



# BIO LINEAIRES®

[www.biolineaires.com](http://www.biolineaires.com)



Le magazine professionnel des points de vente Bio et Diététiques

## LE SURGELÉ: RAYON A POTENTIEL

### ÉVÈNEMENT

Millésime bio fête ses 20 ans

### REPÈRES

La bio : un secteur dynamique

### RAYON F&L

Valoriser les clémentines corses

Châtaigne : qualité dans la diversité

### FOCUS PRODUITS

Soupes prêtes à l'emploi

### NUTRITION & COMPLÉMENTS

La goutte

Prévention contre Alzheimer

### COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Le Bêta-carotène, la taurine, le zinc

### COSMÉTIQUE

Situation du magasin en Allemagne

Les conservateurs

N° 44 – Novembre & Décembre 2012





# Blé khorasan et blé khorasan KAMUT® : bien les identifier...

**A**vec sa saveur douce et naturelle et son arôme de noisette, le blé khorasan est apprécié pour ses valeurs nutritionnelles et sa grande polyvalence d'utilisation. Relancé alors qu'il allait disparaître, il se cultive librement dans le monde mais il est aussi aujourd'hui protégé par une marque déposée KAMUT® qui lui assure des garanties supplémentaires...

## Origine et histoire

Ancêtre du blé dur moderne, le blé Khorasan trouve son origine au Croissant Fertile, un territoire qui s'étend de l'Égypte aux vallées du Tigre et de l'Euphrate, en passant par la Palestine.

En Égypte, le long du Nil, la construction du barrage Assouan en 1902 a peu à peu contribué à faire disparaître les blés anciens moins productifs. L'irrigation moderne demande plus d'intrants dont des variétés à haut potentiel. Après la Seconde Guerre mondiale, la céréale khorasan avait pour ainsi dire été rayée de la carte jusqu'à ce que Bob Quinn, ingénieur agronome et biochimiste, s'y intéresse et découvre sa valeur nutritionnelle exceptionnelle. Très sensible à l'humidité, elle est cultivée dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux États-Unis sur une terre riche en sélénium et protégée par les montagnes.

Toutes les conditions y sont réunies pour garantir les critères de qualité de la marque KAMUT®. Depuis, des tests de cultures sont conduites dans des pays proches de l'Europe qui présentent les conditions culturelles et climatiques adaptées. Toutefois, les cultures de blé khorasan, en Europe, ne peuvent bénéficier de la marque KAMUT® pour des raisons de qualité.

## Les caractéristiques particulières de cette ancienne céréale

Elle a un goût unique, une saveur naturellement douce à l'arôme de noisette et une grande digestibilité. Elle est une excellente alternative au blé moderne. Par exemple, une étude de l'IFAA aux USA (International Food Allergy Association) faite sur le khorasan KAMUT® indique que 70% des personnes sensibles au blé supportent mieux cette céréale.

Ce blé ancien apporte plus d'énergie que le blé ordinaire et contient 20 à 40% de protéines en plus, davantage de lipides, d'acides aminés essentiels (+65%), de vitamines et de minéraux, notamment de la vitamine E (+30%), du zinc, du magnésium et du sélénium, un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

Elle est idéale pour préparer une multitude de plats, qu'il s'agisse de repas riches ou d'en-cas rapides.

Elle est parfaite en cuisine traditionnelle et gastronomique. Elle convient aussi aux personnes très actives, aux enfants en pleine croissance et aux athlètes qui recherchent des mets énergétiques, sains et équilibrés. Grâce à son goût très doux, elle se prête facilement à la préparation de mets plutôt sucrés sans qu'il soit besoin parfois d'ajouter du sucre.

## Blé khorasan ou blé khorasan KAMUT®?

Le blé khorasan sous le nom scientifique de « *Triticum turgidum* ssp. *turanicum* », a été introduit sur le marché sous la nomination « blé khorasan KAMUT® ». Le blé khorasan vendu sous la marque KAMUT®, est exclusivement de culture biologique et n'a jamais été modifié génétiquement.

