

Les cultures vivrières

Le **mil**, appelé aussi « petit mil ».

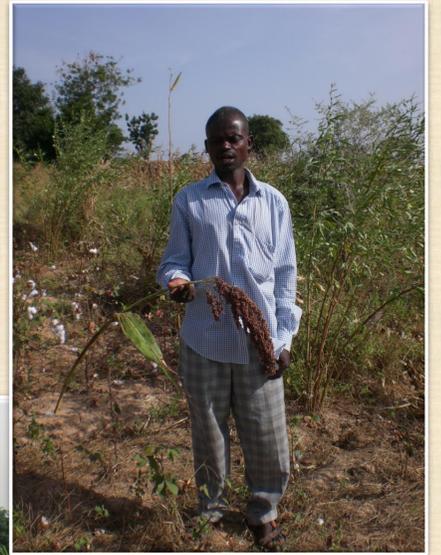


Les **cultures vivrières** sont les plantes que les paysans cultivent pour nourrir leur famille. Ces cultures se font pendant la période d'hivernage.

Le mil et le sorgho sont des céréales qui se contentent de sols minces et de peu d'eau (350 à 700 mm/an). Leur cycle végétatif est court (3 à 5 mois).

Leur valeur nutritive est basse mais équilibrée. Les enveloppes des grains étant coriaces, le décorticage est difficile et les pertes importantes.

Le **sorgho**, appelé aussi « gros mil »



On sème le mil et le sorgho avant la première pluie. Trois jours après cette pluie, les graines commencent à germer et on attend avec impatience la pluie suivante. Si elle tarde à venir, il faut recommencer les semis.

Pendant la culture, il faut désherber chaque champ deux ou trois fois, au début avec la houe tirée par des bœufs, ensuite avec une daba.



Le **riz** est une graminée qui pousse dans les cuvettes de terrains marécageux. Toutefois ce n'est pas une plante aquatique.

Un plant comporte plusieurs tiges (ou chaumes). Les épis, longs et souples, sont formés de nombreux épillets terminés par les grains de riz.

À cause de la sécheresse, cette culture a souvent des résultats médiocres et même, certaines années, nuls.



Le **niébé** est une plante proche du haricot, appartenant comme lui à la famille des légumineuses. Ses grains sont riches en protéines.



L'**arachide** est une plante aux tiges couchées sur le sol.

L'arachide a la propriété d'enterrer ses graines, une fois la fécondation effectuée. Le fruit se développe sous terre : c'est une gousse qui renferme deux ou trois graines (les cacahouètes).

Une partie de la production d'arachides est consommée, le reste est vendu.



Le **maïs** est une plante assez exigeante qui demande des sols riches en humus. Il épuise rapidement les sols. On ne le cultive pas plus de 2 ans de suite dans le même champ.



La **patate douce** est une plante rampante, peu exigeante mais les pluies trop abondantes peuvent la faire pourrir. Elle forme dans le sol, des tubercules sucrés, très nourrissants.



L'**igname** est une plante à tige grimpante. La partie comestible est formée de tubercules, de forme allongée. Leur chair est blanche, jaune ou rougeâtre.



Alors que les autres cultures vivrières, se font pendant l'hivernage, le **maraîchage** (culture des légumes : choux, salades, tomates, oignons, aubergines, poivrons...) se fait pendant la saison sèche, quand le travail aux champs est terminé. Il faut arroser et donc avoir un puits à proximité.

Le maraîchage est pratiqué par des femmes ou des jeunes, souvent dans des jardins collectifs.

Si une partie de ces légumes est consommée par les familles, ce sont surtout des productions qui sont vendues sur les marchés pour gagner un peu d'argent.

