

A 38 ans, Nele Callebert est Directrice de la promotion et de la protection de la marque Kamut® pour la région France/Benelux/Angleterre et Irlande. Charmante ambassadrice de l'agriculture biologique, la jeune Flamande s'est convertie depuis quelques années à un mode d'alimentation respectueux de la nature et des hommes. Sur les salons bio, elle défend avec ferveur les avantages du blé Kamut®, une céréale millénaire, excellente alternative pour tous les produits fabriqués à base de blé conventionnel.

te qualité, pour notre bienfait et celui des générations futures.»

En quoi consiste votre mission chez KEE ?

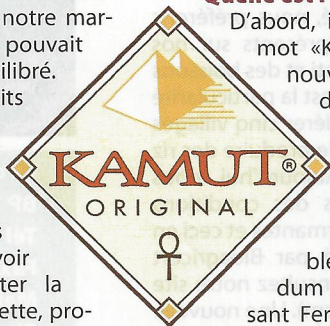
Après avoir travaillé dans l'organisation de salons d'antiquité en Europe, j'ai intégré l'équipe de KEE. Depuis quatre ans, je suis directrice de la promotion et de la protection de cette marque déposée dans le secteur France/Benelux/Angleterre et Irlande. Mon travail consiste à visiter de nombreux salons bio en Europe ou de tenir un stand moi-même. La protection de la marque Kamut® exige de contacter toutes les sociétés qui utilisent la marque, de leur faire signer une convention de Licence gratuite, afin d'obtenir le droit légal de l'utilisation de la marque.

Quelle est l'histoire du blé Kamut® ?

D'abord, il faut bien comprendre que le mot «Kamut» n'est pas le nom d'une nouvelle espèce de céréale ni celui d'une variété sélectionnée. Il représente en fait le nom de la marque déposée qui signifie «blé» en égyptien ancien. Le blé Kamut® (*Triticum turgidum* ssp. *turanicum*) est un ancêtre du blé dur moderne (*Triticum turgidum* ssp. *durum*), il provient du Croissant Fertile, un territoire qui s'étend de l'Egypte à la vallée des rives du Tigre et de

D'où vient votre engagement dans la bio ?

Avant de travailler pour Kamut Enterprises of Europe (KEE), je n'étais pas versée dans la bio. Puis, à force de visiter les différents salons européens pour faire la promotion de notre marque, j'ai compris quel intérêt on pouvait avoir à manger sain et équilibré. Aujourd'hui, je me nourris de produits bio la plupart du temps et je préfère payer plus cher pour des aliments dont je connais la provenance et les bienfaits. J'adhère complètement aux valeurs de KEE, résumées sur notre carte de visite : «Promouvoir l'agriculture biologique, augmenter la biodiversité et la variété dans l'assiette, protéger l'héritage d'une céréale ancienne de hau-



« Être une femme dans ce milieu n'est pas un problème, au contraire ! Je visite beaucoup d'entreprises artisanales qui utilisent le blé Kamut®. Dans les boulangeries, les femmes sont nombreuses. »

l'Euphrate. Actuellement la céréale Kamut® est cultivée en agriculture biologique dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux Etats-Unis, sur une terre riche en sélénium. Seules les récoltes qui répondent aux critères de qualité, définis dans le cahier des charges de la marque, sont vendues sous l'appellation «Kamut®». En 1990, KEE a dé-

Quelques chiffres

- CA : la vente de matières premières en Europe en 2007 a rapporté environ 6 millions d'euros.

- Nombre de salariés : 6

- Récolte 2007 : environ 10 000 t

- Surface en production dans le monde 18 000 Ha

- Nombre de références produites à partir de votre blé dans le monde.

34 catégories : Alimentation pour enfant, alimentation pour sportifs, barres de céréales, biscuits, boisson, boulgour, céréales, céréales prêtes à l'emploi, céréales pour petit déjeuner, céréales soufflées, couscous, crêpes, farine, flocons, germes, gaines à germer, green Kamut® (jus de jeunes pousses), mélanges de farines pour crêpes, mélanges de farines pour gaufres, mélanges de farines pour pain, mueslis, pains, pâtes, pâtisserie, pizza, plats cuisinés, rouleau, salades, seitan, sirop, snacks salés, snacks sucrés, soupes.

- Dépenses en R&D: 65 000 euros

posé la marque «Kamut®» afin de pouvoir protéger et préserver les qualités exceptionnelles de cette céréale ancienne. Kamut® est un label de qualité et garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien. Il a un goût délicieux à la saveur de noisette mais surtout, il contient plus de protéines, de vitamines et de minéraux (notamment du sélénium, du zinc et du magnésium) que le blé classique. Pour la plupart des personnes sensibles au blé, les produits Kamut® peuvent être une excellente alternative au blé moderne.

Votre entreprise est-elle impliquée dans le commerce équitable ?

Nous nous inspirons des principes du commerce équitable. Par exemple, nos agriculteurs reçoivent un prix juste et stable. Notre but est que le blé Kamut® soit cultivé et mis sur le marché de manière éthique, suivant des normes de qualité supérieures. La philosophie de KEE est de préserver la pureté, l'unicité et l'authenticité de cette céréale exceptionnelle en respectant les ressources humaines et environnementales.

Cinq questions pour mieux la connaître

> **Le livre dont elle ne pourrait se passer ?**

Les livres concernant les différences entre Nord et Sud, riches et pauvres.

> **Si elle devait pratiquer un autre métier ?**

Photographe.

> **Son endroit préféré ?**

l'Asie.

> **Le commentaire qui l'a le plus touchée ?**

Quand on reconnaît ma principale qualité professionnelle : l'écoute.

> **Des hobbies ?**

La peinture, la photo.

Kamut Enterprises of Europe

(Siège) Sluizeken 9

9000 Gand, Belgique

Mail: nele.callebert@kamut.com

Site: www.kamut.com