



POURQUOI

Le mil est une céréale à forte valeur nutritive et sans doute l'une des céréales les plus consommées au Sahel. Le mil se révèle une bonne source de nutriments essentiels et particulièrement riche en protéines. C'est également une bonne source de vitamines B. En termes de nutriments essentiels, on dénombre le magnésium, le phosphore, le zinc, le calcium et le fer. Le mil contient également en quantité non négligeable des phénols. Il s'agit de composés qui comme les antioxydants luttent efficacement contre les radicaux libres ou encore le stress oxydatif. Les mils sont essentiellement constitués d'amidon. La teneur en protéines est presque égale et comparable à celle du maïs et du blé. L'une des caractéristiques de la composition des grains de mil est leur forte teneur en cendres. Les mils ne contiennent pas de vitamine A, bien que certaines variétés à endosperme jaune contiennent de petites quantités de bêta-carotène, précurseur de la vitamine A. Au nombre de ces propriétés nutritives, le mil est une céréale à forte valeur énergétique. Le mil entier, cru fourni pour 100 grammes environ 340 Kcal, cela représente un apport calorique très élevé¹.

L'agriculture pluviale est la principale source de couverture des besoins alimentaires des populations, ainsi que la principale activité en milieu rural. Au Niger, plus de 95 % de la production céréalière disponible est cultivée en pluvial. Les cultures céréalières (mil et sorgho) dominent largement le modèle de consommation alimentaire au Niger. Le lien entre nutrition et l'une des principales céréales de l'agriculture au Niger tant du point de vue des superficies emblavées que de la production se reflète par sa contribution à l'alimentation des populations. Selon les résultats de l'enquête « *Food-Fortification Rapid Assessment Tool* »² de 2020 réalisée par la PNIN, 9 personnes sur 10 consomment au moins une fois du mil au cours des dernières 24 heures. Principal aliment de base au Niger, le mil peut être considéré comme un vecteur pour enrichissement en micronutriments. La farine de mil répond, plus que tous les autres aliments localement produits, aux critères d'aliments potentiels pour son enrichissement en micronutriments dans toutes les régions étudiées à condition d'accroître les unités industrielles et semi-industrielle de sa transformation en farine. La production est ici exprimée en tonnes.

La production de mil est déterminée à travers les enquêtes horticoles et est obtenue en faisant le produit des superficies totales des cultures de mil et du rendement des cultures du mil.

CARACTÉRISTIQUES

Code	AGR.PRO.MIL	Indicateur	Production de mil en pluviale
Définition	Quantité de mil produite en pluvial		
Unité de mesure	Tonnes	Données requises pour le calcul et méthode de calcul	Superficie totale des cultures et rendement des cultures Superficie totale des cultures multipliée par rendement des cultures
Fréquence de collecte	Annuelle	Méthode de collecte	EPER Horticole
Périodicité de rapportage	EPER Horticole	Niveau de désagrégation	National, régional, départemental

¹ <http://www.fao.org/3/x9892f/x9892f0c.htm>

² Plateforme Nationale d'Information pour le Nutrition, Almoustapha THEODORE YATTA, et Gervais NTANDOU-BOUZITOU, *Tome 2 : Identification des aliments vecteurs de consommation de masse pour leur enrichissement en micronutriments*, PNIN, PNIN, Rapport N°12 (Niamey, Niger, 2021).





Source de production	Ministère de l'Agriculture
Service/Département responsable de la production	Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture (DS/MAG)
Service d'analyse / exploitation / Diffusion	Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture (DS/MAG)
Principaux utilisateurs et liens avec les politiques et stratégies	Politique sectorielle
Nature (Produit, Résultats, Impact, Effet, Procédure)	Produit
Commentaire et critère de qualité	Cet indicateur est disponible de 2010 à 2019 annuellement et à travers les enquêtes agricoles. Selon les critères de qualité de la PNIN, l'indicateur a un score de qualité de 75 %.

