

# Chènevis, fleurs, fibres et chènevotte

Le chanvre est une plante bonne à tout faire. Presque toutes ses parties sont valorisables. Les «Pionniers des Alpes» des Grisons l'utilisent comme denrée alimentaire – entre autres choses.

Une journée d'été. Le matin à onze heures quelque part à Malans, dans les Grisons. Le thermomètre affiche déjà 34 degrés, mais cela ne semble pas déranger les trois hommes. En regardant mieux ils longent le bord d'un champ. Et s'arrêtent souvent. Examinent les plantes qui leur arrivent à la hauteur des hanches. Respirent leurs fleurs. Papotent, discutent. Un panneau d'information affiche: «Sur ce champ pousse du chanvre alimentaire AlpenPionier.»

AlpenPionier est une start-up dont le siège est à Tschierschen et qui a été créée en 2017 par une douzaine de Grisonnais dont font partie les trois messieurs qui examinent le champ à la loupe. Sur leur site internet ils s'intitulent Chef d'orchestre agricole, Baron du snack et Évêque de la qualité. Ils s'appellent en réalité Emanuel Schütt, Carlo Weber et Marc Brünger. Leur but affiché: Faire revenir dans les champs – mais surtout dans les assiettes – une culture millénaire, le chanvre. Car ses graines, ses fleurs et ses feuilles permettent d'élaborer et d'aromatiser toutes sortes d'aliments.

Ils ont reçu pour leur engagement le Prix du public de l'AgroPrix 2018. Le canton des Grisons les soutient avec des fonds d'encouragement et des paiements directs – il y en a concrètement pour 1200 francs l'hectare. Une nouveauté en Suisse, car au niveau fédéral la culture du chanvre est expli-

citement exclue des contributions. Mais une intervention est en suspens à Berne pour faire changer cela.

AlpenPionier travaille actuellement avec 33 agriculteurs Bourgeon dont trois en reconversion. La culture couvre au total 55 hectares répartis sur six cantons et la Principauté du Liechtenstein. La récolte de cette année est estimée à 60-70 tonnes de chènevis (graines). Une énorme augmentation par rapport à 2017. Il y avait alors 17 agriculteurs, 8 hectares et une récolte de 10 tonnes. Les Pionniers des Alpes importent la semence d'Allemagne et la vendent aux agriculteurs. Vu qu'il n'y en a pas en qualité bio, ils peuvent en acheter de la conventionnelle. Le prix payé aux producteurs est fixé chaque année. Il est de 4.30 francs le kilo pour la récolte 2019.

## Valeurs nutritives phénoménales

Le chanvre est semé entre mai et juin puis récolté après cent jours. À la moissonneuse-batteuse. «Les plantes sont alors encore vertes et les graines assez humides. Si on les laisse telles quelles, elles commencent à fermenter au bout de quelques heures», dit le Chef d'orchestre agricole et cofondateur Emanuel Schütt. Elles doivent donc être amenées le même jour au centre collecteur, où elles vont être séchées à un maximum de 35 degrés jusqu'à faire passer leur humidité de 15 à 7 pourcents. «Si on sèche trop chaud c'est mauvais pour la qualité.»

Le chènevis n'a pas le même goût typique de chanvre qu'on connaît par les feuilles, explique le Baron du snack Carlo Weber, lui aussi cofondateur d'AlpenPionier. «Les graines ont plutôt le goût de noix.» Du point de vue alimentaire, ces graines présentent des chiffres impressionnants. La teneur en huile atteint 35 pourcents, dont 85 pourcents d'acides gras oméga 3 et oméga 6 et environ 10 pourcents d'oméga 9. La teneur

Fans du chanvre: Carlo Weber, Emanuel Schütt et Marc Brünger d'AlpenPionier. Photos: René Schulte





Fleur et feuilles de chanvre



Chênevis (graines)



Fibres de chanvre



Bouts de chènevotte

en protéine s'élève à 25 pourcents. Le chènevis contient l'ensemble des 20 acides aminés standard, auxquels s'ajoutent les vitamines B1, B2 et E ainsi que du phosphore, du calcium, du potassium et du magnésium.

La polyvalence du chènevis se reflète aussi dans sa mise en valeur. Alors qu'une partie est torréfiée et salée (les AlpenPionier appelle cela le Kinohanf, le chanvre du ciné), une autre est pressée à froid pour obtenir de l'huile. Le tourteau de pressage est transformé en farine de chanvre «qui permet de fabriquer des pâtes», dit Carlo Weber. Cette farine est aussi vendue telle quelle comme complément rassasiant pour les shakes, les muslis ou comme adjuvant pour la cuisson du pain. Un autre «déchet» du pressage de l'huile est composé des substances mucilagineuses qui se déposent au fond des cuves et que les Grisonnais font transformer en savon de chanvre.

