

11. LE BAMBOU ET L'ALIMENTATION HUMAINE (METS DE CHOIX)

Les pousses de bambou sont comestibles après cuisson et ont le goût de l'artichaut, de la noisette et la consistance de la noisette fraîche. La consommation des pousses de bambous, n'est pas dans nos traditions, le bambou n'étant connu par le grand public que par sa consommation occasionnelle dans les restaurants asiatiques sous forme de plat préparé sur place : soupe, poulet aux pousses de bambous, etc.

Attention, il faut savoir que, certaines pousses de bambou fraîches sont susceptibles de contenir du *taxiphyllin*, une forme de cyanure lié à des molécules de sucre, appelée cyanoside. Cette substance libère de l'acide cyanhydrique (toxique, voire mortel) lorsqu'elle est hydrolysée, ce qui a pour fonction première de protéger le turion du bambou des brouteurs herbivores ou des insectes mais qui a aussi pour effet collatéral d'avoir déjà intoxiqué et tué des hommes en Indonésie.

Les turions de bambous amers (*Bambusa* spp) sont traditionnellement utilisés en Asie du sud-est (Laos) pour la production de poissons fermentés. Cette utilisation présente le double avantage de limiter l'infestation du poisson par les mouches et de les rendre comestibles, après fermentation. Une étude inter universitaire (Laos, Suède, France) a démontré que *Bambusa multiplex* utilisé pour la fermentation du poisson a une efficacité larvicide, en frais, de 40%. Il semble d'ailleurs que le degré d'amertume soit en correspondance avec la teneur en cyanures. Le genre *Phyllostachys* semble en contenir pas ou peu par rapport aux genres exotiques comme *Dendrocalamus*, *Bambusa*, *Arundinaria* et *Cephalostachyum*. Les cyanosides sont thermolabiles (détruites par la chaleur) ce qui corrobore avec les cuissons traditionnelle du turion de bambou entier assez longues et le fait qu'il reste à tremper dans leur eau de cuisson. En effet, en Asie le bambou ne se mange jamais cru, mais cuit à l'eau bouillante (et épluché ensuite) ou au minimum préparé et blanchi à l'eau bouillante s'il s'agit de petites quantités incorporées à un plat, une sauce ou une soupe avant cuisson. Il est à noter qu'une cuisson à l'eau de 20 mn comme pour la plupart des légumes, peut suffire, si les turions sont découpés au préalable en petits morceaux. Dans ce cas il conviendra de choisir des genres et variétés sans *taxiphyllin*.

L'épluchage et la conservation sont semblables à celles de l'artichaut. Leur conservation est cependant contraignante : ils peuvent être conservés dans l'eau claire fraîche pendant 24h, congelés ou mis en conserve. Ces facteurs sont un frein à la consommation du bambou dans notre société. Il s'agirait donc d'un produit frais pour le segment haut de gamme à consommer rapidement, pour une clientèle avertie ou pour des chefs cuisiniers et accompagnée d'explications pour sa préparation.

Une exploitation industrielle de type plat surgelé (pousse cuite, épluchée et émincée) ou 4^{ème} gamme: légumes frais prêts à consommer, permettrait de toucher un plus large public.

La demande pour la 4^e gamme est en augmentation constante mais nécessite pour le bambou de résoudre le problème de la conservation en frais une fois coupé, comme cela a été le cas pour les salades sous sachet.

Concernant sa culture, à des fins de pousses, la sortie des turions du bambou peut s'étendre sur 4 à 6 semaines pour certaines espèces et 10 à 12 semaines pour d'autres et suivant les conditions climatiques. Il convient de choisir au moins 3 espèces sans amertume, turionnant en décalé de mars à juillet pour une production étalée sur 5 mois. En Australie, un hectare de *Moso*, irrigué et fertilisé à des fins alimentaires peut produire au maximum 6 à 12 tonnes de turions par an. Avec des apports d'engrais et une gestion convenables, un hectare de bambousaie à usage mixte en Chine peut produire 500 kg à 1 tonne de turions alimentaires et de 2 à 3 tonnes de bambou sec par an pour la production de cannes.

En comparaison, une culture d'asperges produit entre 3.5 et 10 t de turions/ha sur 6 ans (les 2 premières années sont sans récolte) mais la main d'œuvre pour la récolte représente 60% des charges en France et revient à 0.95 euros/kg contre 0.03 euros en Chine.

Encore une fois, au-delà du rendement, le facteur limitant pour commercialiser à l'échelle industrielle des pousses de bambous est la récolte, similaire à celle des asperges et obligatoirement manuelle ainsi que la fraîcheur du produit limitant les transports.



Préparation de fins turions