



VALORISER LES RESSOURCES LOCALES

**Eco-construction
Alimentation
Cosmétique**

**Vente directe des producteurs
4 sites répartis sur l'Auvergne**

**Des journées d'information, de formation,
de découverte du chanvre et de ses applications.**

Suivez les actualités et évènements de la filière sur :

<http://chanvreauvergne.e-monsite.com>

Contact : frciyamauvergne@orange.fr

Fibre et chènevotte

Les chanvriers s'inscrivent dans une démarche globale d'**agriculture durable** (Charte des Civam).
Certaines fermes sont de plus engagées sous des labels : **Agriculture Biologique, Nature et Progrès...**
Le chanvre est cultivé sans traitement phytosanitaire !

① Un outil de transformation mobile

La tige du chanvre est composée de 2 éléments :
La fibre située sur la partie extérieure,
La chènevotte à l'intérieur (moelle du chanvre).
Il est nécessaire de séparer ces éléments par tamisage de la paille broyée. Le tamis se déplace sur des spots de production répartis sur la région.



② Utilisée seule ou en mélange avec de la chaux

La chènevotte possède une structure poreuse qui lui confère d'**excellentes capacités d'isolation** thermique et phonique.

Combles isolation vrac

Cloisons en banchage



PNR des Volcans



Civam Auvergne

③ Précautions de mise en œuvre *

Travailler avec ces **procédés chaux/chanvre nécessite une maîtrise** des techniques et des conditions de mise en œuvre (gestions du temps de séchage, du risque de gel, étalonner les mélanges, couche d'accroche, proportion des mélanges, superposition des matières...

* Voir site internet pour plus d'informations

Conductivité Thermique

Chènevotte : $\lambda=0.048W/m.K$

Sur 0,20 m d'épaisseur : $R = 4,17$

Sur 0,30 m d'épaisseur : $R = 6,25$

Sur 0,40 m d'épaisseur : $R = 8,34$

Le Chènevis

(Graine du chanvre)

La graine du chanvre permet des utilisations variées dans les secteurs alimentation, bâtiment, cosmétique...

① Le chanvre dans notre alimentation

Aussi riche en lipides qu'en protéines et glucides, le chènevis est **une graine équilibrée**, croquante et succulente !

Consommée grillée en apéritif, ou concassée, elle peut **agrémenter de manière inventive** vos entrées et vos plats*.

En farine, elle donne un léger goût (proche de la noisette) à vos crêpes, galettes ou pains !

** Un livret de recettes est disponible sur demande.*



② L'huile

L'huile est issue d'une **première pression à froid** de la graine. Cette technique artisanale utilisée par les producteurs permet de **préserver arômes et qualités nutritionnelles de l'huile** (présence d'acides gras essentiels, oméga 3...).

Ces éléments particulièrement fragiles sont détruits par la chaleur ou la cuisson.

C'est pourquoi **elle ne s'utilise qu'en assaisonnement** de vos plats et salades.



③ Cosmétique

Sur la région, les producteurs fabriquent des savons en y incorporant du lait de chèvres et de l'huile de chanvre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsqu'elle n'est pas utilisée en alimentation humaine, l'huile de chanvre se valorise en cosmétique ou encore dans le secteur du bâtiment en tant qu'huile d'imprégnation des bois.

Parmi la gamme de savons disponibles,
vous pourrez trouver celui
qui vous convient le mieux !



④ Valoriser le tourteau dans l'alimentation animale

Le tourteau est ce qu'il reste de la graine
après pressage pour extraction de l'huile.
Riche en fibres et protéines, il permet
d'équilibrer les rations de base des
Troupeaux (bovin, équin, caprin...).



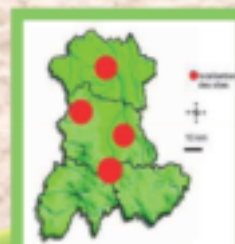
	COMPOSITION MOYENNE
Fibres brutes	330g/kg
Protéines brutes	360g/kg
Valeur énergétique	18,5 MJ/kg

Nous contacter :

Créée en 2008, Chanvre d'Auvergne est une
association regroupant producteurs et
artisans autour d'un projet de
développement d'une filière chanvre locale.

Dans le cadre de ce projet, des formations
techniques sont proposées aux agriculteurs.
Elles concernent les volets production,
transformation, commercialisation et
mise en œuvre dans le bâtiment.

Des journées portes ouvertes sont
proposées chaque année sur nos sites.



Chanvre d'Auvergne

48, Avenue de la Résistance
63600 AMBERT

Tél. : 04.73.61.94.04

Fax : 04.73.61.94.41

E-mail : frcivamauvergne@orange.fr

Une plaquette réalisée en partenariat avec des étudiants de VetAgro Sup et soutenue par :

