



18

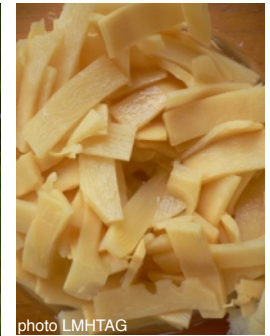
nom vernaculaire	français	Bambou
	créole	Banbou
	anglais	Bamboo
	espagnol	Bambù
	allemand	Bambus

origine	Asie.
habitat	Asie du Sud-Est (Chine, Japon, Taïwan, Inde), Amériques, Afrique et Océanie. Il existe environ 1000 espèces, on les trouve à des altitudes variables, jusqu'à 3000 m dans l'Himalaya À la Réunion, les calumets « <i>Nastus borbonicus</i> », sont une variété endémique de l'île. Les formes primitives de bambous remontent à 26 millions d'années.
type	Tiges (chaumes) ligneuses (<i>plante dont la tige a la consistance du bois, grâce à la lignine qu'elle contient</i>), fistuleuses (<i>c'est-à-dire en tube creux</i>) pouvant atteindre 25 à 30 mètres de haut et 25 cm de diamètre. Dans des circonstances favorables, la pousse peut atteindre 50 cm par jour. Pour la production spécifique des pousses de bambou on cultive la variété « <i>Bambusa pubescens</i> ».

Les pandas géants se nourrissent exclusivement de bambous et principalement ceux à cannes rouges « *Fargesia scabrifa* ».
Le turion désigne le bourgeon qui provient des rhizomes : c'est ce bourgeon qui est cueilli dès qu'il commence à sortir de terre que l'on appelle < pousse de bambou >.
De forme conique, les pousses de bambou mesurent en moyenne 7 cm de diamètre à la base sur 15 cm de haut.
Toutes les espèces sont comestibles.



turion



utilisations

Les pousses de bambou ne doivent jamais être consommées crues car elles renferment une substance toxique (acide cyanhydrique) : celle-ci disparaît à la cuisson.

Elles entrent dans la composition de nombreuses préparations culinaires asiatiques (soupes, salades, garnitures de riz et de vermicelles, plats salés). On les trouve en conserve : les rincer à l'eau froide avant utilisation. Ou fraîches : les peler et les faire bouillir 30 minutes.

Le bambou peut aussi servir à faire des boissons (soda et liqueur en Chine, vin de bambou (*Ulanzi*, à base de sève fermentée) en Tanzanie.