Le Télégramme

Chanvre. Un entrepôt pour sécher les graines.

Publié le 29 octobre 2011



Mercredi, Christophe Latouche était dans son entrepôt situé à Gouarec. Objectif: surveiller le bon séchage de sa production. Depuis 1997, il s'est investi dans la fabrication et le développement du chanvre. Il vise désormais une utilisation plus vaste des produits dérivés de la petite graine.

À Gouarec, Christophe Latouche sèche des graines de chanvre.

«70% moins polluant que le coton»

« Depuis 2002, nous nous sommes regroupés en société, il s'agit de la SARL L'chanvre», indique Christophe Latouche. Ce dernier explique: «Avant, le chanvre n'était utilisé que dans la construction. Désormais, nous valorisons la graine alimentaire. Le chanvre est la bête noire des multinationales produisant des phytosanitaires. C'est une plante qui pousse partout et qui n'a besoin de rien. Nous sommes autonomes, nous n'avons ni les poings, ni les pieds liés à un groupe. Le chanvre est 70% moins polluant que le coton et est 90 fois plus productif que le sapin pour la pâte à papier. Nous en tirons de l'huile alimentaire et pour les cosmétiques. Nous faisons de la farine, des pâtes alimentaires, du chocolat et même des biscuits. Le soja a du souci à se faire avec nous.» La société gère avec cinq partenaires, la boutique au village Saint-Antoine à Lanrivain. À Gouarec, l'entrepôt permet le séchage des graines. La société gère 88ha bio, sur les 300 existants en France.

Contact Tél.02.96.36.57.12; www.lchanvre.com