## Pourquoi utiliser une marque pour vendre un blé ?

En 1990, la société Kamut Enterprises of Europe bvba (KEE) a déposé le mot « KAMUT » et utilise la marque KAMUT® afin de protéger et de préserver les caractéristiques originelles du blé khorasan et de garantir certains critères de qualité aux consommateurs. Le mot « KAMUT » signifie « blé » en égyptien ancien et a été trouvé dans un dictionnaire de hiéroglyphe égyptien d'E. A. Wallis Budge (1920). Kamut Enterprises of Europe est propriétaire de la marque KAMUT® mais ne possède pas le blé khorasan.

Les critères de qualité du blé khorasan de la marque KAMUT®

1. il doit être issu de semences originales de blé khorasan KAMUT®.
2. il doit être cultivé uniquement comme produit certifié biologique.
3. il doit avoir un taux de protéines situé entre 12 et 18%.
4. il doit être dépourvu à 99 % de contamination par des variétés de blé moderne.
5. il doit être dépourvu à 98 % de tout signe de maladie.
6. il doit contenir entre 400 et 1000 ppb de Sélénium.
7. il ne sera pas utilisée dans les produits avec un emballage trompeur par rapport au contenu.

## Spécificités de la culture du khorasan KAMUT®

Les semences fournies aux agriculteurs doivent être pures. Le semis est effectué entre avril et mai, après une culture de légumineuse. La récolte s'étale du mois d'août jusqu'à la fin octobre. Seuls 3 partenaires organisent la collecte. Ils sont chargés de rassembler et de nettoyer les grains. Les conditions de stockage doivent être optimales.

Une fois les critères de qualité atteints après triage, le blé khorasan est vendu sous l'appellation blé khorasan KAMUT®. Rappelons que les producteurs bénéficient d'un prix avantageux fixé avant le semis, stable d'une année sur l'autre, et d'un marché garanti.

## Protection de la marque KAMUT®

Il y a de nombreux moulins bio, distributeurs en Europe qui achètent le grain khorasan KAMUT® par conteneur et qui vendent soit le grain ou la farine en sac de 1-5-25-50 kg et en vrac.

La société KEE investit beaucoup dans la protection de sa marque. En effet, les transformateurs bénéficient d'une qualité de produit garantie qui leur permet d'intégrer une véritable spécialité à leur gamme de produits. Il existe une très grande diversité de produits.

Tous les distributeurs et les transformateurs de la matière première (grain et/ou farine) signent une convention de licence qui est totalement gratuite avec KEE et doivent donc respecter certaines règles, par exemple : la pizza khorasan KAMUT® doit contenir 100% de blé khorasan KAMUT® afin de pouvoir être appelé Pizza khorasan KAMUT®, le pain et les pâtes khorasan KAMUT® doivent contenir au moins 50% de blé khorasan KAMUT® afin de pouvoir être appelé « khorasan KAMUT® » dans le titre du produit, etc.





# KAMUT®

MARQUE DU BLE KHORASAN

Le blé Khorasan KAMUT®,  
Un ancêtre du blé dur  
pour votre plus grand plaisir !

Apprécié pour sa saveur et sa digestibilité, le blé khorasan KAMUT® vous offre une grande polyvalence d'utilisation.

**SAVEUR**  
naturellement  
douce à l'arôme  
de noisette

**DAVANTAGES**  
de protéines,  
de lipides,  
d'acides aminés  
de vitamines  
et de minéraux

Se digère  
facilement  
(gluten différent)

**RICHE EN**  
sélénium, zinc  
et magnésium

**EXCLUSIVEMENT  
BIOLOGIQUE  
NON OGM**

[www.kamut.com](http://www.kamut.com)

[nele.callebert@kamut.com](mailto:nele.callebert@kamut.com)

Tél. +33 (0)6 64 87 72 92

