

Le bambou: un multitalent

Rares sont les plantes aussi polyvalentes que le bambou. Non content de fournir la matière première de milliers d'objets du quotidien, il est traditionnellement utilisé en médecine et ses pousses sont un régal. En Occident aussi, il est désormais considéré comme bien plus qu'une plante décorative. Et ce n'est que le commencement.

En Asie, la tige droite du bambou symbolise la force et la puissance, son feuillage vert, l'endurance et la résistance, il incarne la droiture, la fermeté, la modestie et la vieillesse.

La plante des superlatifs

Le bambou fait partie de la famille des graminées, comme l'avoine, le millet, le maïs, le riz, la canne à sucre et la brize, et de la sous-famille des bambusoideae. Plus de 1000 espèces, dont la plupart poussent dans les régions tropicales et subtropicales d'Asie, ont été décrites. Les plus grandes peuvent atteindre 30 cm de diamètre et plus de 30 m de haut. Les bambous sont caractérisés par des nœuds dont les cloisons séparent les chaumes en segments (entre-nœuds). Comme toutes les graminées, le bambou grandit mais ne grossit pas.

Il est considéré comme la plante de reboisement idéale: très résistant, ses feuilles sont vivaces et ses rhizomes forment un entrelacs dense qui prévient l'érosion des sols. Il pousse en outre très vite (jusqu'à 120 cm par jour) et fixe ainsi plus de CO₂ que la plupart des autres plantes.

Un régal, pas seulement pour les pandas

Les jeunes pousses fines de différentes espèces sont cueillies comme nos asperges, les plus grosses sont pelées et coupées en morceaux. Elles peuvent être accommodées de diverses façons et ont un goût semblable à l'artichaut. Les pousses de bambou contiennent plus de 91 pour cent d'eau, 5,6 pour cent de glucides, 2,6 pour cent de protéines, 0,3 pour cent de lipides et 2,2 pour cent de fibres. Très peu caloriques (27 kcal/100 g), elles ne devraient pas être mangées crues car elles contiennent un glucoside cyanogénétique.

Les pousses et les feuilles de bambou constituent l'alimentation préférée des pandas, mais comme elles sont très pauvres en nutriments, ils doivent en ingurgiter jusqu'à 30 kg par jour.

Certaines espèces de bambous fleurissent, mais seulement à 30, voire 100 ans. Les plantes d'une même espèce peuvent fleurir simultanément partout dans le monde. La floraison peut épuiser les plantes au point qu'elles en meurent («mort collective»). Dans les années 80, une floraison de bambou dans la province chinoise

de Sichuan a provoqué la mort par inanition d'un quart des pandas vivant en liberté.

Pour les mille objets du quotidien

En Chine, le bambou est utilisé depuis le néolithique. Aucun matériau n'est plus élastique, solide et ferme avec un si faible poids. Contrairement à ceux en acier, les échafaudages en bambou résistent même aux typhons.

Le bambou permet de créer des milliers d'objets du quotidien: flûte, arc et flèches, sarbacane, lance, bâton de kendo, radeau, pont, conduite d'eau, filet, palissade, clôture, haie, maison, meuble, store vénitien, paillasse, récipient, cuiller, baguette alimentaire... et matière première du papier.

Autrefois, on fabriquait des pièces d'artifice en bambou et on jetait des tubes de bambou dans le feu, où ils explosaient à grand bruit, pour chasser les démons.

Tabashir et autres médecines

Les entre-nœuds de certaines espèces contiennent du tabashir (ou sucre de bambou), composé à plus de 75 pour cent d'acide silicique (oxyde de silicium). Le tabashir est traditionnellement utilisé en cas d'intoxication, de nervosité, de saignements, de fièvre, de bronchite et de faiblesse du rachis. Des remèdes élaborés à partir des feuilles, des tiges ou des racines sont entre autres employés contre la fièvre, les refroidissements, les inflammations, la toux, les nausées, l'hyperacidité gastrique et à des fins hémostatiques.

Le bambou explose

«Le bambou rit, nourrit le corps et l'esprit et aide l'âme à se reposer», selon la sagesse populaire chinoise. Les espèces résistantes à l'hiver ont séduit les premiers amateurs européens il y a 200 ans environ en tant que plantes décoratives. D'autres domaines d'utilisation ont rapidement suivi: dans la première ampoule à incandescence de Thomas Edison, un filament de bambou carbonisé sous vide fournissait une lumière claire. Dans les premiers gramophones, des aiguilles de bambou permettaient la lecture des disques en gomme-laque. La canne en bambou est indissociable de Charlie Chaplin.

Depuis des années, le bambou est à la mode dans les sols, les meubles et les textiles (il fournit la matière première de la cellulose/viscose). Il existe des thés de feuilles de bambou, la plante entre dans la composition d'antirides, crèmes solaires, produits anticellulite, gels douche, shampooings, savons, parfums, pansements et boissons. Le bambou est en passe de devenir incontournable en Occident aussi. ■

Jürg Lendenmann