l'écolomag
Le gratuit des écolopratiques
n° 50 • Nov. / Déc. 2015

Quoi de neuf dans le chanvre ?

Parce qu'il est trop souvent mis à l'écart, nous souhaitons que le chanvre trouve enfin la place qu'il mérite dans notre mode de consommation. Et pour que cela se concrétise, les emplumés de la rédaction, accompagnés de Christophe Latouche, pensons qu'il est d'abord nécessaire d'en parler plus en détail en abordant des sujets variés.

Bilan campagne 2015

Les productions sont maintenant engrangées, nous pouvons donc faire les premiers constats. La récolte de graines s'annonce relativement correcte malgré l'épisode caniculaire de cet été. En Bretagne, des rendements tournent autour de 800 kg/ha sur les parcelles les plus précoces (variété USO). Les variétés plus tardives (Fédora) ont davantage souffert de la chaleur, mais ont produit néanmoins des rendement très correctes, pour peu qu'ils n'aient pas été récolté trop tôt. Une récolte trop hâtive garde en effet du grain vert dans l'épi. Éliminé au triage, il engendre donc une baisse des rendements. En revanche, suite au « coup de chaud » que nous avons eu cet été, les rendements paille seront moins bons. Cela peu paraître surprenant pour le profane, mais le cycle de croissance de cette plante ralentit une fois la floraison passée. La canicule de cet été ayant provoqué une floraison anticipée, la plante a stoppé sa croissance plus tôt.

Prenons-en de la graine !

Après 15 ans de bataille pour sa réhabilitation auprès du grand public et des professionnels, nous constatons que les grands comptes français acceptent enfin de considérer le chanvre comme un aliment du futur. Globalement plus complète que l'œuf (8 acides aminés essentiels), la graine décortiquée est incroyablement riche et équilibrée en oméga 3 et 6. Sous toutes ses formes, la graine se fait enfin une place dans nos rayons bio.

En effet, hormis quelques très rares entreprises ou associations spécialisées dans ce domaine – comme L Chanvre en Bretagne, dont c'est la spécialité –, il était quasi impossible de trouver en France des produits cultivés et transformés. C'est maintenant le cas, car plusieurs grandes enseignes de la bio ont fait le pas malgré la réputation plutôt sulfureuse de la plante. Preuve que les temps changent ! Ainsi, on peut aujourd'hui trouver du couscous au chanvre (Priméal), de la graine de bouche ou des mueslis au chanvre (Celnat, Favrichon), des crèmes dessert (Sojade), de la graine de chanvre décortiquée nature (Naturalia), en plus des fabricants historiques déjà présents sur les salons et dans vos boutiques.

Jardinons chanvre

Toujours dans l'expérimentation, L Chanvre à mené cet été une expérience très surprenante de permaculture avec le chanvre.
Dans un souci d'optimisation des coproduits de fabrication, l'équipe L chanvre a mis en place un jardin d'intérieur sur 7 cm de terre plus 5 cm d'un engrais/pailleur à la coque de chanvre, permettant :
- un apport en fertilisant naturellement restitué par l'engrais/pailleur chanvre, grâce au résiduel d'amandes de chanvre contenu dans le paillage,
- un arrosage minimum (- 50 % d'arrosage),
- aucun désherbage,
- la possibilité, en recouvrant de 5 cm pour l'hivernage, de replanter directement, sans bêcher ni desserrer la terre, dès le printemps suivant.

Peau de velours

Encore des innovations dans le chanvre, cette fois pour la peau. Ma Kibell, une petite entreprise de Bretagne, commercialise depuis le printemps une gamme de produits cosmétiques chanvre. Ma Kibell propose des huiles pour le corps et le visage à base de chanvre biologique, mais surtout un exfoliant/hydratant 100 % chanvre qui surprendra même les plus sceptiques.
www.makibell.fr



Source : *Christophe Latouche est artisan chanvrier depuis 1998, spécialisé dans la transformation de la graine de chanvre biologique depuis 2002 et gérant de la SARL L CHANVRE : chanvre biologique produit et transformé en France. 2 Rte de Plounévez 22570 Gouarec - 02 96 36 57 12 - www.lchanvre.com*