Restauration. À Gouarec, le chanvre c'est alimentaire

Publié le 17/08/2018 à 15:27



Christophe Latouche est le premier producteur français de chanvre alimentaire écologique. Son entreprise compte 12 employés| Ouest-France.

Depuis près de vingt ans, Christophe Latouche propose du chanvre écologique alimentaire. C'est même le leader français. Et des chefs étoilés utilisent les graines produites à Gouarec.

« Aujourd'hui, faire de l'écologie sans chanvre, c'est comme faire du vélo sans bicyclette ! », lance Christophe Latouche. Depuis 2001, ce Costarmoricain est investi dans la filière chanvre alimentaire. Située à Gouarec, en Centre-Bretagne, LChanvre produit du chanvre alimentaire biologique. C'est même le leader français de ce marché avec un chiffre d'affaires de 800 000 €. Christophe Latouche achète la semence du chanvre à Beaufort-en-Vallée, en Maine-et-Loire

LChanvre compte douze employés. Le chanvre est récolté sur quelque 120 à 170 ha, en Bretagne principalement, mais aussi dans le département de la Creuse, par 25 agriculteurs. **« Cela représente 150 tonnes de graines traitées ici par an. On produit, transforme et fabrique »**, résume Christophe Latouche.

Un marché en pleine expansion

« La France est le premier producteur de chanvre en Union européenne. »Même si c'est le cousin du cannabis, **« le chanvre est légal, on l'utilise pour des ficelles, du papier, la construction d'habitations... On ne se drogue pas avec nos aliments. On ne va pas avoir un taux de THC. »**

L'entreprise produit du chanvre alimentaire. Notamment des graines assez prisées par les étoilés. **« Romain Meder, chef du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, est un de nos clients. »** Sur sa carte, il propose **« du chanvre de Bretagne au homard du Cotentin ».**

Le chanvre a des qualités nutritionnelles reconnues. La graine de chanvre est très riche en protéine. L'huile de chanvre est très nutritive. Les produits de Christophe Latouche sont vendus dans les Biocoop. **« On fait de la graine décortiquée, de l'huile, de la farine, du chocolat**... **»** Et même, plus insolite, **« des sauces comme de la bolognaise, du Te'Fou : c'est l'équivalent du tofu de soja mais en chanvre. On a déposé cette marque. »**

« Nous avons des avantages : le chanvre est adapté aux végétaliens et aux personnes véganes. Aussi, c'est naturellement sans gluten. On maîtrise la filière de la fourche à la fourchette. »

L'entreprise est en pleine expansion. **« Notre chiffre d'affaires a augmenté de 54 % entre 2016 et 2017, nous avons aussi créé un service recherche et développement. En deux ans, nous avons employé six salariés en plus. »**

En 2018, la gamme sport a été lancée. Un an plus tôt, l'entreprise remportait le prix Stars & métiers. Christophe Latouche en est persuadé : **« Dans dix ans, tout le monde mangera du chanvre ! »** D'ici là, LChanvre exporte en Allemagne, Belgique... Et commence en Asie.