



Chanvre alimentaire

Fiche technique

Non toxicité des graines de chanvre et de leurs dérivés

Mai 2026

Cette fiche technique a pour objectif de démontrer la conformité réglementaire, l'absence d'effet stupefiant et la maîtrise des risques liés aux graines de chanvre et à leurs dérivés alimentaires.

Elle peut être présentée aux services de contrôle de la DDETSPP dans le cadre d'une inspection, d'un contrôle documentaire ou d'une demande de justification réglementaire.

1. Présentation de la filière de Nouvelle-Aquitaine

Chanvre Nouvelle-Aquitaine est **une association régionale** fédérant les acteurs de la filière chanvre relevant de :

- la production (groupements agricoles et organismes d'accompagnement et de formation),
- la transformation et la mise en œuvre (entreprises de l'alimentaire pour la graine et du secteur du bâtiment pour la paille),
- l'éducation et la formation (agricole, alimentaire, bâtiment),
- la recherche et l'innovation,
- le soutien à la filière et la distribution/consommation des matières, notamment des collectivités locales pour la contribution de la filière aux enjeux de protection de la ressource en eau, de consolidation des revenus agricoles, de diversification du tissu économique local, de relocalisation de l'alimentation et de la production de matériaux biosourcés.

L'ensemble des acteurs de la filière porte et contribue à **un modèle en circuits courts**, dans lequel :

- les agriculteurs conservent la valeur ajoutée de leur production,
- l'impact carbone des transports est réduit,
- il est recherché la proximité maximale entre les consommateurs et les lieux de production et de transformation, en limitant par ailleurs le nombre d'intermédiaires.

Selon ce modèle, la graine de chanvre est un pilier économique dans un équilibre recherché avec les voies de valorisation de la paille.

Selon **la charte d'engagement** de l'association, les matières alimentaires sont les moins transformées possibles afin de conserver au maximum leurs qualités naturelles.

2. Identification du produit

2.1. La graine et ses produits dérivés

Le chanvre est un oléoprotéagineux, de variété *Cannabis sativa L.*, appelé communément chanvre industriel, par opposition au chanvre indien. De nombreuses variétés existent et sont choisies par les producteurs selon les spécificités de leur terroir et les buts recherchés.

Le chanvre produit des graines, également appelées chènevis, récoltées entre fin août et mi-septembre, et de la paille, récoltée dans un second temps.

La graine de chanvre s'avère relativement petite, de forme ovoïde, entourée d'une coque marron clair à sombre.

La coque protège l'amande de l'oxydation, qui représente un risque important pour cette graine présentant un taux important d'oméga 3. C'est pourquoi toute manipulation doit viser à ne pas casser la coque, depuis le champ jusqu'à l'unité de transformation.



