



# Essais culinaires à base de chanvre dans les Landes

## Rapport de mission

Mandaté par



Juillet 2022

---

Projet financé par

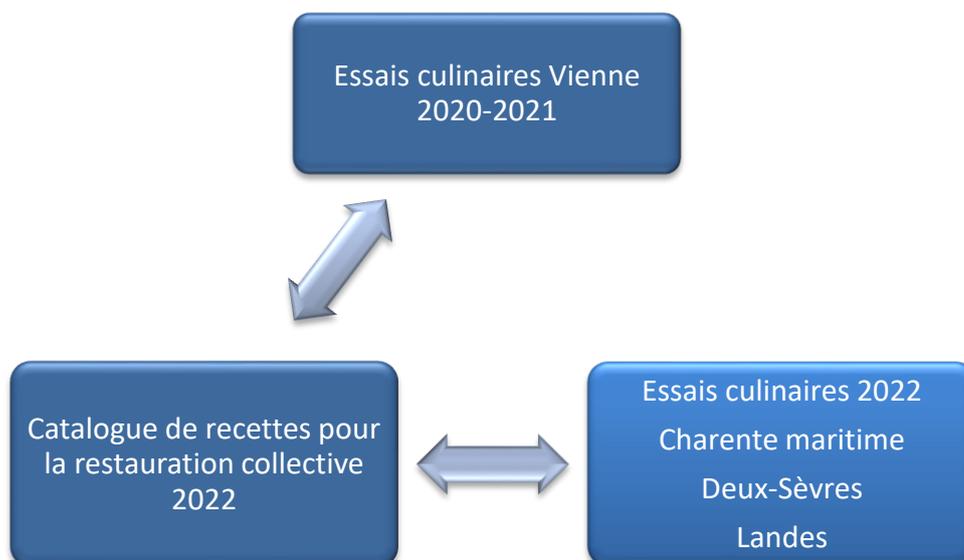
## 1. Le contexte

Plusieurs territoires de Nouvelle Aquitaine se sont engagés dans un projet d'amorçage d'une filière chanvre d'échelle départementale. Ces initiatives s'inscrivent dans la dynamique de structuration d'une filière chanvre régionale, impulsée par la Région Nouvelle Aquitaine et soutenue par l'Agence de l'eau Adour Garonne et la Fondation Avril. Les projets départementaux ont ainsi été conçus de manière coordonnée dans le cadre du déploiement opérationnel du projet de filière régional. Les acteurs sont aujourd'hui fédérés par l'association Chanvre Nouvelle Aquitaine qui veille à la cohérence d'ensemble.

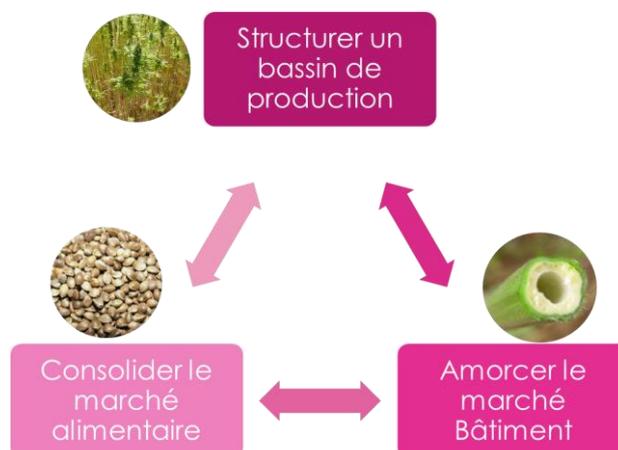
Six départements ont ainsi fait l'objet d'un accompagnement en 2021 pour la mise en place de ces projets de filières locales : la Charente maritime, la Corrèze, les Deux-Sèvres, la Gironde, les Landes et la Vienne. Chaque initiative est portée par une structure pilote locale différente, qui s'est emparée de l'enjeu filière :

- Le Syndicat d'eau de la Boutonne (SYMBO) en Charente maritime,
- La Communauté de Communes Mellois en Poitou en Deux-Sèvres,
- L'ALPAD dans les Landes,
- La Chambre d'Agriculture en Gironde,
- L'association des chanvriers du Limousin Lo Sanabao en Corrèze,
- Grand Poitiers Communauté urbaine dans la Vienne.

