

LA GRAINE D'UNE NOUVELLE ÉCONOMIE

Le potentiel le plus important pour le chanvre pourrait bien se trouver dans l'alimentation. En matière de nutrition, rien ne dépasse la graine de chanvre : elle est riche en acides gras essentiels, en protéines, calcium, fer et zinc, vitamines E, C et B, qui font autant de bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du corps. La graine de chanvre peut être pressée pour son huile, réduite en farine ou simplement mangée telle quelle.

Pâtes au chanvre, pizza, assaisonnement, chips, sauces, desserts et boissons... Tout ce qui se transforme en mets délicieux à base de chanvre nourrit la promesse d'une alimentation versatile - et excite le palais d'un nombre croissant de consommateurs.

L'alimentation à base de chanvre pourrait bien éclipser le textile leader du commerce du chanvre pour deux raisons simples : 1) l'agriculteur qui cultive du chanvre à fibres longues n'a qu'un seul marché, le textile. Celui qui cultive le chanvre pour ses graines peut également vendre les fibres courtes de la plante pour le marché du papier. En récoltant les graines et la fibre, l'agriculteur est payé plus et il est peut maintenir le prix de la graine à un niveau compétitif ; 2) les gens mangent bien plus souvent qu'ils n'achètent des vêtements !

A l'approche du nouveau millénaire, le chanvre peut devenir un élément clé pour le renouveau de l'agriculture dans le monde. Alors que le textile et l'habillement ont ouvert la voie vers une économie du chanvre écologique ces dix dernières années, l'alimentation à base de chanvre, autrefois le régime de base de millions de personnes en Europe de l'Est et ailleurs, pourrait bientôt prendre la tête.

Depuis les débuts humbles d'une industrie artisanale, à la fin des années 80, en passant par l'introduction en 1994 de HempRella, l'alternative au fromage, jusqu'au développement de la variété des produits aujourd'hui, la croissance de l'industrie de l'alimentation à base de chanvre prouve que la graine de chanvre - avec son profil inégalé en acides gras essentiels (AGE) - attire les consommateurs.

Le chanvre est aussi bon et versatile que le soja et sa valeur nutritionnelle exceptionnelle, ainsi que l'arrivée des graines décortiquées, donne à cette alimentation redécouverte un potentiel illimité. Hemp Food Association, créée en 1997 avec l'objectif de maintenir des normes élevées pour l'industrie, compte aujourd'hui plus de 60 sociétés membres.

En première position sur la liste des produits alimentaires à base de chanvre, l'huile de graines de chanvre

est une huile au goût de noix, qui donne un goût unique dans l'assaisonnement des salades. Elle est assez nutritive pour être utilisée comme complément alimentaire. Certaines sociétés proposent d'ailleurs des capsules d'huile de graines de chanvre dans ce but.

En plus du développement de son utilisation dans les cosmétiques, l'huile de graines de chanvre sera utilisée de plus en plus dans l'alimentation. Plusieurs sociétés ont des projets pour produire une huile pressée à partir des graines décortiquées, ce qui présage d'un nouveau standard pour la pureté et le goût. La présence de traces de THC dans l'huile - dues aux débris de plante qui peuvent adhérer aux graines - est un casse-tête pour l'industrie, car les consommateurs d'huile qui passent des tests anti-drogue sur leur lieu de travail font l'expérience de tests faux positifs - et les cargaisons d'huile de graine de chanvre sont de temps en temps bloquées à la frontière américaine.

HempNut™, la graine décortiquée introduite par Richard Rose de HempRella™, connaît non seulement la concurrence d'autres sociétés qui distribuent aussi des graines décortiquées au Canada et en Europe, mais également celle du nom hempnut, car certains concurrents déclarent qu'il s'agit d'un mot comme un autre et qu'il ne peut pas être déposé. La graine décortiquée, quel que soit son nom, remplacera sans doute bientôt la graine entière et plusieurs produits en contiennent déjà.

Le secteur du snack, où sont apparus les premiers entrepreneurs de l'alimentation à base de chanvre, continue à se développer avec une grande variété de barres en tous genres à bases de graines, de biscuits, de chips, de tortillas et de hempzels (bretzels au chanvre !).

Il existe également des mélanges préparés pour galette végétale, gâteau, pâte à pizza... La farine de chanvre pourrait intéresser également les boulangers qui découvrent ses qualités particulières et son goût de noix.

Côté boissons, la bière est devenue très populaire, puis le vin, les sodas et le thé. Le lait de chanvre est attendu cette année.

Espérons que la distribution de produits alimentaires novateurs à base de chanvre continuera à s'améliorer. Alors qu'un marché plus large pour le chanvre dans l'alimentation doit encore être défini, il ne manque ni de créativité, ni de consommateurs prêts à être surpris par le goût légendaire du chanvre.

Pascale Lagouge

