

Lettre d'information du blé KAMUT®

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



Volume 2, Numéro 3 • Juillet 2009

*"J'attends énormément
du blé khorasan
KAMUT® ..."*

Page 2

**Dans ce
numéro :**

1-2

KI présente Geoff Brown
qui a ouvert un nouveau
marché "Down Under"
2

*"Rencontrez un fabricant"
KAMUT® pizza project
Pizzeria Barone Rosso, Italy*

3

"Événements à venir"

À ce jour, plus de 60 pizzerias en Italie sont membres officiels du « KAMUT® Pizza Project ».

L'idée a été lancée par M. Doviolo Nardi, le président et fondateur de la N.I.P. (Nazionale Italiana Pizzaioli). En 1998, il a commencé à utiliser des céréales de culture biologique et alternative, essayant de trouver une technique pour faire lever la pâte contenant très peu de levure ou de gluten. Au salon SANA de Bologne en 2000, il a lancé le premier Championnat du Monde de la Pizza Bio. De nombreux restaurants ont participé à cette compétition et plusieurs de ces entreprises sont devenues pionnières du KAMUT® Pizza Project actuel. Pendant six ans, en-



viron 15 restaurants ont préparé des pizzas khorasan KAMUT®, qui ont remporté un succès auprès des consommateurs.

En 2006, M. Nardi a rencontré Bob Quinn et lui a présenté le projet.

À l'époque, Kamut International a rejoint le projet et a participé à sa mise en place : 1. Le format du cours de formation pour obtenir l'accréditation, 2. un réseau de distribution des fournisseurs de farine pour pizza khorasan KAMUT®, 3. un logo et une campagne publicitaire et 4. un contrat de licence gratuit pour les restaurants participant au programme. Le projet grandeur nature a

finallement été lancé au salon MIA 2008 à Rimini grâce au premier Championnat du Monde de Pizzas KAMUT®, remporté par Claudio Franchi de la Pizzeria Barone Rosso.

Le projet s'est révélé une énorme réussite et il y a une longue liste d'attente pour tous ceux qui souhaitent participer au cours de formation afin de devenir membres. C'est vraiment passionnant, mais pas surprenant, étant donné que la pizza est un plat que l'on aime partout dans le monde, et pas seulement en Italie, et la croûte khorasan KAMUT® a une saveur exquise.

**Nouveau
site web**



Kamut International a récemment complètement remodelé le site www.kamut.com.

Notre nouveau site web est plus rapide et plus convivial que jamais. Nous avons de vastes bases de données où vous trouverez fournisseurs et produits dans votre région, ainsi que les archives des communiqués de presse et des lettres d'information. Il y a également de délicieuses recettes

et des photos sous l'onglet 'Recettes'.

Si vous en avez l'occasion, jetez un coup d'œil à www.kamut.com et faites-nous savoir ce que vous pensez du nouveau site web. Nous serons ravis de recevoir vos commentaires et suggestions.

En effet, la mise à jour d'un site web est un processus continu de grande envergure !



KI présente Geoff Brown qui a ouvert un nouveau marché "Down Under"

J'ai entendu parler du blé khorasan KAMUT® pour la première fois au début des années '90 quand nous étions en train de développer le secteur de l'épeautre en Australie, et ensuite j'ai rencontré Bob Quinn à l'Expo East de Baltimore en 1998. Cette rencontre a fait une grande impression sur moi, car deux ans plus tard, ce gaillard entre dans mon bureau du New South Wales occidental, et j'ai immédiatement reconnu Bob, à sa grande surprise. À l'époque, je n'avais pas goûté le blé khorasan KAMUT® et je présumais qu'il s'agissait d'une farine inférieure à la farine d'épeautre. J'ai immédiatement changé d'avis quand notre boulangerie préférée de Sydney nous a appelés pour dire que les clients faisaient la file dehors pour acheter du pain khorasan



KAMUT®. Il a une couleur, une saveur et une texture uniques, et il produit vraiment le meilleur pain que j'ai jamais mangé.

Enthousiaste à propos des perspectives de marketing initiales, nous avons voulu développer le marché et nous avons planté une superficie modeste pour commencer, au cours de l'époque frappée de la pire série de sécheresses de notre histoire agricole. Depuis 2001,

nous avons eu 2 années seulement où il nous restait plus que les semences de KAMUT® du Khorasan pour vendre comme farine aux boulangeries. Cela semble une catastrophe, mais nous savons qu'historiquement, les sécheresses en Australie viennent pas cycles qui durent parfois jusqu'à 10 ans.



La récolte de 2008 a été la plus grosse depuis 2000 et nous avons environ 200 tonnes de farine à vendre. Cela arrive au bon moment, car la récolte d'épeautre de culture biologique a été très médiocre en Australie en 2008, et le marché a très bien accepté l'usage du blé khorasan KAMUT® comme alternative. Les boulangers australiens préfèrent utiliser de la farine australienne et nous pensons qu'une fois lancé, le marché du blé khorasan KAMUT® enregistrera une croissance continue. La Nouvelle-Zélande aussi est ce que j'appelle un "petit marché sophistiqué" et nous exportons notre première farine khorasan KAMUT® au mois de mai.

