Rennes Infos Autrement

LES BRETONS FONT CHANVRE A PART

De Jean-Christophe COLLET



En Bretagne intérieure, à Gouarec, Christophe Latouche a remis au goût du jour le chanvre. Les graines, cultivées en France (la moitié en Bretagne), sont décortiquées ou transformées en huile et en farine. Il est en passe de réussir son pari.

« En 1997, j'ai eu vraiment un coup de cœur pour le chanvre. J'ai cultivé cette plante pensant que je pouvais l'utiliser et la transformer pour construire ma maison. Mais le chanvre de construction requière de nombreuses compétences et des agréments de la part de l'Etat. Je me suis vite retrouvé face à des problèmes difficilement surmontables !

J'ai abandonné mon projet pour m'intéresser à la graine. Non sans raison. Les possibilités de transformation alimentaire du chanvre étaient nombreuses. Mais il fallait lutter contre les idées reçues et contre l'image sulfureuse de la plante auprès du grand public. Il fallait surtout organiser une vraie filière en Bretagne et dans les autres régions de France.

Des variétés légales

Démarrant de zéro, nous avons rédigé un cahier des charges,. Nous avons recherché et formé nos partenaires agriculteurs bios et mis en place un atelier de mise aux normes de graines à Gouarec. Bref, nous avons tout créé de A jusqu'à Z, et ce conformément à la législation. Car contrairement à ce que l'on pense, nos variétés cultivées (Fédora 19 et Uso 31 cette année) sont légales, tout à fait légales. Elles sont inscrites au catalogue officiel européen et sont fournies par la Coopérative centrale des Producteurs de Semences de Chanvre de Beaufort en Vallée.

Pour des produits à foison

Au regard de la réputation injustifiée de notre plante, le résultat s'est fait « un peu » attendre. Mais depuis fin 2005, nous avons fait bien du chemin. Nous avons déménagé de notre petit local de fortune pour un site plus grand et adapté à Gouarec. C'est certes beaucoup moins romantique ! Mais c'est bien plus fonctionnel et adapté pour créer, transformer et promouvoir nos différents produits (huiles, farines, graines décortiquées, pates alimentaires, barres énergétiques, chocolat et autres produits). Dans les années qui viennent, nous espérons développer de nombreuses autres références. Mais encore faudra-t-il trouver le temps pour le faire ! Je n'ai en revanche aucune inquiétude pour notre filière. Plusieurs grands noms de l'agroalimentaire s'y intéressent désormais de très près et viennent à notre rencontre. Ils souhaitent eux aussi profiter des bienfaits pour la santé, de ses apports en protéines, en oméga 3 et en oméga 6, de son goût « noisette » incomparable. Aujourd'hui, nous sommes plutôt fiers que notre petite entreprise ait redonné au chanvre ses lettres de noblesse.

Renseignements pratiques
SAS L'Chanvre
Christophe Latouche
2 Route de Plounévez-Quintin 22570 Gouarec
02 96 36 57 12
Courriel : lchanvre@orange.fr

A essayer Les graines décortiquées (seul fabriquant Français)

Saupoudrées sur vos salades vertes ou composées ou même sur toutes sortes de déserts, les graines décortiquées sont un excellent assaisonnement doublé de vertus diététiques recherchées par tous. Elles sont conditionnées en paquet de 150 ou de 250 grammes et mis en vente sur le site : http://www.lchanvre.com