

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

L'industrie canadienne du chanvre

L'histoire du chanvre ne date pas d'hier. Depuis 10 000 ans, cette ressource renouvelable par excellence dans le monde est une source de nourriture et de fibre. Très répandue au Canada aux XVIII^e et XIX^e siècles, la culture du chanvre a été interdite en 1938. De nos jours, cette culture connaît cependant une résurgence et le marché mondial du chanvre, en place depuis quinze ans, est une véritable réussite commerciale.

Depuis sa légalisation à des fins de commerce et de recherche scientifique, en 1998, le chanvre suscite beaucoup d'intérêt parmi les agriculteurs canadiens. Le gouvernement fédéral a soutenu la réapparition de cette industrie par le truchement de modifications législatives et réglementaires, et de contributions financières visant le développement des marchés.

Selon Santé Canada, plus de 300 permis de culture du chanvre ont été délivrés en 2005. Les zones autorisées pour la culture du chanvre dépassent les 9 725 hectares. Elles sont situées principalement au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta, où il existe un vaste marché potentiel pour les produits alimentaires dérivés du chanvre. L'industrie canadienne du chanvre en est encore à ses balbutiements, mais nous sommes les pionniers du secteur des aliments à base de chanvre. Parmi ces produits, on trouve de la farine, des barres nutritionnelles, des pâtes alimentaires, des biscuits et du lait sans lactose.

L'huile de chanvre, que l'on extrait des graines de la plante, compte parmi les huiles les plus nutritives pour l'humain. Elle contient les acides gras essentiels oméga-3 et

oméga-6, qui ne sont pas synthétisés par le corps humain, ainsi que d'autres aminoacides et antioxydants. On l'utilise comme huile de cuisson, dans les vinaigrettes, les tartinades et les trempettes. En plus de son bon goût de noisette, l'huile de chanvre pourrait avoir des effets bénéfiques pour les personnes souffrant de diabète, de cancer, de lupus, d'asthme, d'arthrite rhumatoïde, de dépression ou d'hypertension. Le rôle potentiel des acides gras essentiels dans la croissance et le développement, ainsi que dans le traitement de maladies telles la coronaropathie, est un domaine de recherche en plein essor.



De leur côté, les constructeurs automobiles ont adopté le chanvre pour redorer leur image « écolo ». Effectivement, des entreprises européennes reconnues, telles que Mercedes-Benz et BMW, utilisent maintenant le chanvre dans la fabrication de composantes intérieures, comme 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 connaît la plus forte croissance est celui des produits de soins corporels. La quantité d'acides gras essentiels contenue dans le chanvre confère à son huile des propriétés qui en fait un ingrédient topique idéal dans les produits avec ou sans rinçage. Les acides gras essentiels dans les lotions et les 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.

Comme les grandes entreprises de produits cosmétiques tirent déjà avantage des qualités de rétention d'humidité qu'offre l'huile de chanvre, la fonctionnalité et les possibilités de commercialisation de ce produit ont de bonnes chances d'augmenter. La sensibilisation accrue des consommateurs à ce produit et sa plus grande disponibilité sur le marché devraient aussi contribuer à l'expansion du marché.

Le chanvre sert également d'ingrédient dans la bière. 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 herbicide, régénère le sol, requiert moins d'eau que le coton, atteint la maturité 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, des textiles, des vêtements, de l'encre et de la peinture. En outre, il pourra éventuellement être utilisé dans d'autres produits non alimentaires.

En ce qui a trait à la teneur en protéines de haute valeur biologique, les graines de chanvre occupent la deuxième place après le soja. La graine de chanvre entière contient environ 25 p. 100 de protéines, 30 p. 100 de

glucides, 15 p. 100 de fibres insolubles, de la 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.

Bien que le chanvre et la marijuana appartiennent à la même espèce végétale, la teneur en tétrahydrocannabinol (THC) des feuilles et des fleurs de plants de chanvre industriel est de 0,3 p. 100 ou moins. Les produits fabriqués à partir des graines de chanvre industriel contiennent très peu de THC et n'ont donc aucun effet psychoactif ou intoxicant lorsqu'ils sont consommés.

L'écorce du pédoncule du plant de chanvre contient des fibres libériennes riches en cellulose et compte parmi les plus longues fibres naturelles au monde. On trouve 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 :

Paula Cipriano

Agente principale de développement des marchés, Cultures spéciales
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario), Canada K1A 0C5
Téléphone : 613-759-7334
Télécopieur : 613-759-6312
Courriel : ciprianop@agr.gc.ca

Autres liens utiles :

Santé Canada – Renseignements sur le chanvre industriel
www.hc-sc.gc.ca/dhp-



La qualité est dans notre **nature**

**[mps/substancontrol/hemp-
chanvre/index_f.html](https://mps.substancontrol/hemp-chanvre/index_f.html)**

Agriculture et Agroalimentaire Canada –
Division des cultures spéciales – L'industrie
canadienne du chanvre industriel
**[www.agr.gc.ca/misb/spec/index_f.php?s1
=hemp-chanvre&page=intro](http://www.agr.gc.ca/misb/spec/index_f.php?s1=hemp-chanvre&page=intro)**

L'Alliance canadienne commerciale du
chanvre
www.infochanvre.ca/

North American International Hemp Council
(en anglais seulement)
**[http://naihc.org/NAIHC_overview/index.ht
ml](http://naihc.org/NAIHC_overview/index.html)**

**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 à l'adresse
www.ats.agr.gc.ca**

Les produits agroalimentaires canadiens témoignent de notre souci d'excellence et de notre engagement profond à l'égard de la salubrité, de la qualité, de l'innovation, de la durabilité de l'environnement et du service.

Dans toutes les branches de notre industrie, nous cherchons à gagner la confiance de nos clients en répondant à leurs besoins et en dépassant leurs attentes. Les produits agroalimentaires canadiens doivent leur réputation d'excellence internationale à ces valeurs, de même qu'à notre désir d'établir des relations étroites. Les consommateurs du monde entier savent qu'ils peuvent compter sur la qualité du Canada.