Des essais culinaires ont été réalisés en 2022 dans trois de ces départements : Charente maritime, Deux-Sèvres et Landes. Ils font suite à des essais identiques réalisés dans la Vienne en 2020-2021, qui avaient démontré un intérêt certain et qui ont donné lieu en 2022 à la mise en œuvre d'un plan d'actions dans ce département afin de transformer les pistes de travail en suites concrètes. Ainsi, un catalogue de recettes à destination de la restauration collective est-il en cours, pensé de manière articulée avec les essais culinaires des trois départements précités.



Ces essais s'inscrivent dans une démarche plus large de structuration d'un approvisionnement local (formation et accompagnement d'un groupement d'agriculteurs) et d'amorçage du marché du bâtiment également, afin de valoriser la paille issue de la même récolte que la graine.



## 2. Le pilotage

L'ALPAD des Landes est investi dans la filière chanvre depuis 2017, à travers des essais cultureux ainsi qu'à travers son adhésion à Chanvre Nouvelle Aquitaine dès sa création, en février 2021. L'association participe aux différents travaux menés au sein de la filière (groupes de travail).

Les Landes ont été retenues en raison de la présence d'acteurs importants pour la filière et de projets émergents. L'ALPAD est ainsi le référent de la filière chanvre pour les Landes. Il impulse la dynamique et mobilise les acteurs publics et privés de ce département, recherche l'engagement du plus grand nombre dans ce projet collectif et fédérateur.

## 3. Les objectifs des essais culinaires

La filière chanvre régionale a besoin de faire tomber les a priori et d'attiser la curiosité pour le chanvre. Dans le domaine alimentaire, l'enjeu consiste à intégrer le chanvre dans le quotidien des néo-aquitains, à travers une offre de haute diversité, propre à chaque territoire : la baguette et la brioche au chanvre chez le boulanger, la nougatine et les cookies chez le pâtissier, les pâtés et les tartinades chez le traiteur, du taboulé ou du cake au chanvre à la cantine, le poisson ou le risotto au restaurant, ...

A l'autre bout de la chaîne, afin de s'engager dans la culture du chanvre, les producteurs ont besoin d'avoir des garanties quant aux débouchés et d'être rassurés sur l'atteinte du seuil de rentabilité des investissements nécessaires à la production et à la transformation des matières.

Ainsi, les objectifs poursuivis par les essais culinaires sont les suivants :

- Faire découvrir les matières alimentaires issues du chanvre à une diversité de professionnels du département, dans des structures publiques et privées et touchant des publics variés.
- Engager quelques structures collectives dans l'utilisation régulière de ces matières et ainsi l'amorçage du marché alimentaire pour les producteurs de chaque département.

- Engager quelques structures artisanales ou industrielles dans l'introduction de produits au chanvre dans leur gamme et ainsi donner de la visibilité à ces matières au quotidien, dans une diversité de lieux.
- Donner de la visibilité aux producteurs quant aux volumes et aux matières attendus par le marché.

## 4. La démarche

### 1- Mobiliser 30 structures

Dans le cadre de la co-construction du projet en 2021 avec les partenaires du département (Conseil départemental, intercommunalités, organismes professionnels, ...), 75 structures privées et publiques avaient été identifiées comme susceptibles d'être intéressées par la participation aux essais culinaires. Il était alors recherché des établissements générant un grand nombre de repas ou pouvant apporter de la visibilité au chanvre et surtout disposant de cuisiniers curieux de nouveaux produits et aimant développer des recettes. Des petites structures artisanales ont ainsi été sélectionnées pour leur créativité et la qualité de leurs réalisations.