Le nom de notre société, Buckwheat Enterprises Pty Ltd, peut sembler étrange, mais nous avons commencé en tant qu'entreprise d'exportation, spécialisée dans l'achat et l'exportation de farine de sarrasin vers le Japon. Nous sommes probablement aussi le premier fournisseur australien de haricots azuki, que nous expédions soit au Japon, soit à Taïwan. J'attends énormément du blé khorasan KAMUT® en Australie et en Nouvelle-Zélande, et nous prévoyons que nous passerons pas mal de temps à le promouvoir et à le commercialiser tout au long de l'année prochaine. --Geoff Brown

Rencontre avec un fabricant

Pizzeria Barone Rosso - Italy



La Pizzeria Barone Rosso s'est établie dans la ville d'Avezzano (à environ 100km au sud-est de Rome) en 1995. Ses délicieuses pizzas dans la tradition italienne sont basées sur deux idées importantes et innovatrices : 1. Pizzas pour consommateurs intolérants au gluten, et 2. khorasan KAMUT® Pizzas. M. Claudio Franchi a pris le temps de répondre à quelques questions au sujet de son établissement et du KAMUT® Pizza Project. Il dit qu'il a rejoint le KAMUT® Pizza Project parce que "la pâte est très agréable à travailler et à produire. La farine a des caractéristiques spéciales et est totalement différentes des autres". Avec la pizza khorasan KAMUT®, nous avons également de délicieuses pizzas qui peuvent être consommées par les personnes sensibles au blé. Plusieurs personnes viennent chez nous uniquement pour manger des pizzas KAMUT®.

Ses pizzas les plus populaires sont la "Fornarina" qui a un peu d'huile, de sel et de jambon de Parme, la "Margherita" avec un mélange de tomates, de mozzarella et de basilic, et enfin la "Rocket Salad" qui est une pizza blanche à la roquette, au stracchino crémeux et à l'huile d'olive extra-vierge. En général, plus la garniture est simple sur la croûte khorasan KAMUT®, plus on goûte sa délicieuse saveur. M. Franchi dit que ses clients font généralement remarquer que les pizzas ont énormément de goût et sont faciles à digérer. Il pense qu'en général, le KAMUT® Pizza Project est très bien organisé. Il dit, "Le fait qu'il y ait des cours de formation, une licence et des critères de sélection pour les pizzerias qui veulent participer, cela veut dire que le programme vise vraiment des normes de qualité supérieures, et c'est ce qu'il faut de nos jours dans la restauration". Merci à la Pizzeria Barone Rosso, et à toutes les autres pizzerias KAMUT® pour transformer ce programme en une véritable réussite.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter Marco Rusconi.



Événements à venir



***18-19 juillet : Healthy Living**

Edinbourg, Royaume-Uni
www.healthysouthedinburgh.co.uk

19-22 août : American Association of Naturopathic Physicians

Tacoma, WA. Stand n° 215
www.naturalproducts.co.uk

***4-6 septembre : Valériane**

Namur, Belgique
www.natpro.be

10-13 septembre : SANA

Bologne, Italie
(Le n° du stand sera annoncé bientôt sur www.kamut.com)
www.sana.it

***20-23 septembre : Broodway**

Courtrai, Belgique
www.broodway.be

24-26 septembre : EXPO East

Boston, MA. Stand n° 2025
www.expoeast.com

***27-28 septembre : Vitasana**

Gand, Belgique
www.vitasana.be

2-4 octobre : CHFA East

Toronto, Canada. Stand n° 318
www.chfa.ca

***10-14 octobre : Anuga**

Cologne, Allemagne
www.anuga.com

17-19 octobre : NATEXPO

Paris, France
(Le n° du stand sera annoncé bientôt sur www.kamut.com)
www.natexpo.com

* Présence d'un membre de Kamut international ;
pour plus d'informations, veuillez contacter notre
Directeur Régional de votre région.

Pour plus d'informations concernant les salons, veuillez
consulter notre site web www.kamut.com



NOTRE ENGAGEMENT ET NOS CONTACTS



Notre mission:

Promouvoir l'agriculture biologique, augmenter la biodiversité dans les cultures et l'alimentation, et protéger l'héritage d'une céréale ancienne et délicieuse, d'excellente qualité, dans l'intérêt de nos contemporains et 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 – Kamut Enterprises of Europe

Residentie "La Lainière" – Ronseweg 66 – bus 2/21 – 9700 Oudenaarde - Belgium

Tel. +32 9 233 36 46 Fax +32 9 233 22 39 • mark.callebert@kamut.com

TREVOR BLYTH – CEO – Kamut International / Kamut Enterprises of Europe

P.O.Box 4903, Missoula, MT 59806 – USA • Tel. +1 406 251 9418 Fax +1 406 251 9420 • trevor.blyth@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

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

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

TARA BLYTH - Directrice Région Amérique du Nord/Australie/Asie

P.O.Box 4903, Missoula, MT 59806 – USA • Tel. +1 406 251 9418 Fax +1 406 251 9420 • tara.blyth@kamut.com

ROSSANA MATRELLA - Directrice de Recherche et Nutrition

V. Oscala, 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. Oscala, 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 khorasan de la marque Kamut®



Le blé Khorasan **KAMUT®**

**Le blé ancien
pour la vie moderne**

