terri(s)toires
Les histoires des territoires

Publié le 24 septembre 2010

Chanvre avec vues



Profession : chanvrier. Lieu de travail : un hameau abandonné du centre Bretagne. Depuis 2001, Christophe Latouche transforme du chanvre en produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques ; avec de belles perspectives économiques. Longtemps diabolisée par l'industrie agrochimique, la plante est désormais une culture d'avenir.

Saint-Antoine, à Lanrivain, dans les Côtes d'Armor, est depuis cet hiver le fournisseur officiel de chanvre de l'équipe de France de ski ; ou plus exactement, de graines de chanvre. "Une bombe verte", se plaît à répéter Christophe Latouche, 46 ans, créateur de la société L Chanvre installée dans ce hameau du XVe siècle.

Cette graine, "bourrée d'oméga 3", possède en effet des propriétés anti-inflammatoires très recherchées par les sportifs de haut niveau.

Ses protéines, facilement assimilables par l'homme, offrent même les 12 acides aminés essentiels à l'organisme. Avec l'huile de chanvre*, elles sont d'ailleurs chaleureusement recommandées par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA).

Avant d'explorer ses vertus nutritionnelles, Christophe Latouche, ancien cuistot, s'est d'abord intéressé au chanvre à travers l'écoconstruction, en fondant dès 1997 la société Kanabreizh (devenue depuis Terrachanvre), spécialisée dans les granulés pour mortiers et isolants. S'étant entre-temps tourné vers les autres applications de cette plante – également connue sous le nom de… cannabis –, il crée L Chanvre en 2001 en microentreprise, puis en SARL avec sa compagne Dominique, et sa sœur, Gaëlle.

Le top de la qualité

"Je ne produis plus le chanvre directement, ce sont des agriculteurs que j'ai formés qui me fournissent. Comme je paie le prix fort, je n'ai pas de problème d'approvisionnement et j'ai le top de la qualité. Cette stratégie m'a évité d'être étouffé par la concurrence qui, en 2001, a tenté de racheter toute la production française de graines !"



La plante est semée vers la mi-mai. 120 jours plus tard, les 50 kilos par hectare donneront une récolte variant entre 500 et 600 kilos. Dans l'une des 12 longères du village, Christophe a installé les machines qu'il a conçues lui-même : une calibreuse, une décortiqueuse – *"unique au monde"*, précise-t-il –, une presse. Inlassablement, il transforme ses graines, *"sans altération, en un produit gustatif irréprochable"* : son huile, au goût savoureux, proche de la noisette, est également utilisée en cosmétique contre le dessèchement de la peau.

Mais ces "pépites" servent aussi à fabriquer des crèmes, des galettes, des pizzas, des pâtes alimentaires sans gluten, du savon liquide et des huiles parfumées. Les tourteaux de chanvre, résidus du pressage des graines, nourrissent quant à eux les 80 brebis qui paissent autour de Saint-Antoine, et dont le berger est associé à l'entreprise. Des coproduits qui peuvent également être transformés en farine utilisée dans la fabrication de pâtes et de chocolat, ou servir d'exfoliants et d'engrais.

Déjà, Christophe Colomb



"Nous arrivons à valoriser 100 % de la graine", se félicite le chef d'entreprise. Et ce n'est pas fini. L Chanvre met au point de nouveaux produits avec l'université catholique de l'ouest et une entreprise agroalimentaire de la région.

La vente s'effectue principalement sur les salons, et par le biais d'une quinzaine de distributeurs de produits biologiques à travers la France. En complément, Christophe Latouche a conservé une activité dans l'écohabitat (enduits, isolation ou chapes) et accompagne ses clients dans leur chantier, avec l'aide de deux artisans spécialisés.

“Nous sommes aujourd’hui les seuls producteurs de semences légales en Europe, mais nous souhaitons grandir sans perdre notre âme”, souligne-t-il. *“Le chanvre a été diabolisé dans les années cinquante et soixante par l’industrie agrochimique, parce qu’il n’a besoin d’aucun intrant pour pousser, et que son tissu est inusable : les voiles de la Santa Maria de Christophe Colomb étaient en chanvre ! Il est 70 % moins polluant que le coton ; c’est la plante de la décroissance.”*

* Cette huile intéresse même la médecine : les laboratoires Landais l’ont associée à de la propolis pour fabriquer un médicament, utilisé par le CHU de Limoges, contre les brûlures liées à la radiothérapie.



Abandonné au début des années 1980, le hameau de Saint-Antoine a été racheté par la communauté de communes du Kreiz Breizh. Inscrit au titre des monuments historiques, seuls quelques-uns de ses toits et fenêtres ont été remis en état. Mais depuis que les subventions se sont taries, le village paraît de nouveau à l’abandon. Outre son activité de transformation du chanvre, Christophe Latouche utilise pourtant d’autres bâtiments pour des stages d’écoconstruction, ses bureaux, et même un café-boutique avec une charmante terrasse. Les visiteurs ont beau se presser à Saint-Antoine, le temps semble malgré tout s’y être arrêté.

Raphaël Baldos - Journaliste