Parmi ces 75 contacts, 30 ont été retenus comme prioritaires et contactés individuellement pour leur présenter la démarche et proposer d'y participer. 28 se sont finalement engagées.

Catégorie	Structure	Localisation
Artisan	Atelier du moulin de Bénesse	Benesse Lès Dax
Artisan	Boulangerie Billaud	Doazit
Artisan	Boulangerie la vapeur	Labenne
Artisan	Les chemins du pain	Cauneille
Artisan	Fromagerie chez Baptiste	Soorts-Hossegor
Artisan	XAMP Artisan Glacier	Capbreton
Artisan	Jolies papilles	Mont de Marsan
Artisan	Cadilhon	Castandet
Etablissement de santé	Centre hospitalier	Dax
Industrie agro-alimentaire	Foie gras de chalosse	Montfort-en-Chalosse
restaurant	Le CHAUDRON	Laglorieuse
restaurant	Villa Mirasol	Mont-de-Marsan
Restaurant	GNAC E PAUSE	Saint-Lon-les-Mines
Restaurant	Slow	Soorts-Hossegor
Restaurant	L'expression	Saint Jean de Marsacq
restaurant	Auberge du grand Megnos	Bougue
restaurant gastronomique	Le Renaissance	Mont de Marsan
restauration collective	Collège Lubet-Barbon	St Pierre Du Mont
restauration collective	Collège Cap de Gascogne	Saint Sever
restauration collective	Lycée agricole Dax	Oeyrelluy
restauration collective	collège Hagetmau	Hagetmau
restauration collective	EHPAD Cante Cigale	Vielle-Saint-Girons
restauration collective	ESAT du Conte	Mont de Marsan
restauration collective	Mairie	Tarnos

Catégorie	Structure	Localisation
restauration collective	ESAT LE COLOMBIER	Biaudos
restauration collective	Ecole élémentaire	Misson
restauration collective	EPHAD de Grenade	Grenade sur Adour
restauration collective	Coopérative du born	Saint-Julien-en-Born

## 2- Leur remettre le kit chanvre

Une réunion de lancement a eu lieu le 14 mars 2022 en présentiel, afin de présenter aux participants le chanvre, les matières alimentaires issues de la graine, leurs atouts nutritionnels et leur permettre de goûter à la fois les matières brutes et des produits finis à travers un buffet de dégustation.

Le kit comprenait 5 matières, fournies gratuitement par l'ALPAD :

- 1 kg de graines entières conventionnelles, en provenance de Chanvre Mellois (79)
- 0,5 L d'huile bio issue de graine entière, en provenance des Chanvres de l'Atlantique (40)
- 0,5 L d'huile bio issue de graine entière toastée, en provenance des Chanvres de l'Atlantique (40)
- 0,5 L d'huile bio issue de graine décortiquée, en provenance des Chanvres de l'Atlantique (40)
- 1 kg de graines décortiquées bio, en provenance des Chanvres de l'Atlantique (40)
- 1 kg de farine bio protéinée à 30%, en provenance des Chanvres de l'Atlantique (40)
- 1 pot de purée de chanvre, en provenance des Chanvres de l'Atlantique (40)

