

# LA RENAISSANCE d'un grain séculaire

UNE CÉRÉALE ÉGYPTIENNE  
QUI A SURVÉCU INTACTE  
DEPUIS PLUS DE SIX MILLE ANS  
LIVRE AUJOURD'HUI SES VERTUS  
AU MONDE OCCIDENTAL.  
PRENONS-EN DE LA GRAINE !



**L**e blé du Khorasan, vieux de plus de six mille ans, doit sa résurrection à un agronome américain qui en a compris la valeur. Une renaissance savamment orchestrée par Kamut Enterprises of Europe, qui cultive et commercialise ce blé ancien génétiquement préservé depuis 1990. Nele Callebert, directrice et responsable de KEE pour les zones France, Benelux, Grande-Bretagne et Irlande, répond aux questions de LTI.

## **Quelle est la particularité du blé de Khorasan Kamut® ?**

De culture exclusivement biologique, c'est un blé ancien dont l'intégrité génétique a été préservée. C'est un ancêtre du blé dur moderne qui provient du Croissant fertile, un territoire qui s'étend de l'actuelle Egypte à la vallée des rives du Tigre. Après la Seconde Guerre mondiale, cette céréale avait, pour ainsi dire, disparu de notre planète jusqu'à ce que Bob Quinn, ingénieur agronome et biochimiste, s'y intéresse et découvre sa valeur nutritionnelle exceptionnelle. En 1990, Kamut International a déposé la marque Kamut® afin de pouvoir protéger et préserver les qualités de cette céréale ancienne.

## **D'où vient cette appellation devenue le nom de votre marque ?**

Le mot « kamut » n'est ni le nom d'une nouvelle espèce de céréale ni celui d'une variété sélectionnée, il signifie « blé » en égyptien ancien, tout simplement. C'est un label de qualité qui garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles du blé de Khorasan. Cette céréale est cultivée et distribuée de manière éthique, suivant des normes de qualité supérieures. Nous voulons préserver la pureté, l'unicité et l'authenticité de cette céréale exceptionnelle en respectant les ressources humaines et environnementales.

## **Où ce blé est-il cultivé et comment est-il sélectionné ?**

Actuellement, la céréale Kamut® est issue de l'agriculture biologique et cultivée au Saskatchewan, au Canada, et dans le Montana, aux Etats-Unis, sur une terre sèche et riche en sélénium. Le blé de Khorasan n'est pas adapté au climat froid et humide, et, cultivé en région méditerranéenne, il n'offre pas la régularité et la qualité de grain qu'offrent les meilleurs terroirs canadiens et américains. Seules les récoltes qui répondent aux critères de qualité définis dans le cahier des charges de la marque sont vendues sous l'appellation Kamut®. Nous essayons aussi de cultiver ce blé dans des pays plus proches de l'Europe qui présentent des conditions climatiques adéquates.

## **Quels sont les pays les plus réceptifs à ce produit alternatif ?**

Les consommateurs européens en achètent plus qu'ailleurs



dans le monde. C'est en Italie que cette ancienne céréale connaît le plus de succès, de par sa tradition culinaire. La demande augmente généralement d'année en année, et ce dans tous les pays. En France, par exemple, la demande a augmenté de 28 % en 2008 et, en Allemagne, de 23 %.

#### **Qui sont vos clients ?**

KEE vend le grain Kamut® par container à vingt-quatre moulins biologiques en Europe. Ces moulins, à leur tour, vendent le grain et la farine à d'autres moulins, à des producteurs de produits à base de blé, boulangers, pâtisseries, magasins...

#### **Quels sont les avantages pour un professionnel de proposer des produits à base de blé Kamut® ?**

Nous menons actuellement des recherches en ce sens. Les études en cours s'intéressent particulièrement aux propriétés hypoallergéniques, à la digestibilité et aux qualités antioxydantes de cette céréale. Elle est plus riche en protéines et présente également de nombreux minéraux en quantités supérieures à celles du blé dur moderne. Il s'agit, notamment, du sélénium, du zinc et du magnésium. Le sélénium est un oligoélément réputé pour ses qualités antioxydantes. De plus, il contient un gluten différent, plus digeste et mieux assimilé par le corps humain. C'est un excellent substitut pour la plupart des personnes intolérantes au blé moderne.

#### **Est-il bénéfique également pour une personne ne souffrant pas d'intolérance ?**

Il convient à tous ceux qui s'intéressent à la nourriture saine et de qualité. Aux enfants, aux personnes âgées, mais également aux athlètes qui recherchent des mets énergétiques, sains et équilibrés. A ce propos, une équipe de footballeurs professionnels, à Bologne, en Italie, a adopté les pâtes au blé de Khorasan Kamut®.

#### **Est-il compatible avec la cuisine gastronomique ?**

La céréale Kamut® présente de nombreux avantages culinaires, car elle est légère et polyvalente. Sa grande digestibilité en fait l'ingrédient idéal pour préparer une multitude de plats, qu'il s'agisse de repas riches ou d'en-cas rapides : pain, pâtes, pizza, couscous, pâtisseries... Elle est parfaite en cuisine traditionnelle et gastronomique.

Nous projetons de nous tourner vers de nouvelles cibles comme les hôtels, les restaurants, le secteur de l'alimentation infantile ou les cuisines scolaires.

#### **Pourquoi déposer une marque pour vendre un blé ancien ?**

Quand vous voyez la marque Kamut®, cela signifie que les critères de qualité pour chaque lot de grain ont été testés et qu'ils sont conformes aux standards de la marque. C'est-à-dire que le blé est cultivé sur des champs biologiques certifiés, qu'il est issu de semences de blé de Khorasan Kamut® originales, et donc qu'il est riche en protéines et en sélénium. Aujourd'hui, les techniques de sélection font de plus en plus souvent appel au génie génétique ou à des produits cancérigènes qui modifient la génétique des plantes. La marque déposée protège le blé de Khorasan de l'utilisation de ces procédés, c'est une garantie de transparence. Nous agissons de sorte qu'un consommateur, en achetant notre produit, soit sûr que ce dernier est conforme aux caractéristiques affichées par le nom, ce que nous pouvons garantir à travers notre marque. Nous voulons préserver l'héritage de ce blé ancien pour notre équilibre et celui des générations futures. 🌱