### Fumer du chanvre? Sûrement pas

Le chanvre offre donc de grandes possibilités pour les produits hygiéniques et cosmétiques. Baumes pour les lèvres, crèmes pour les mains, masques de beauté, crèmes solaires ou shampooings – il y a d'innombrables produits sur le marché. «Je connais quelqu'un qui a du psoriasis. L'huile et le savon de chanvre sont les seuls produits qui l'aident vraiment», dit Marc Brüngger, quant à lui Évêque de la qualité chez AlpenPionier. Pas étonnant dès lors que l'intérêt pour cette plante et ses matières actives ne cesse d'augmenter même dans les milieux médicaux. Le chanvre dit CBD est particulièrement prisé. CBD est l'abréviation d'un principe actif, le cannabidiol, qui est réputé calmant, antalgique et spasmolytique.

AlpenPionier n'a cependant pas de chanvre CBD, car il peut aussi être fumé. Et la jeune entreprise ne veut rien avoir à faire avec la fumette. En tout cas pas avec le THC (tétrahydrocannabinol), la matière active hallucinogène qui a conduit la Suisse à interdire en 1951 la possession et la consommation de cannabis. Il n'y a pas de chanvre totalement exempt de THC, et même la variété finlandaise Finola utilisée par AlpenPionier en contient, mais sa teneur de 0,3% est tellement basse qu'elle ne présente aucun effet enivrant. Le chènevis ne contient d'ailleurs pas du tout de THC. Il est quand même contrôlé: «On envoie au laboratoire un échantillon de chaque lot», dit Marc Brüngger. En plus du THC et du CBD, les éventuels résidus de pesticides, les mycotoxines (poisons sécrétés par les moisissures) et les germes pathogènes les intéressent aussi. Et, pour l'huile, aussi l'acidité.

En plus des graines, les fleurs et les feuilles de chanvre sont aussi utilisables dans la fabrication des denrées alimentaires.

Elles proviennent des mêmes champs que le chènevis, mais elles sont récoltées plus tôt à la main et séchées à l'air dans un hangar à bois puis utilisées dans des mélanges de tisanes et des bières. «On trouve aussi des fleurs et des graines de notre chanvre dans l'Alpenstadt-Mutschli, le fromage de chèvre de Chur Tourismus», dit le Baron du snack Carlo Weber.

### Des sacs à dos aux maisons minergie

Les parties non comestibles de la plante de chanvre sont aussi utilisables. Selon leur longueur et leur qualité, les fibres peuvent devenir vêtements, sacs à dos, chaussures, cordes ou matériaux isolants. AlpenPionier en fournit actuellement à titre d'essai à une entreprise textile suisse. Le projet n'est cependant de loin pas encore à maturité. La même chose pour la chènevotte produite lors du défibrage des tiges ligneuses. Elle peut être utilisée comme litière ou matériau de construction. «Leurs bulles d'air donnent aux chènevottes un effet isolant. Une société du sud du Tyrol les mélange avec de la chaux et en fait des briques utilisables pour construire des maisons minergie», explique le Chef d'orchestre agricole Emanuel Schütt. Le chanvre est en outre un excellent engrais vert et amendement organique.


«On peut faire tellement de choses avec le chanvre qu'on court le risque de se disperser», dit Emanuel Schütt. AlpenPionier veut donc pour le moment se concentrer sur le développement et la commercialisation des denrées alimentaires contenant du chanvre. Il y a d'ailleurs des nouveautés dans le pipeline. Les trois compères ne veulent pas en dire plus – la concurrence est toujours à l'affût. René Schulte

 [www.alpenpionier.ch](http://www.alpenpionier.ch)



#### La culture du chanvre agricole

Le chanvre est toujours plus populaire. Selon l'Union suisse des paysans, la surface de cette culture a augmenté de 85% entre 2017 et 2018 pour atteindre 126 ha. Les cultures sous serre et indoor ne sont pas comptées. Information sur la culture du chanvre, statistiques agricoles, catalogue variétal de l'UE (aussi valable pour la Suisse), fiche d'information sur le chanvre de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et bien d'autres choses sur:

 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Cultures > Grandes cultures > Autres cultures > Chanvre (en allemand)