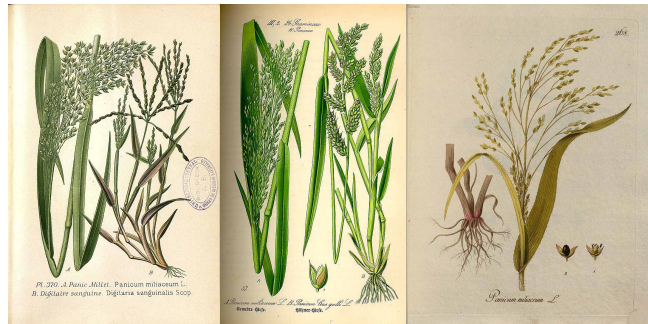
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
9.6	1548	370	11.0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : ****

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France vol. 3 (1893) t. 370 f. A , via plantillustrations

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885) t. 83 f. A , via plantillustrations

Par Kerner, J.S., Abbildungen aller ökonomischen Pflanzen (1786-1798) Abbild. Oekon. Pfl. vol. 3 (1789) t. 268, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est cultivé sur 1,5 million d'hectares en Chine. C'est également une céréale importante en Mongolie, en Corée et dans le sud de l'Inde. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is grown on 1.5 million hectares in China. It is also an important cereal in Mongolia and Korea and southern India. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il nécessite un sol moyennement fertile bien drainé en plein soleil. Une fois établi, il peut tolérer la chaleur et la sécheresse. Il convient aux climats chauds tempérés et subtropicaux. Les plantes sont sensibles au gel. Au Népal, il pousse jusqu'à 2200 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It requires a moderately fertile well-drained soil in full sunlight. Once established it can tolerate heat and drought. It suits warm temperate and subtropical climates. Plants are frost sensitive. In Nepal it grows up to 2200 m altitude. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 5-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Albanie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Bangladesh, Bhoutan, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Afrique centrale, Chine, Congo, Chypre, République tchèque, Afrique de l'Est, Égypte, Estonie , Éthiopie, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Guyane, Guyane, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Italie, Japon, Kazakhstan, Kenya, Corée, Kirghizistan, Lettonie, Liban, Macédoine, Madagascar , Malawi, Mandchourie, Maurice, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Mongolie, Maroc, Mozambique, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Niger, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pakistan, Pologne, Roumanie, Russie, Arabie Saoudite, Scandinavie, SE Asie, Serbie, Sibérie, Slovaquie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Suède, Suisse, Syrie, Taiwan, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, Ukraine, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Yémen, Yougoslavie, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Bangladesh, Bhutan, Botswana, Brazil, Britain, Bulgaria, Canada, Central Africa, China, Congo, Cyprus, Czech Republic, East

Africa, Egypt, Estonia, Ethiopia, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Guiana, Guyana, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kyrgyzstan, Latvia, Lebanon, Macedonia, Madagascar, Malawi, Manchuria, Mauritius, Mediterranean, Mexico, Moldova, Mongolia, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, Netherlands, Niger, North Africa, North America, Northeastern India, Pakistan, Poland, Romania, Russia, Saudi Arabia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Siberia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vietnam, West Africa, Yemen, Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{(0+X)}}}.

◦ Notes :

Il convient aux personnes atteintes de la maladie cœliaque car il ne contient pas de glutine. Il a une teneur élevée en alcalins qui le rend facilement digéré. Il existe environ 500 espèces de *Panicum*^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It suits people with Coeliacs disease because it contains no gluten. It has a high alkaline content that makes it easily digested. There are about 500 *Panicum* species^{{{(0+X)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Panicum_miliaceum ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-429269 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 426 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 746 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1685 ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 55 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 979 ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 333 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 164 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 178 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 378 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Gangwar, A. K. & Ramakrishnan, P. S., 1990, *Ethnobotanical Notes on Some Tribes of Arunachal Pradesh, Northeastern India*. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 1 pp. 94-105 ; Haq, N., Anthony, K., Sarwar, M., and Ahmad, Z. (eds.), 1998, *Underutilized Crops of Pakistan*. Plant Genetic Resources Institute. p 16 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 394 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 60 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 293 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 184 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 5 ; Kaume, R.N., 2006. *Panicum miliaceum* L. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 20 October 2009. ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 118 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 180 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 353 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 346 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 149 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 111 ; *Plants For A Future, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook Volume 10 Cereals. p 116 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 199 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview p 251 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 3rd June 2011] ; Smith, P.M., 1979, *Common Millet, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 308 ; Sp. pl. 1:58. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 87 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 276 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 10 ; Wilson, J.M. & Witcombe, J.R., *Crops for Arid lands*, in Wickens, G.E., Goodin, J.R., and Field, D.V.,(Eds.) 1985, *Plants for Arid Lands*. Unwin Hyman, London, p 39