Moisson des graines de chanvre



Graine de chanvre entière, avec sa coque



Graine de chanvre entière



Amande de la graine de chanvre

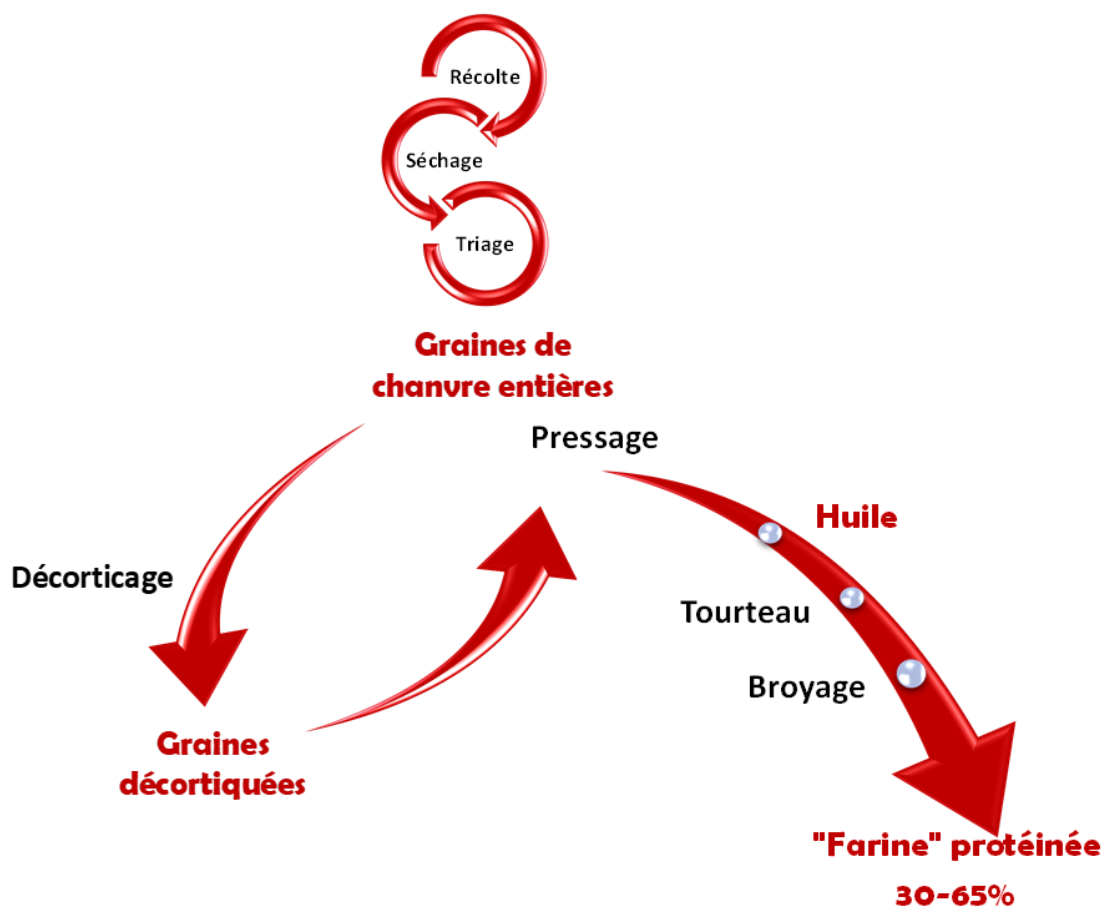


Farine de chanvre protéinée à 50%



Huile de chanvre

Les principales transformations possibles



2.2. Les apports nutritionnels

La graine entière contient naturellement environ :

- 30% de fibres,
- 32% de lipides,
- 20% de protéines,
- 7% de glucides.

Ces taux varient ensuite selon les produits dérivés.

Le chanvre alimentaire, dans la filière Chanvre Nouvelle-Aquitaine, comprend à ce jour les produits suivants :

- Graine entière,
- Graine décortiquée,
- Huile issue du pressage des graines (entières ou décortiquées),
- Tourteau issu du pressage (matière sèche),
- « Farine protéinée » ou « poudre », issue du tourteau broyé et tamisé, dont le taux de protéines varie de 30 à 65% selon les graines utilisées et la finesse du tamisage.

Dans notre filière régionale, les graines et leurs produits dérivés proviennent toutes d'un bassin de production situé dans un des 12 départements de Nouvelle-Aquitaine. Ils peuvent être commercialisés directement par les producteurs, par des transformateurs ou par des distributeurs.

3. Conformité réglementaire

3.1 Respect réglementaire des producteurs

Les produits alimentaires issus exclusivement des graines de chanvre :

- ne sont pas classés comme stupéfiants,
- ne présentent pas d'effet psychotrope,
- sont destinés à des usages uniquement alimentaires,
- font l'objet d'une maîtrise documentaire de la part du fournisseur.

Les mesures préconisées par la filière aux fournisseurs pour garantir la conformité réglementaire de leurs produits :

- sélection de fournisseurs qualifiés,
- utilisation exclusive de semences certifiées,
- séparation des flux entre les graines et les autres parties de la plante,
- traçabilité des lots,
- analyses en laboratoire des matières entrantes exigées auprès des producteurs,
- analyses initiales en laboratoire des matières sortantes afin de définir les valeurs étiquetées.

3.2 Variétés autorisées

Les graines utilisées pour le marché alimentaire proviennent exclusivement de variétés de chanvre inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France ou autorisées à la culture au sein de l'Union européenne.

Les variétés sélectionnées garantissent des produits présentant une teneur réglementaire en THC (delta-9-tétrahydrocannabinol, substance psychotrope) conforme à la législation européenne applicable, soit 0,3% maximum selon l'arrêté du 30 décembre 2021 portant application de l'article R. 5132-86 du code de la santé publique.

L'obligation d'acheter chaque année des graines à un semencier certifié permet de contrôler ce taux de THC.

3.3 Absence d'usage et d'effet stupéfiant

Les graines de chanvre et les matières dérivées possèdent un taux de THC de 0,3% maximum et sont naturellement pauvres en cannabinoïdes. Ils ne contiennent pas d'ajouts de cannabinoïdes.

Ainsi, les produits concernés :

- ne sont pas destinés à un usage récréatif,
- ne présentent aucun effet psychotrope,
- ne sont ni des extraits de fleurs ni des résines,
- ne sont pas commercialisés comme produits à fumer,
- ne revendiquent aucun effet lié au THC ou au CBD.

4. Qualité alimentaire des produits

Avant toute transformation et/ou mise sur le marché, les producteurs réalisent une analyse en laboratoire de leurs lots de graines séchées et triées, afin de vérifier leur conformité aux normes de qualité alimentaire humaine.

Un cahier des charges a été produit par Chanvre Nouvelle-Aquitaine afin de proposer un cadre commun à l'ensemble des producteurs, cadre qui possède un caractère professionnalisant mais non contraignant.

Toute graine ou produit issu de la graine qui dépasse les valeurs attendues est impropre à la consommation humaine et doit être déclassée, pour être commercialisée à destination de la pêche, de l'oisellerie, comme huile d'imprégnation du bois, ...

