



- Sommaire du d
- Consulter un nu
- Les archives (A
- S'abonner au m
- Publicité

À la une | Ingrédients | Procédés | Emballage | Qualité | Réglementation | Sommaires | Contact

Process Alimentaire / Ingrédients / Le chanvre prend ses quartiers en France



VLT® AutomationDrive FC 302

avec **Contrôleur de Mouvement Intégré (IMC)**

– La solution pour vos applications de positionnement et de synchronisation

## ↳ Ingrédients

# Le chanvre prend ses quartiers en France

Amélie Dereuder | 5 Mars 2018 | Imprimer



Le chanvre est de plus en plus à la mode dans les produits alimentaires, surtout s'ils sont bio. Il est possible d'utiliser les graines, l'huile ou le tourteau délipidé.

Crédit photo Fotolia © kostrez

## A lire sur le même sujet

Lidl se lance à son tour dans la chasse aux plastiques - 26/03/18

Allergènes : Bio Planète rappelle de la farine de lin Protein - 19/03/18

Bouteilles : une start-up toulousaine remplace le verre par de la fibre de lin - 16/03/18

Spécial CFIA 2018. Les emballages biodégradables démocratisent le bio-sourcé - 28/02/18

Bio : le marché qui valait 8 milliards d'euros - 26/02/18

Boudé des consommateurs et des transformateurs pendant des décennies, le chanvre revient au goût du jour. Son utilisation comme ingrédient tendance se renforce, en particulier dans les produits bio. Sur le salon Biofach à Nuremberg, ce végétal a été mis à l'honneur dans bon nombre de lancements. On pouvait le retrouver dans des pâtes à tartiner à la courgette, des cookies au chocolat ou des biscuits apéritifs au chia (Alvanit), dans des beurres de graines de chanvre (Green Panda), des tubes de sauces au basilic (Il Nutrimento), des poudres protéinées