



AGRICULTURE



Lancement de la démarche de structuration d'une filière chanvre grande culture

La structuration d'une filière chanvre permettrait de répondre à des enjeux agronomiques, écologiques, économiques et sanitaires. Il s'agit de l'une des premières plantes cultivées au néolithique, puis tout au long de l'histoire pour des vertus thérapeutiques.

Publié le 21 septembre 2023

Dans le cadre de sa politique d'excellence environnementale, le Conseil départemental de la Dordogne, en partenariat avec la filière Chanvre Nouvelle-Aquitaine, a souhaité initier une démarche de structuration d'une filière chanvre grande culture (graine et paille) sur le territoire. Le chanvre est, en effet, une plante qui, grâce à ses performances agronomiques (pas de besoin en eau, aucun traitement chimique ni engrais de synthèse) et aux multiples produits qu'elle peut générer, présente un intérêt tout particulier.

La structuration d'une filière chanvre grande culture en Dordogne offre des potentialités de diversification de l'économie en s'appuyant sur un produit qui participe à la transition écologique.

La structuration d'une filière chanvre permettrait de répondre à des enjeux agronomiques, écologiques, économiques et sanitaires :

- › le chanvre présente un intérêt pour les agriculteurs périgourdins qui pourraient profiter d'une plante économique et bénéfique leur offrant une rémunération complémentaire ;
- › pour les acteurs de l'alimentation, le chanvre permettrait de proposer une nouvelle gamme de produits qui diversifiera l'offre en protéine végétales ;
- › pour les fabricants de cosmétiques, le chanvre offre la possibilité de compléter leur gamme de soins naturels ;
- › pour la filière du bâtiment, il s'agirait de promouvoir les qualités mécaniques, thermiques, phoniques, aseptisantes de ce matériau bio-sourcé.

Une réunion était organisée jeudi 21 septembre à Siorac-de-Ribérac à laquelle participaient les acteurs potentiels de cette nouvelle filière. Une dégustation de graines, farine et huile de chanvre était proposée aux participants afin d'en découvrir toutes les subtilités et le goût.

