



Le jute pousse dans une atmosphère chaude et humide. Conditions réunies au Bangladesh, qui en assure 95% de la production mondiale.

Alamy Stock Photo/Muhammad Mostafiqur Rahman. Getty Images/ Digital Vision Vectors

# Jute ou lin, on réhabilite des «mauvaises» herbes

**ENVIRONNEMENT** Longtemps mal-aimées, ces plantes représentent aujourd'hui de sérieuses alternatives vertes aux matières plus polluantes comme le plastique. Un nouvel âge d'or.

OLIVIER WURLOD  
olivier.wurlod@lematin dimanche.ch

Au marché, on en voit parfois pendre au bout du bras. Encore peu populaire chez nous car peu utilisé par la grande distribution, le sac en jute est en train de devenir une alternative sérieuse aux sacs en plastique. Réutilisable, très solide et résistant à la pluie, l'objet gagne peu à peu les faveurs des consommateurs occidentaux, et cela malgré le fait que cette fibre provienne majoritairement d'Inde.

Depuis le IX<sup>e</sup> siècle, les Indiens cultivent cette plante de la famille botanique des malvacées, famille dont plusieurs variétés sont perçues comme des mauvaises herbes tropicales. L'avantage de la culture du jute est qu'elle nécessite peu d'engrais et de pesticides. Mais pour pousser, l'herbe a toutefois besoin de la chaleur et de l'humidité propres au climat tropical. Cela explique pourquoi 95% de la production mondiale provient toujours du Bangladesh, dans le golfe du Bengale. Transformés directement sur place, les sacs sont ensuite exportés dans de nombreux pays. La France, la Grande-Bretagne ou encore les États-Unis sont de ceux qui se les arrachent. En Inde, où le jute fournit déjà du travail à quelque 4 millions de personnes, la plante est perçue comme une vraie ressource d'avenir.

## Retour du lin

La mauvaise herbe indienne n'est de loin pas la seule à vivre un nouvel âge d'or et à être perçue comme une alternative plus verte par les consommateurs occidentaux. Le lin, plante à l'origine du plus vieux tex-

tile au monde puisqu'on en trouve des traces au temps des pharaons, fait aussi son retour, notamment dans le monde de la mode.

Longtemps délaissé et remplacé par le coton ou les textiles synthétiques tels que le polyester, le *Linum usitatissimum* (son nom latin que l'on peut traduire par «lin très utile») a été retravaillé pour briser son image de textile plat, peu séduisant et surtout vite froissé. «La matière a beaucoup évolué. Aujourd'hui, les fibres sont traitées, mélangées pour plus de douceur et de souplesse. Elles sont moins fragiles», expliquait au «Figaro» Madelon Lanteri-Laura, directrice du studio de création parisien Polder.

## Utilités multiples

L'utilisation du lin dépasse la seule industrie textile. On retrouve sa fibre dans les billets de banque, le papier à cigarettes ou dans certains produits cosmétiques. Comme le chanvre ou le coton, le lin sert aussi d'isolant ou de paillis organiques. Il en va de même pour la fibre de jute. Une fois transformée en géotextile pour prévenir les sols de l'érosion, celle-ci a l'avantage de ne pas avoir besoin d'en être ôtée puisqu'elle s'y décompose toute seule.

On retrouve cette multiplicité d'applications offertes par le lin ou le jute dans de nombreuses autres herbes jugées historiquement comme «mauvaises». Tel le miscanthus. Originaire d'Afrique et d'Asie, cette plante est connue pour sa robustesse face aux maladies et aux attaques de ravageurs.

Celle qu'on appelle parfois «herbe à éléphant» ou «eulalie» a su gagner les faveurs d'un nombre croissant de secteurs industriels. Car, en plus de pouvoir transformer ses cannes en biocarburant ou biomasse à méthaniser, elle peut remplacer le plastique dans certains produits tels que les stylos, les enjoliveurs et volants de voiture.

Dans les domaines alimentaire et médical, plusieurs variétés de mauvaises herbes se démarquent également. En Suisse, plantain, pissenlit et achillée millefeuille (re) gagnent peu à peu une place dans nos assiettes. Certaines font même le bonheur



«L'ortie est aujourd'hui clairement moins stigmatisée qu'il y a quelques années.»

Sophie Gay Völlmy, cheffe jardinière au Jardin botanique de Lausanne

des amateurs de régimes végétariens pour leur richesse en protéines.