Les conditionnements temporaires et emballages finaux doivent être de vocation alimentaire et respecter les conditions de bonne conservation des matières (cf plus loin).

Les graines de datura sont noires, petites et très dures



Cahier des charges Chanvre Nouvelle-Aquitaine « Qualité des graines », destiné aux producteurs

Critères à vérifier	Niveau exigé (non réglementaire)	Modalités de contrôle
Taux d'humidité	Inférieur à 7%	Humidimètre à grains agréé et calibré pour le chanvre, à étalonner tous les ans (300-500€)
Taux de peroxyde	Inférieur à 2%	Analyses laboratoire de chaque lot Echantillons à conserver, un pour le fournisseur et l'autre pour le transformateur
Taux d'acide oléique	Inférieur à 1%	Analyses laboratoire de chaque lot Echantillons à conserver, un pour le fournisseur et l'autre pour le transformateur
Ouverture de la graine	Inférieur à 10%	Contrôle visuel
Taux d'impureté (sable fin, morceaux branches, chènevotte, poussière, ...)	Nul ou proche de zéro	Visuel et tamis manuel avec grilles différentes
Présence de datura ou toute autre plante toxique	Absence totale	Visuel + analyse d'alcaloïdes en laboratoire s'il y avait du datura dans le champ
Présence de toute autre graine, particulièrement avec gluten	Absence totale	Visuel
Optionnel selon la demande du client		
Présence de pesticides	Absence totale	Analyses en laboratoire
Présence de mycotoxines (toxines synthétisées par certaines moisissures, notamment des genres <i>Aspergillus</i> (aflatoxines) & <i>Penicillium</i>)	Absence totale < 10 000 ufc/g	Visuel et olfactif Analyses en laboratoire en cas de doute
Présence d'insectes (mites, tribo- <i>lium</i> /ver de farine, ...)	Absence totale	Visuel
Qualité du contenant	Sacs neufs	Visuel

5. Conservation et durée d'utilisation des produits

5.1. DDM (Date de Durabilité Minimale) avant ouverture

Les transformateurs de Chanvre Nouvelle-Aquitaine se sont engagés à conserver au maximum les propriétés et qualités nutritionnelles naturelles du chanvre, dans toutes les opérations de transformation des graines. Les huiliers s'engagent notamment à ne produire l'huile que par un pressage à froid, afin de préserver toutes les qualités naturelles du chanvre (omégas et vitamines notamment).

La présence importante de Vitamine E, antioxydant naturel, permet de bénéficier pour certaines matières issues de la graine d'une durée de vie relativement longue.

La graine entière est la matière la moins fragile en raison de l'intégrité de sa coque, qui réduit l'oxydation.

La DDM les plus fréquentes sur des produits chanvre de qualité sont :

- Graines de chanvre entières : 12 à 24 mois
- Huile de chanvre vierge pressée à froid : entre 9 et 12 mois
- Graines de chanvre décortiquées : 6 à 12 mois
- Farine protéinée : 6 à 9 mois

5.2. Conservation des produits après ouverture

La graine de chanvre et ses produits dérivés sont très riches en acides gras polyinsaturés (oméga-3 et oméga-6), ce qui les rend sensibles à :

- l'oxydation,
- la lumière,
- la chaleur,
- l'oxygène.

Le principal risque est l'oxydation et la perte de qualité organoleptique (rancissement).

C'est pourquoi il est recommandé pour allonger la durée de vie des produits :

- utiliser des fermetures hermétiques,
- bien refermer l'emballage,
- protéger contre la lumière avec des conditionnements opaques ou ambrés,
- stocker dans un endroit sec, à température inférieure à 20°C, et fortement conseillé à température réfrigérée (4-6°C),
- utiliser des ustensiles propres et secs.

Les graines peuvent également être sensibles aux mites alimentaires. Pour les producteurs et transformateurs, un inertage peut permettre de détruire les mites et leurs larves à la source. Ensuite, là aussi, une conservation au froid par les utilisateurs est conseillée.

5. Précautions d'usage des produits

L'huile de chanvre possède un point de fumée relativement bas (165°C) et ne doit pas, pour cette raison, être utilisée en cuisson.

Les autres matières ne présentent pas de contraintes d'usage. Seule la conservation des vertus nutritionnelles peut amener à conseiller d'éviter la cuisson des graines entières et surtout décortiquées.

6. Contrôle sanitaire - Points susceptibles d'être vérifiés

- Origine des matières premières,
- Composition du produit,
- Etiquetage : origine du produit, absence d'allégations autres que nutritionnelles, numéro de lot et DDM, conditions de conservation,
- Fiche technique du fournisseur,
- Respect de la DDM et des conditions de conservation dans votre établissement,
- Traçabilité documentaire.

Documents disponibles auprès de votre fournisseur :

- *Certificats semenciers*
- *Factures d'achat des semences*
- *Variétés utilisées*
- *Bulletins d'analyses*