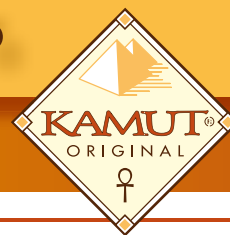


Lettre d'information du blé **KAMUT**®

KAMUT INTERNATIONAL
P.O. Box 6447
Great Falls, MT 59406
USA



Volume 1, numéro 4 • Octobre 2008

Politique de prix de Kamut International (KI)

*"... l'une des céréales
pour pâtes préférées
de nos clients."*

Pag. 3

Dans ce numéro :

1-2
L'heure de la moisson!

2
"Événement à venir"

3
Kamut International
trouve de nouveaux
marchés/un nouveau public.

3
"Rencontrez un fabricant"
Eden® Organic

*Le prix du blé Kamut® a
généré de nombreuses
discussions cette année
lors de la récolte. Nous
comprendons que les aug-
mentations de prix pèsent
sur l'activité commerciale
de nos clients, en ce qui
concerne les achats, le
marketing, l'élaboration
du budget ...*

Nous pensons qu'il est important de communiquer notre stratégie de tarifs et d'aider à clarifier la situation mondiale à laquelle nous sommes confrontés. L'un des principes de base de KI était de garder un prix juste et stable pendant plusieurs années. Ce principe est juste à la fois à l'égard de nos agriculteurs et de nos clients. Notre tarif est resté incroyablement stable pendant plusieurs années. Cependant, le prix des matières premières est très fluctuant. KI est toujours resté à l'écart de ces évolutions et n'a pas profité des fluctuations du marché pour gagner quelques dollars supplémentaires. Nous pensons que le blé Ka-

mut® est un produit spécialisé, pas seulement une matière première comme l'est le blé traditionnel. Alors que la plupart des tarifs ont commencé à croître à l'automne dernier, et ont augmenté plusieurs fois depuis, KI n'a pas suivi cette tendance.

Ceci étant dit, nous ne pouvons pas ignorer les réalités d'aujourd'hui. Les pénuries des réserves mondiales de céréales ont conduit à des prix record du blé. L'augmentation des surfaces cultivées en agriculture biologique n'est pas parvenue à suivre la demande en produits biologiques. Ces problèmes sont aggravés par l'augmentation du prix de l'énergie et la rareté du matériel, tel que les containers maritimes. Par conséquent, pour la campagne agricole 2008, nous avons dû offrir aux agriculteurs des prix équivalents à ceux dont ils pourraient bénéficier en cultivant d'autres céréales. Le prix contractuel était considérablement plus élevé que celui de l'année précédente. Plus tôt au cours de l'année 2008, nous avons fixé ce prix, nécessaire afin de garantir une réserve suffisante pour

l'année à venir. C'était une augmentation considérable, mais qui rendait seulement le blé Kamut® compétitif avec le prix des autres récoltes à ce moment-là, et ce n'était pas une prime au marché.

KI travaille sur plusieurs fronts pour devenir plus indépendante des fluctuations importantes du marché. Nous sommes à la recherche de surfaces de cultures supplémentaires à différents endroits du globe. Nous nous efforçons constituer des stocks tampons de blé Kamut® pour ne pas être exposés lors de faibles récoltes. Notre entreprise vise également à être aussi transparente que possible dans les pratiques commerciales, et à soutenir les clients lorsqu'ils ont besoin de justifier la hausse des prix après des consommateurs. Enfin, nous serons heureux d'entendre vos suggestions ou préoccupations. Nos clients sont notre plus grand atout, et nous devons travailler main dans la main, afin d'établir une situation gagnant-gagnant pour tous ceux qui travaillent avec le blé de marque Kamut®.

L'heure de la moisson!

La moisson est le processus de récolte, dans les champs, du blé Kamut® arrivé à maturité, et marque la fin de la saison de culture. La date de moisson est une décision

cruciale, il s'agit de trouver un équilibre entre les conditions climatiques probables et le degré de maturation de la culture.

Suite en page 2



Les conditions climatiques comme la gelée, la pluie et des périodes de chaleur ou de froid excessives peuvent affecter le rendement et la qualité.

La moisson représente la période de travail la plus intensive de la saison de culture, et les agriculteurs s'y préparent pendant toute l'année. Lors de ces quelques semaines, l'agriculteur constitue l'essentiel de son revenu annuel. A cause de cette réalité, les agriculteurs passent de longues heures éreintantes sur de grosses moissonneuses-batteuses qui coupent et nettoient le blé Kamut®. Manœuvrer cette machine sophistiquée demande beaucoup doigté, pour trouver la bonne vitesse et les bons réglages. Trop vite, et les grains sont fissurés ou abîmés, trop lentement, et les céréales ne sont pas nettoyées correctement. Malheureusement, cela ne laisse pas vraiment la place à l'erreur.

