



L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au **Canada**



L'industrie canadienne du chanvre

La culture du chanvre date de longtemps. En effet, depuis 10 000 ans, cette ressource renouvelable de qualité supérieure est source d'aliments, de fibres et de carburant. Populaire au Canada aux XVIII^e et XIX^e siècles, cette culture a été interdite en 1938. De nos jours, le chanvre connaît cependant une résurgence et le marché mondial, en place depuis à peine dix ans, témoigne de sa réussite commerciale.

Depuis sa légalisation, en 1998, à des fins commerciales et de recherche scientifique, le chanvre a éveillé beaucoup d'intérêt parmi les agriculteurs canadiens. Le gouvernement fédéral a fermement appuyé la réapparition de cette industrie par le truchement de modifications législatives et réglementaires et de contributions de millions de dollars visant la recherche et le développement.

Selon Santé Canada, la superficie totale des zones de desserte autorisée des 169 agriculteurs canadiens qui cultivent le chanvre était, en 2002, de 1558 hectares. Ces zones se trouvent au Manitoba, en Saskatchewan et en Ontario, où un grand marché potentiel existe. Par exemple, l'huile de chanvre compte parmi les huiles les plus nutritives puisqu'elle contient, en proportions uniques, les acides gras essentiels oméga-3 et oméga-6 et d'autres amino-acides que le corps humain ne synthétise pas lui-même. En plus de son goût de noisette agréable, l'huile de chanvre est excellente pour la réduction du taux de cholestérol et le renforcement de l'appareil cardiovasculaire.

Les constructeurs d'automobiles ont su mettre à profit le chanvre pour améliorer leur image. En vue d'être perçues comme « vertes » (ou écologiques), des entreprises européennes reconnues, telles que Mercedes-Benz et BMW, utilisent maintenant le chanvre dans la fabrication d'éléments intérieurs, y compris les panneaux de portières et les tableaux de bord. À l'exemple des Européens, les fournisseurs américains de l'industrie automobile ont commencé à utiliser le chanvre pour fabriquer des panneaux de composites plus solides, plus légers et relativement moins dispendieux.



Un des segments du marché de l'huile de chanvre qui est en croissance accélérée est certes celui des produits de soins corporels. Le montant incroyable d'acides gras essentiels contenu dans le chanvre rend l'huile de chanvre idéale comme ingrédient topique dans les produits à laisser sur la peau ou à rincer. Les acides gras essentiels inclus dans les lotions et crèmes aident à adoucir et à restaurer la peau tout en ajoutant une douceur exquise aux lotions, baumes pour les lèvres, revitalisants, shampooings, savons et produits à raser.

Étant donné que de grandes entreprises comme The Body Shop et Revlon tirent déjà avantage des qualités de rétention d'humidité qu'offre l'huile de chanvre, la fonctionnalité et la commercialité de ce produit continueront à lui assurer un essor soutenu. De plus, on s'attend à ce que la sensibilisation accrue des consommateurs à ce produit et sa plus grande disponibilité contribueront à l'expansion des marchés.

Le chanvre sert également d'ingrédient dans la bière. En effet, de nombreuses brasseries canadiennes ont commencé à produire de la bière de chanvre.

Renseignements supplémentaires

Les qualités remarquables du chanvre défient la concurrence : il pousse bien sans herbicides, régénère le sol, requiert moins d'eau que le coton, mûrit en trois ou quatre mois et peut produire, par acre, quatre fois plus de papier que les arbres. De plus, le chanvre sert à fabriquer des matériaux de construction deux fois plus résistants que le bois et le ciment; une fibre textile plus résistante que le coton; de meilleures huiles et peintures que celles à base de pétrole; du carburant diesel sans résidus et des plastiques biodégradables. En outre, cette plante peut produire plus de protéines digestibles par acre que toute autre source de nourriture.

Les graines de chanvre sont beaucoup plus nutritives que le soja puisqu'elles contiennent plus d'acides gras essentiels que toute autre source et occupent la deuxième place, après le soja, en teneur de protéines de haute valeur biologique (tout en étant plus digeste). La graine de chanvre entière contient environ 25 p. 100 de protéines, 30 p. 100 de glucides, 15 p. 100 de fibres insolubles, du carotène, du potassium, du magnésium, du soufre, du calcium, du fer et du zinc, ainsi que des vitamines E, C, B1, B2, B3 et B6.

Même si le chanvre et la marijuana appartiennent à la même espèce végétale, ni le chanvre ni les graines de chanvre ne contiennent de tétrahydrocannabinol (THC), l'agent psychoactif de la marijuana.

L'écorce du pédoncule de la plante de chanvre contient des fibres libériennes riches en cellulose et compte parmi les plus longues fibres naturelles au monde. On retrouve de la cellulose et de l'hémicellulose dans la partie centrale ligneuse du pédoncule. La fibre de chanvre est plus longue, plus résistante, plus abondante et plus isolante que la fibre de coton.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Julie Lalonde
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 Chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-6603
Télécopieur : (613) 759-6312
Courriel : lalondejp@agr.gc.ca

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans le secteur agroalimentaire canadien en consultant le site Web du Service d'exportation agroalimentaire (<http://sea.agr.ca>).

L'industrie canadienne de l'agriculture, des aliments et des boissons est reconnue à l'échelle internationale comme une des meilleures au monde pour ce qui est d'assurer à la fois la salubrité et la qualité des aliments et des conditions propices au commerce. En outre, les consommateurs se préoccupent davantage de la sécurité, de la salubrité et de la qualité de leurs aliments, et exigent d'être mieux informés sur les méthodes de production de ces derniers. Plus que jamais, les consommateurs veulent l'assurance que leurs aliments sont inoffensifs et produits de façon écologique.

Le Canada a pour objet de devenir le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production écologique et d'être celui qui répond le mieux aux besoins des consommateurs au Canada et à l'étranger.