Dans l'histoire

Si la culture du chanvre a accompagné l'histoire de l'humanité depuis la nuit des temps, cette plante a bien failli disparaître au XXe siècle avec l'arrivée de la pétrochimie. La France est resté le seul pays à maintenir sa production (700 ha en 1960 contre 176 000 ha en 1860). C'est pourquoi elle est leader sur le marché européen.

Aujourd'hui, la nécessité de produire sain, sûr, durable et accessible à tous, remet cette plante au goût du jour. Elle répond parfaitement aux attentes sociétales et environnementales par son itinéraire cultural sans produit phytopharmaceutique, sans irrigation et sans OGM. La filière est 100% française, de la sélection variétale à la transformation. Les interventions industrielles sont mécaniques (aucun traitement). Cette ressource renouvelable et annuelle permet d'adapter rapidement la production aux besoins des marchés.

Le chanvre est probablement la plante la plus polyvalente connue de l'humanité. Sa principale contrainte réside dans la maîtrise et le contrôle du THC (substance psychotrope qui la différencie du cannabis). Aussi la communauté européenne a permis de lever tout risque de dérive en mettant en place une réglementation stricte : liste de variétés autorisées (< 0,2 % de THC), utilisation exclusive de semences certifiées, déclaration de surface,...

Le chanvre est donc une plante écologique, économique et éco-responsable.

Les Partenaires

InterChanvre accompagne les transformateurs de Chanvre dans l'alimentation. Les partenaires ci-dessous sont distribués dans les magasins bio et sur les salons.

Vous pouvez les consulter sur :

www.triballat.fr

www.nuntisunya.com

www.lchanvre.com

http://lachanvriere.com

www.eurochanvre.eu

www.cavac-biomateriaux.com

www.agrochanvre-ecoconstruction.com

www.planetechanvre.com

http://gatichanvre.fr

www.interchanvre.org

Document conçu et réalisé par InterChanvre : 06 48 11 38 53. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

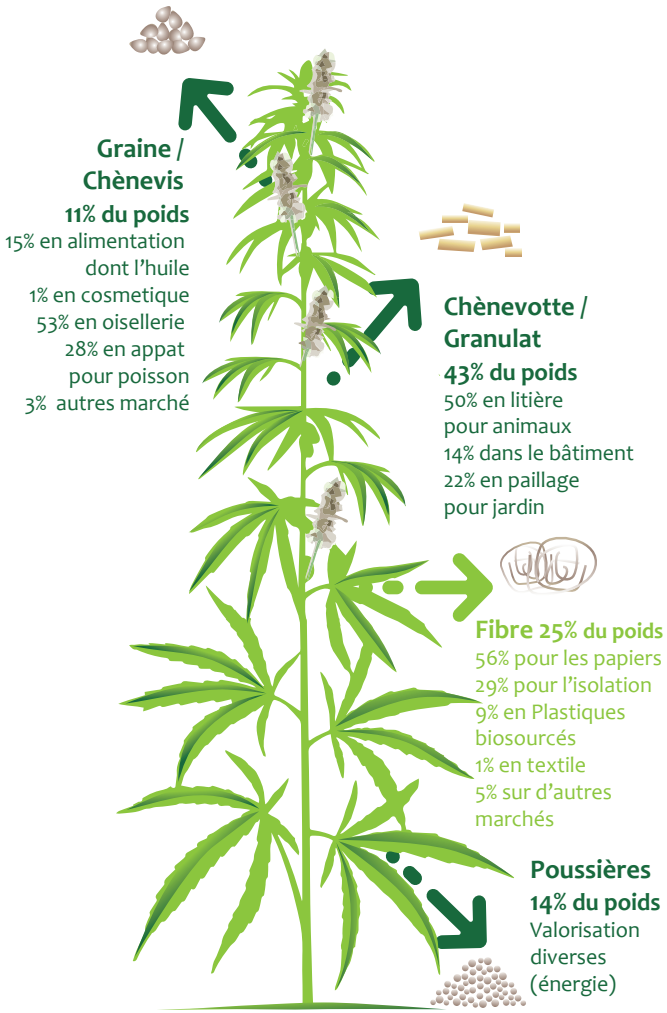
InterChanvre

Le Chanvre dans l'Alimentation

CHANVRE

2018

Les débouchés



Les atouts du Chanvre dans l'Alimentation

Qu'il soit consommé sous forme de graines entières ou décortiquées, de farine, d'huile ou d'aliments, le chanvre possède des qualités nutritionnelles insoupçonnées.

En graine

La graine de chanvre est **riche en protéines** (23% en moyenne sur graine entière et 30% sur la graine décortiquée). Elle contient les huit **acides aminés essentiels** ce qui en fait une très bonne source de protéines végétales. Elle est également une excellente source de **vitamines du groupe B et de vitamine E.** Elle contient également de nombreux **minéraux** (phosphore, potassium, magnésium, calcium…) et oligo-éléments. Riche en fibres insolubles, la graine entière procure un rapide effet de satiété.

En huile

Le profil lipidique de cette huile est particulièrement intéressant, car **riche en acides gras essentiels Omega 3 (14-18%) et Omega 6 (55-57%).** Le rapport Omega 6/Omega 3 est proche de 4, ce qui correspond exactement aux **proportions idéales** en alimentation humaine. Or dans nos consommations occidentales, ce rapport est aujourd'hui proche de 20.
Les acides gras Omega 3 participent à de nombreux processus physiologiques indispensables à tous les âges de la vie comme le fonctionnement cardiovasculaire, du cerveau, du système hormonal… Une cuillère à soupe d'huile de chanvre par jour couvre 85% des besoins journaliers en Oméga 3.

Cette graine constituait la seule nourriture du bouddha durant ses trois dernières années.

Les produits à base de chanvre

On trouve aujourd'hui sur le marché européen des produits très élaborés, fabriqués à base de graines de chanvre : des boissons natures ou sucrées, des spécialités fermentées natures ou aux fruits, des desserts au chocolat et des produits type tofu, des gâteaux, pattes et autres préparations composées de chanvre : autant d'instants de consommation pour profiter des qualités nutritionnelles de cette graine.
Le tourteau de chanvre déshuilé permet, une fois séché, de proposer des poudres riches en protéines de chanvre, souvent utilisée par les sportifs.

L'ambition de la filière

Faire profiter au plus grand nombre des qualités nutritionnelles des aliments à base de chanvre particulièrement adaptés aux intolérants (lactose, cluten) et pour les végans et végétariens.