Cette année, la récolte de blé Kamut® s'annonce moyenne, même si dans certaines régions du

Canada, elle semble particulièrement bonne. Si vous rencontrez des agriculteurs ce mois-ci, remerciez-les pour le dur travail qu'ils fournissent afin de produire la nourriture dont nous profitons chaque jour!



Evénements à venir:



Pour plus d'informations sur les salons, visitez notre site internet : www.kamut.com



- 3 - 5 octobre : **BioSalus**
Urbino, Italie
- 5 - 6 octobre : **Vitasana** - Gent, Belgium *
- 10 - 12 octobre : **Salon Zen et Bio** - Nantes, France *
- 10 - 12 octobre : **Viv'expo** - Bordeaux, France *
- 16 - 18 octobre : **Natural Products Expo East**
Boston, Massachusetts, Etats-Unis, Stand 1735
- 17 - 20 octobre : **Vivez Nature** - Paris, France *
- 19 - 23 octobre : **Sial** - Paris, France *
- 4 - 6 novembre : **Natural Ingredients Europe** - Paris, France *
- 11 - 13 novembre : **Health Ingredients Europe** - Paris, France *
- 8 - 16 novembre : **Marjolaine** - Paris, France *
- 16 - 18 novembre : **Organic Connections**
Saskatoon, SK, Canada
- 21 - 24 novembre : **Vivez Nature** - Lyon, France*
- 26 nov - 4 déc : **Naturissima** - Grenoble, France*
- 12 - 14 dec : **Noël en Bio** - Paris, France*
- 23 janvier : **10ème Dîner annuel de remerciement des cultivateurs de blé Kamut**
Regina, SK, Canada

*Présence de Nele Callebert (Directrice régionale - France, Benelux, Royaume-Uni, Irlande)



Kamut International Trouve de Nouveaux Marchés/ un Nouveau Public

Les employées de KI assistent à des salons et des foires agroalimentaires à travers le monde pour présenter notre céréale aux fabricants, aux distributeurs, aux propriétaires de magasins et au grand public. Tandis que nous continuons à fréquenter les salons dédiés aux produits naturels, nous nous intéressons également à de nouveaux publics. Par exemple, de plus en plus d'athlètes et de personnes du milieu sportif s'intéressent au blé Kamut® en raison de sa richesse en énergie, en protéines et en minéraux. Une équipe de footballeurs professionnels, à Bologne, en Italie, a même adopté les pâtes au blé Kamut®, un très bon aliment énergétique pour les sportifs.

De plus, des médecins naturopathes ont découvert les caractéristiques du blé Kamut®, bon pour la santé,

et le prescrivent à leurs patients. Des représentants de KI se sont rendus en août à la conférence de l'association américaine des médecins naturopathes, à Phoenix, en Arizona, à laquelle ont assisté plus de 800 médecins holistiques et naturopathes. Nos produits ont suscité un grand intérêt, ainsi que notre entreprise et notre mission. Des pizzerias en Italie rejoignent le projet Kamut® Pizza. Les épiceries créent leurs propres produits de marque Kamut® pour leurs rayons traiteur et boulangerie. A l'avenir, nous allons également nous tourner vers d'autres cibles : restaurants, alimentation infantile, cuisines scolaire, spas ... La nourriture bio et saine est un courant actuel et doit le rester !

Rencontrez un fabricant



Eden® Organic

Eden a été fondée à Ann Arbor, dans le Michigan, en 1968, par un groupe d'amis à la recherche de nourriture de qualité. Ils démarrèrent la coopérative Eden-Food, en passant des commandes de 200 \$ vers les côtes Est et Ouest. Aujourd'hui, Eden est la plus ancienne entreprise agroalimentaire dédiée à l'alimentation naturelle en Amérique du Nord, et le plus gros fabricant indépendant de nourriture biologique de type «aliment sec». Le réseau dédié d'agriculteurs Eden cultive plus de 30 000 hectares de terres en agriculture biologique. Chaque aliment est préparé comme s'il s'agissait de préparer le repas de son enfant, sans irradiation (pasteurisation à froid), sans conservateurs, sans additif chimique, sans colorant alimentaire, sans sucres raffinés ou ingrédients génétiquement modifiés : seulement les meilleurs ingrédients.