Même l'ortie, la grande mal-aimée à cause de ses brûlures urticantes, conquiert les cœurs. «Elle est clairement moins stigmatisée qu'il y a quelques années. Ce changement de regard, dû aux nombreuses vertus de la plante, s'observe par l'envie de certains propriétaires de jardin d'avoir leur coin aux orties», explique Sophie Gay Völlmy, cheffe jardinière au Jardin botanique de Lausanne.

Parmi les facultés les plus notables de l'ortie, l'on notera sa forte teneur en minéraux tels que le fer, le potassium, le calcium ou encore le zinc et le magnésium. De quoi aider à tonifier l'organisme. Légèrement diurétique, elle peut aussi soulager ceux qui ont des soucis de goutte, de rétention d'eau ou d'infection urinaire.

L'ortie gagne aussi en popularité dans les champs. Une fois transformée en purin, elle représente un engrais à fort potentiel, et surtout naturel, pour les jardiniers, les horticulteurs et les maraîchers. Après des années de cueillette sauvage, la plante est cultivée à Roprax (VD) depuis 2016 par Raphaël Bonzon et sa famille. Une première en Suisse.

## Vertus écologiques

Le retour en grâce de toutes ces fibres végétales est plutôt bien perçu par les défenseurs de l'environnement. «Pour autant qu'elles jouent bien un rôle de substituts et nous permettent par exemple de réduire notre consommation en viande, en coton ou en plastique, ces plantes ont de réels avantages et représentent des alternatives sérieuses aux solutions actuelles», explique Florian Kasser. Chargé des projets liés à l'économie circulaire pour Greenpeace Suisse, il avertit toutefois que cela nécessite que les objets qui en sont issus - les sacs en jute, notamment - soient utilisés à maintes reprises et que l'on mette en place des circuits circulaires dans nos modes de vie.

## Celles de chez nous

L'ortie n'est pas la seule à envahir jardins, champs et plaines en Suisse. Si certaines ont vu leur image s'adoucir, d'autres continuent d'être combattues tant bien que mal.

### Plantes dont l'image s'améliore

● **Pissenlit:** Les botanistes la redoutent encore. «Lorsque le pissenlit se retrouve dans un pot, la plante initiale devient invendable», avertit Sophie Gay Völlmy, cheffe jardinière au Jardin botanique de Lausanne.



Car une fleur est composée de 200 à 300 pétales, chacun possédant son propre appareil reproducteur. Ses fortes propriétés médicales contribuent toutefois à changer l'image de cette fleur aussi résistante qu'envahissante. La plante dont les capitules ont un goût proche du miel se consomme notamment en salade, quiches et omelettes ou encore en gelée, sirop, thé et confiture.

● **Plantain:** Il en existe quelque 200 variétés. Parmi elles, le *Plantago lanceolata* est particulièrement répandu en Suisse où il pousse toute l'année. On le reconnaît à sa fleur, en forme de petit épi dressé vers le ciel. Si son intérêt culinaire est limité à cause notamment de l'amertume de ses feuilles, le plantain séduit pour ses propriétés médicinales. Contenant du mucilage, il peut notamment servir d'adoucissant en cas d'irritations de certaines parties du corps comme la gorge. Citée dans la «Tribune de Genève», la botaniste Christelle Bacquet raconte que les cantatrices en absorbaient sous la forme d'un sirop lorsqu'elles souffraient d'extinctions de voix.



### Toujours aussi mal vues

● **Chardon:** «L'ennemi à faire disparaître.» Voilà la manière dont est décrit le chardon une fois qu'il apparaît dans un jardin ou un champ. Car sous la grosse touffe de feuilles piquantes et parfois ornées de fleurs bleues se trouvent de longues racines solidement ancrées dans le sol. «À cause de la profondeur de son rhizome, il est très difficile de l'empêcher de conquérir les champs et de se transformer en fléau pour les propriétaires de bétail», confirme Sophie Gay Völlmy, du Jardin botanique de Lausanne. Sans valeur pour l'homme, le chardon n'en reste pas moins une plante nécessaire à de nombreuses espèces d'abeilles sauvages, de papillons et autres coléoptères.

● **Rumex:** Comme son comparse le chardon, le rumex est l'autre grand fléau des prairies et cultures. Une seule plante peut produire jusqu'à 60'000 graines par an, lesquelles ont la dent dure puisqu'elles peuvent patienter jusqu'à 70 ans avant de germer. Toxique pour le bétail (en cas de consommation en grande quantité), le rumex peut aussi causer d'importantes diminutions de rendement dans certaines cultures. Les agriculteurs doivent donc être très vigilants et agir vite avant que la plante sème à tout vent.

