

KAMUT®

MARQUE DU BLE KHORASAN

Une saveur
& douce
& unique

Le blé khorasan KAMUT®
présente de nombreux
avantages culinaires.

Il est apprécié pour sa
saveur naturellement douce
à l'arôme de noisette.



IDÉAL POUR :

- farine
- pains
- pizza
- pâtes
- crêpes
- biscuits
- cakes
- en-cas
- boulgour
- couscous
- mueslis
- flocons
- grains soufflés
- potages
- salades
- desserts
- boissons
- sirop
- jus de jeunes
pousses



www.kamut.com

nele.callebert@kamut.com

Tél. +33 (0)6 64 87 72 92

Sommaire

La BIO en Midi-Pyrénées et la FRAB	p. 4
La BIO dans le Gers et le GABB 32	p. 5
Produire et consommer BIO	p. 6
Reconnaître les produits BIO	p. 9
Index Général	p. 11
Les Producteurs	p. 15
Où sont-ils ?	p. 18
Les Transformateurs	p. 29
Les Distributeurs	p. 31
L'Accueil à la ferme	p. 33
Les Marchés et Foires	p. 36

Rédaction : GABB 32 - Maison de l'agriculture - BP 70 161
32003 AUCH cedex - Tél. : 05.62.61.77.55 - Mail : contact@gabb32.org

Conception, réalisation, régie publicitaire :



AlterreNat Presse
Le Bourg - 82120 Mansonville
Tél. : 05.63.94.15.50 - Fax : 05.63.94.16.69
Mail : alterrenat@orange.fr - www.alterrenat-presse.com

Mise en page : Devisocom - Couverture : Bio 82

Photos : GABB 32 - "Printemps Bio", Vincent Gremillet - Dans mon arbre

Imprimeur : Corlet

Édition : septembre 2011