En 1992, Eden trouve un nouveau produit phare lorsqu'elle décide de fabriquer des pâtes bios avec le blé Kamut®. Les Pâtes bio Kamut® d'Eden sont issues d'une petite production réalisée chez l'Eden Organic Pasta Company, une figure à Detroit, qui emploie des techniques traditionnelles de fabrication de pâtes et du matériel italien d'origine depuis 1923. Eden achète ces installations en 1982. L'Eden Pasta Company a été la première usine de production agroalimentaire en Amérique du Nord à être certifiée Bio par un organisme indépendant. La farine bio Kamut® est moulue par Eden à la minoterie de Clinton, dans le Michigan, classée établissement supérieur par l'American Institute of Baking (AIB). La farine est mélangée avec de l'eau purifiée et entièrement malaxée pour former une pâte. Grâce à une presse à vis rotative traditionnelle, la pâte est extrudée à travers une matrice artisanale en laiton, coupée en formes individuelles, et étalée sur des séchoirs. Les pâtes restent entre 16 et 24 heures dans la salle de séchage finale. Chaque étape contribue à produire des pâtes au goût, à la texture et au caractère exceptionnels. Les pâtes sont conditionnées dans une boîte refermable, agrémentée au dos d'une délicieuse recette et d'une photo de la cuisine d'Eden. Eden propose 7 variétés de Pâtes bios Kamut® aux Etats-Unis et au Canada, dont leurs pâtes les plus populaires, les Spirales Kamut® -(photo) et les udon Kamut®, parmi d'autres. Leur tout nouveau produit, les Flocons Kamut®, vient de sortir cet été !



Jon Solomon, le directeur achats d'Eden, s'est rendu plusieurs fois au Montana pour rencontrer son fournisseur de blé Kamut® et voir les champs de blé. Il déclare «Le blé bio Kamut® est devenu l'une des céréales pour pâtes préférées de nos clients. Avec sa texture lisse et tous les bienfaits qu'offre le blé, il plaît à tout le monde». Pour en savoir plus, rendez-vous sur HYPERLINK «<http://www.edenfoods.com>»www.edenfoods.com.



NOTRE ENGAGEMENT ET NOS CONTACTS



*Notre mission:
Promouvoir l'agriculture biologique,
accroître la biodiversité dans les champs et
nos assiettes, protéger l'héritage d'une céréale
ancienne de haute qualité pour notre bienfait et
celui des générations futures.*

Kamut International
P.O. Box 6447
Great Falls, MT 59406 - USA
Tel. 406-452-7227
Fax 406-452-7175

www.kamut.com

BOB QUINN - Président

333 Kamut Lane - Big Sandy, Montana 59520 - USA • Tel. +1 406 378-3105 Fax +1 406 378-3106 • bob.quinn@kamut.com

MARK CALLEBERT - Directeur Général

Sluizeken 9, 9000 Gent - Belgium • Tel. +32 9 233 36 46 Fax +32 9 233 22 39 • mark.callebert@kamut.com

MARCO RUSCONI - Directeur Région Italie/Espagne

V. Eccettuato, 3 - 15033 Casale M.to (AL) - Italy • Tel.Fax +39 0142 461593 M. +39 348 0074650 • marco.rusconi@kamut.com

NELE CALLEBERT - Directrice Région France/Benelux/Royaume-Uni/Irlande

28b Rue de Beaucaire, 30000 Nimes - France • Tel./Fax +33 466 23 85 97 M. +33 6 64 87 72 92 • nele.callebert@kamut.com

GABRIELE HOLTSMANN - Directrice Région Allemagne / Autriche / Suisse / Scandinavie / Europe de l'Est

Ellerstr. 24 - 53119 Bonn - Deutschland • Tel.+49 228 36 02 46 37 Fax +49 228 36 02 46 40 • gabriele.holtmann@kamut.com

WOLFDIETER BOJUNGA - Deutschsprachiger Informationsdienst

Oeder Weg 128, 60318 Frankfurt - Deutschland • Tel.+49 69 90 55 51 94 Fax+49 69 90 55 51 96 • informationsdienst@kamut.com

TREVOR BLYTH - Directeur Région Amérique du Nord/Australie/Asie

P.O.Box 6447 - Great Falls, Montana 59406 - USA • Tel. +1 406 452-7227 Fax +1 406 452-7175 • trevor.blyth@kamut.com

TARA BLYTH - Directrice Relations Publiques

P.O.Box 6447 - Great Falls, Montana 59406 - USA • Tel. +1 406 452-7227 Fax +1 406 452-7175 • tara.blyth@kamut.com

ROSSANA MATRELLA - Directrice de Recherche et Nutrition

V. Oasca, 32 - 66054 Vasto (CH) - Italy • Fax +39 0873 31 00 35 M. +39 336 35 99 36 • rossana.matrella@kamut.com

ALBERTO TOFFOLI - Directeur de la Communication

V. Oasca, 32 - 66054 Vasto (CH) - Italy • Fax +39 0873 31 00 35 M. +39 340 81 11 041 • alberto.toffoli@kamut.com

*Vous pouvez contacter notre directeur régional de votre région pour plus
d'information sur l'entreprise et le blé de la marque Kamut®.*



La céréale de la marque **KAMUT®**

*Le blé ancien
pour la vie moderne*