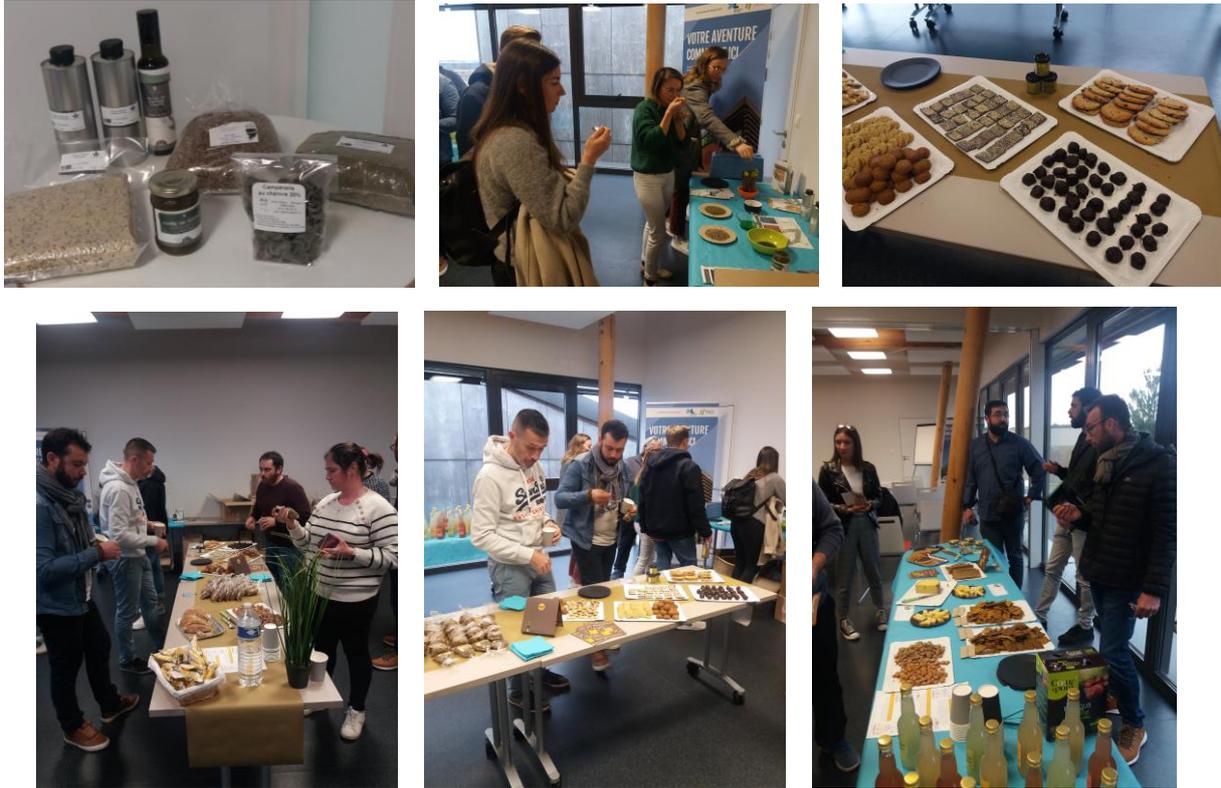


LES CHANVRES  
DE L'ATLANTIQUE



La réunion de lancement :





Les fournisseurs du buffet de dégustation, dont la plupart ont participé aux essais culinaires de la Vienne en 2020-2021 :



### 3- Suivre le bon déroulement des essais

Chaque structure a été appelée par téléphone courant juin afin de vérifier qu'elle avançait dans ses recettes et qu'elle serait prête pour la restitution. Les premiers retours d'expérience ont été collectés.

### 4- Partager les résultats et les réalisations

Tous les participants ont été conviés à **une réunion de restitution** en présentiel **le 27 juin 2022**, afin de partager les retours d'expériences, les impressions respectives sur les matières, leurs utilisations les plus intéressantes, les difficultés rencontrées, les meilleures associations de goûts et de texture, les questionnements qui ont émergé, ...

Une dizaine de personnes étaient présentes, qui ont permis de composer un buffet de plats salés et desserts au chanvre issus de leur création.



## 5- Organiser les analyses nutritionnelles

Certaines recettes méritent un approfondissement de leur analyse de leur composition nutritionnelle en laboratoire afin de mesurer les apports du chanvre et les allégations éventuellement apposables.

Il peut s'agir de recettes mises au point par des entreprises privées en vue de leur mise sur le marché afin de mesurer la quantité de protéines ou de fibres obtenues grâce à la farine de chanvre, ou bien encore d'ajuster la recette afin d'atteindre le seuil d'une telle allégation nutritionnelle (« source de fibres », « riche en protéines », ...).

