Recrutement. L'Chanvre crée des emplois grâce à la petite graine

Publié le 08/12/2017 à 08:07



Christophe Latouche, 2e à gauche, lors de la remise du Grand Prix de l'Innovation, décerné par la chambre des métiers et de l'artisanat des Côtes-d'Armor. | Ouest-France

L'entreprise L'Chanvre, spécialiste du chanvre biologique alimentaires, vient d'être reconnue pour ses innovations. Avec un effectif passé de 2 à 9 personnes en quatre ans, elle prouve qu'en Centre-Bretagne, des emplois peuvent se créer. La société recrute actuellement des vendeurs et vendeuses à domicile.

Le 30 novembre dernier, l'entreprise L'Chanvre, de Gouarec (Finistère), a été une des trois entreprises armoricaines à recevoir un des prix Stars & Métiers (Grand Prix de l'innovation) organisé par la chambre des métiers et de l'artisanat des Côtes-d'Armor, en partenariat avec la Socoma Ouest et la Banque populaire de l'Ouest.

Ce prix récompense, entre autres, la capacité de l'entreprise à favoriser l'innovation au sein de sa stratégie de développement et à être le principal acteur dans l'évolution de son métier.

Chez Christophe Latouche, fondateur de L'Chanvre, l'innovation est la résultante d'une adaptation permanente au marché. **« Tout est parti d'un projet privé : construire ma maison en chanvre mais je n'ai pas trouvé de matière première de la qualité souhaitée. J'ai alors produit mon propre chanvre. »** Une production qu'il va également commercialiser.

De la fibre à la graine

Puis, la crise de la construction, entre 2005 et 2008, va conduire l'homme à passer de la filière construction à la filière alimentaire. Et, en 2013, du travail exclusif de la fibre (ou paille), il bascule à 100 % au travail de la graine. Depuis, son chiffre d'affaires explose. **« Ces quatre dernières années, nous avons une croissance à deux chiffres et nous sommes désormais neuf, contre deux au départ. »**

Pourtant rien n'était garanti. **« On nous disait que c'était un produit difficile à travailler, peu stable. »** Mais, dans les faits, ils se sont aperçus que non. **« Ce ne sont pas des produits fragiles, mais ils demandent des conditions de transformation adaptées, spécifiques. »** Et cela a été la première phase d'innovation pour l'entreprise : adapter les outils à la graine de chanvre, aménager, voire créer des machines en fonction des produits mis sur le marché. **« Par exemple pour le décorticage de la graine, nous avons créé une machine unique en France. »**

La seconde phase d'innovation concerne la création des produits. Au départ, L'Chanvre a produit de l'huile alimentaire, puis l'entreprise est passée aux huiles calmantes à base de chanvre. La machine à décortiquer a donné accès aux apéritifs. Ils ont ensuite utilisé la graine comme ingrédients que l'on retrouve dans le chocolat, des galettes ou biscuits. **« Pour y arriver, nous nous sommes, dès le départ, dotés d'un service recherches et développement. »** À raison !