

Dans la vallée de la Baïse, deux agriculteurs se lancent dans la culture du chanvre alimentaire!



Dans la vallée de la Baïse, deux agriculteurs se lancent dans la culture du chanvre alimentaire!

On prétend parfois que l'agriculture gersoise est embourbée dans ses traditions, qu'elle ne cherche pas à innover, qu'elle n'évolue pas, ce qui rend sa vie difficile.

Ce n'est pas l'avis de Bertrand Bortoloni et d'Audrey Ramis, agriculteurs à Saint-Paul de Baïse, qui se sont lancés dans la culture du chanvre alimentaire.



Déjà cultivé dans le Gers pour le textile, le chanvre que cultivent nos deux agriculteurs a une utilisation alimentaire : en effet, les graines permettent la fabrication d'huile, une huile très prisée car riche en nutriments et contenant peu de graisses saturées contrairement aux autres huiles.

Les graines torréfiées peuvent également être commercialisées.

Bertrand Bortoloni explique s'être tourné vers cette culture car elle demande un investissement moindre pour un rendement important.

C'est en effet une culture qui demande peu de soins, qui ne nécessite pas d'engrais ni de pesticides et peu d'irrigation.

Plante particulièrement résistante aux maladies et à la croissance rapide, le chanvre offre une culture avantageuse du point de vue écologique.

On la sème au mois de mai et on la récolte en septembre.



Les agriculteurs ont fait un essai sur 4 hectares mais au vu de la récolte très satisfaisante, ils vont passer l'an prochain à 30 hectares avec l'ambition de développer cette culture dans le Gers.

Leur récolte est commercialisée par une entreprise toulousaine.

Quelques éléments sur le chanvre

Le chanvre est une variété de plante de l'espèce Cannabis Sativa.

Pour le distinguer du cannabis illégal en France, on parle de chanvre "agricole", "industriel" ou "textile". Cette forme de chanvre est dépourvue de la molécule psychotrope THC ou en contient moins de 0.2%.

Le chanvre est une plante étonnante dont les bienfaits sont multiples, alimentation, cosmétique, santé, fabrication de matériaux...

De ses graines comestibles à ses fibres qui entrent dans la composition de nombreux matériaux, tous les éléments du chanvre, ou presque, ont une utilité.



Consommé sous forme de graines ou d'huile, le chanvre présente de nombreux bienfaits nutritionnels. Ses graines, aussi appelées chènevis, sont source de protéines, minéraux, vitamines et fibres, mais présentent surtout une teneur équilibrée en oméga 3 et 6.

Outre son utilisation alimentaire, l'huile de chanvre est utilisée en cosmétique grâce à ses propriétés hydratantes, ce qui en fait un allié précieux contre le dessèchement de la peau.

La tige du chanvre, aussi appelée chèvénotte, est constituée de fibres extrêmement résistantes qui servent notamment à fabriquer du papier, de la toile ou des matériaux de construction.

<https://lejournaldugers.fr/article/52794-dans-la-vallee-de-la-baise-deux-agriculteurs-se-lancent-dans-la-culture-du-chanvre-alimentaire>



Le recours aux fibres de chanvre n'est pas nouveau.

En France, à partir de Charlemagne, le chanvre est plébiscité notamment pour la fabrication du linge, des cordages et des voiles de bateau.

La première Bible imprimée par Gutenberg l'aurait été sur du papier de chanvre.

Ses fibres résistantes ont servi à fabriquer des vêtements militaires lors des deux guerres mondiales.

Elles ont longtemps été utilisées pour fabriquer des billets de banque

Mélangées à de la chaux, les tiges sont également converties en matériau d'isolation.



À tout point de vue, le chanvre semble être une plante miracle qui gagnerait à être plus connue et utilisée.

Nos deux agriculteurs gersois sont peut-être à l'aube d'une nouvelle filière gersoise !

Pierre DUPOUY