Les analyses pourront également être mobilisées sur des recettes issues et à destination de la restauration collective, afin d'apporter des données utiles aux diététicien.nes qui composent les menus. Le choix des recettes sélectionnées pour ces analyses sera établi en articulation avec le travail de conception du catalogue de recettes pour la restauration collective, porté par Grand Poitiers. La base de ce catalogue se construit en effet à partir des envois de recettes par les participants aux essais culinaires des trois départements.

## 6- Faire le bilan des essais et identifier des pistes de travail

Le bilan de ces essais sera réalisé en septembre 2022 de manière collective, avec les partenaires mobilisés en 2021 lors de la conception du projet. Les pistes de travail seront transformées en un plan d'actions pour la poursuite de la démarche et la structuration de la filière alimentaire. Elles seront également croisées avec les leçons tirées des autres volets du projet (agricole et bâtiment), mais également avec les pistes de travail issues des autres départements engagés dans la structuration d'une filière chanvre local, afin de favoriser les synergies et la mutualisation de moyens pour plus d'efficacité.

# 5. Les résultats

### Les recettes effectuées par les participants :

- Pain (Atelier du moulin de Bénesse)
- Pain hyperprotéiné avec farine de chanvre, décortiquée, farine de lentilles corail, abricots, graines de courge (Collège St Sever)
- Fromage frais de chèvre pané aux graines décortiquées et huile, « Détox » avec citron et gingembre (Fromagerie chez Baptiste)
- Graines entières caramélisées (Jolly papilles)
- Tuiles (Jolly papilles)
- Ganache (Jolly papilles)
- Entremet pâtissier (Jolly papilles)
- Taboulé et pickles avec l'huile et la décortiquée (Jolly papilles)
- Crèmeux verveine-framboise avec la purée (Jolly papilles)
- Croustillant praliné noisette avec la graine entière (Jolly papilles)
- Mayonnaise à l'huile de chanvre pour accompagner des rillettes de poisson (Jolly papilles)

- Pokeball (Cadilhon traiteur)
- Salades (Cadilhon traiteur)
- Fromages (Cadilhon traiteur)
- Verrines (Cadilhon traiteur)
- Tiramisu (Cadilhon traiteur)
- Crèmes au chocolat (Cadilhon traiteur)
- Cookies (Centre hospitalier de Dax)
- Assaisonnement en salade (Centre hospitalier de Dax, Gnac E Pause)
- Vinaigrette avec huile toastée, miel et vinaigre balsamique (Collège St Sever)
- Cake salé (Collège St Sever)
- Pain 100% de graines entières ou 50% entières/décortiquées avec 10% farine (Boulangerie Billaud)
- Tartinade poulet citron (Foie gras de chalosse)
- Rillettes poulet curry piment chanvre décortiqué et entier (Foie gras de chalosse)
- Houmous avec purée et huile toastée, avec pois chiche ou haricots blancs (Foie gras de chalosse)
- Pesto avec chanvre décortiqué (collèges Hagetmau, St Sever)
- Pesto avec huile toastée et purée (collège St Pierre du Mont)
- Noix de St Jacques panées avec graine décortiquée et beurre de cacao cryogénisé (EHPAD Cante Cigale)
- Crevette gingembre huile olive, ail, décortiquée (EHPAD Cante Cigale)
- Burger au pesto de chanvre avec entières torrifiées pour croquant (Le Chaudron)
- Tartelette avec farine comme poudre d'amande, fraises avec coulis chanvre (Le Chaudron)
- Saumon Gravelotte (frais dans saumure) avec huile de chanvre (Le Chaudron)

Plusieurs structures n'ont pas pu réaliser les essais escomptés dans les délais et seront recontactées d'ici fin 2022 afin de transmettre leurs retours d'expériences.

**Les pistes envisagées** par certains pour de nouveaux essais :

- Fromage au chanvre intégré dans la pâte (Fromagerie chez Baptiste)
- Crackers (Boulangerie Billaud)
- Burgers froids avec sauce au chanvre à côté (Le Chaudron)
- Oeuf mollet (L'expression)
- Houmous (L'expression)
- Pain (Jolly Papilles)
- Praliné (Jolly Papilles)

### Les retours :

- Certaines structures ne recherchent pas l'aspect nutritionnel, plutôt la curiosité et le goût.

### LE GOUT :

- Goût marqué apprécié ou non, mais présent contrairement à certains produits type soja, tofu.
- Goût très herbacé.
- Globalement goût considéré comme « agréable » ou « intéressant ».
- Plusieurs personnes ont été très agréablement surprises.
- Perdu avec la stérilisation.
- Les élèves ont adoré la vinaigrette avec l'huile toastée, miel et vinaigre balsamique.
- Goût de noix qui se marie bien avec le fromage de chèvre.
- Odeur de l'herbe à fumer.

### LA GRAINE ENTIERE :

- Originale.
- Croquant très apprécié.
- Visuel intéressant dans certaines préparations (rillettes, panure, ...).
- Très bien en pâtisserie.

### LA GRAINE DECORTIQUEE :

- Utilisée de manière très régulière par le collège de St Pierre de Mont saupoudrée en salade.
- Passe bien en visuel, en goût et en texture.
- Se marie bien avec la semoule en taboulé.
- Apporte un visuel intéressant en panure.
- Apporte de la fraîcheur avec certaines associations (citron, gingembre).
- Décortiquées torréfiées vraiment appréciées.
- Très bien en pâtisserie.

### L'HUILE :

- « Goût sympathique ».
- Huiles « fantastiques ».
- L'huile toastée a plus de goût. Pour certains, peu importe qu'elle perde des vitamines par le toastage (lorsque le produit fini est traité thermiquement pour la conservation par exemple).
- D'autres préfèrent l'huile classique, « plus typée ».
- Utilisée systématiquement en vinaigrette à 50% par le collège de St Pierre de Mont. Pas plus car se lie moins bien que les huiles classiques.

### LA FARINE :

- Pas de pouvoir épaississant ni agglomérant.

- En association avec une protéine animale, peut présenter un apport hyper-protéiné qui peut plaire aux sportifs par exemple.
- Apport protéinique très intéressant pour les EHPAD.
- Plus difficile d'utilisation sans idée de grammage par recette. 10% plutôt bien globalement.
- Les pâtes au chanvre fournies lors du lancement étaient trop vertes pour les collégiens selon certains.
- Texture granuleuse « embêtante ».
- Très bien en pâtisserie.

#### LA PUREE :

- Globalement, la purée plait bien en goût et en texture à certains.
- Pas de problème de durée de vie en pesto.
- La plupart ne sait pas comment l'utiliser, manque de références comparables.
- Une participante estime que la purée « sent la purée d'épinard des pots de bébé » donc pas encore goûté. Une autre la trouve « trop forte » et est gêné par sa couleur.

#### Les pistes de travail :

- ⇒ Développer avec les établissements de santé des recettes hyper protéinées, par exemple dans les veloutines (1 potage avec 4 composantes mixées).
- ⇒ Question du coût de revient. Coût : 1,5 ou 2€/repas en budget matières, selon les clientèles.
- ⇒ Prévoir une explication des matières issues du chanvre auprès des enfants, en cours de science par exemple, préalable à la mise en service. A relier au programme scolaire.
- ⇒ Faire découvrir les produits chanvre via les animations Agrilocales.
- ⇒ Proposer des pâtes toutes faites car les cuisiniers scolaires n'ont pas la possibilité technique de les faire eux-mêmes.
- ⇒ Structurer une démarche d'intégration progressive du chanvre. Par exemple, le Collège Cap de Gascogne a fait quelques tests, qui se sont très bien passés. Ils intégreront le chanvre dans les menus dès la rentrée scolaire 2022-2023.

Exemple du collège de St Pierre du Mont qui utilise régulièrement du chanvre : 33% de produits en bio ; 2,13€ coût matière par repas, 45g de gaspillage/repas contre 120g en moyenne, 10 kg de graines décortiquées + huile en bidons de 5 litres.