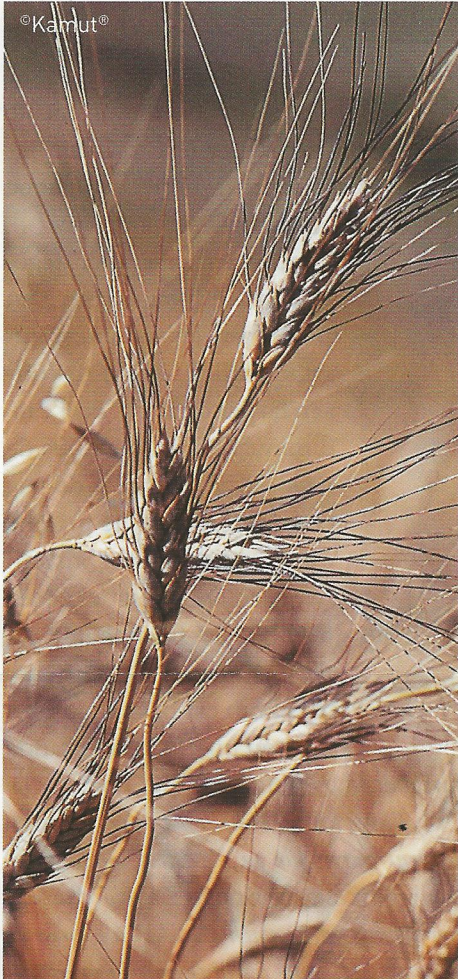


Riz-gouressement bio

C'est l'une des céréales les plus cultivées au monde et elle fait vivre plus de la moitié de l'humanité. Les enjeux économiques étant substantiels, il n'est pas étonnant que le marché bio l'ait pris d'assaut

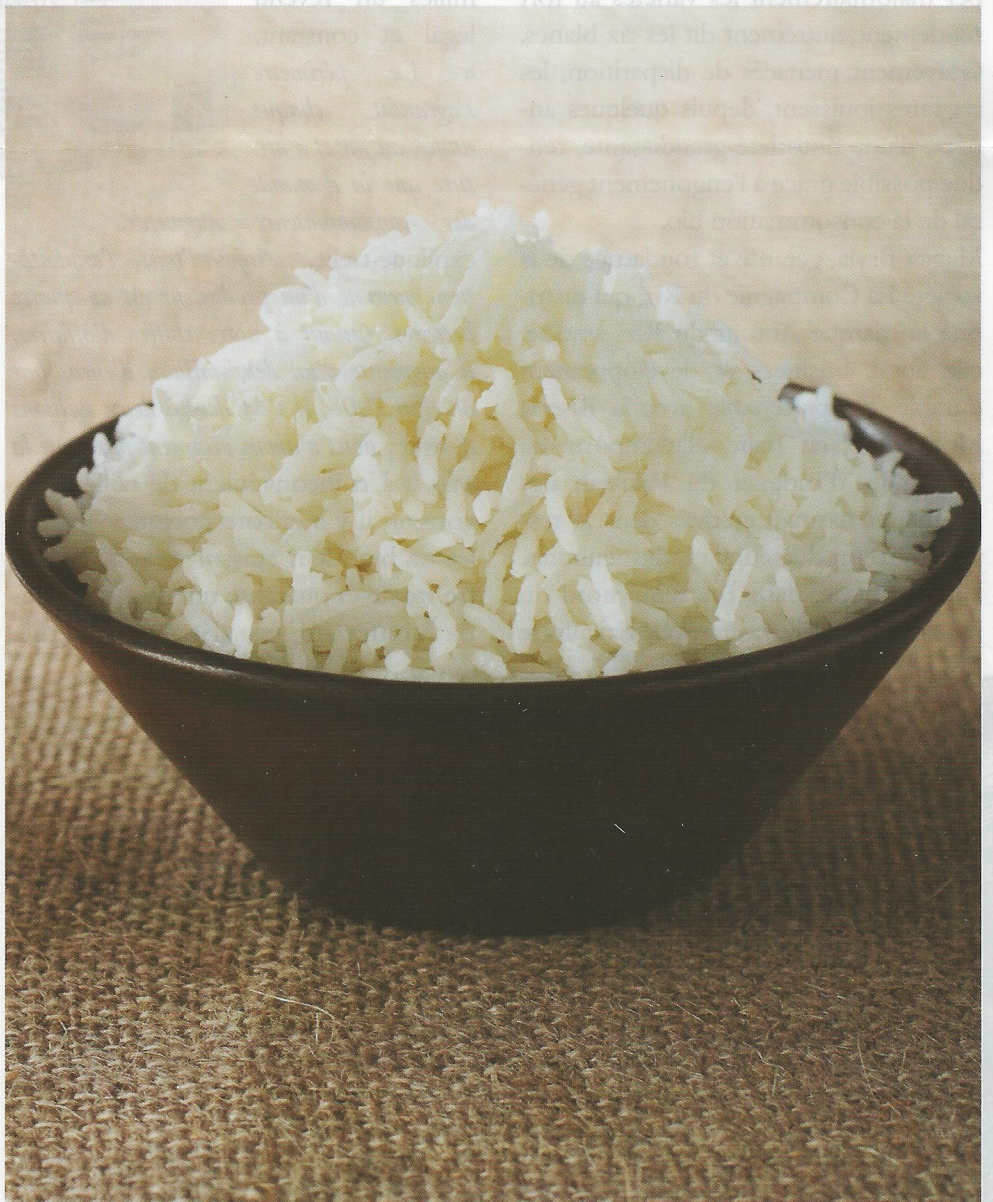
En Camargue, dans la plaine du Pô ou sur les continents asiatique et africain, la riziculture bio prend de l'ampleur et continue une ascension que l'on espère la plus prospère possible pour le bien de toute la chaîne alimentaire, de la production à la consommation en passant par la distribution. Il existe sous une multitude de formes, de variétés, de goûts et de couleurs. Bien que les riz blancs et parfumés, comme le basmati, au grain long et fin, ou le thaï, moins long et plus trapu,

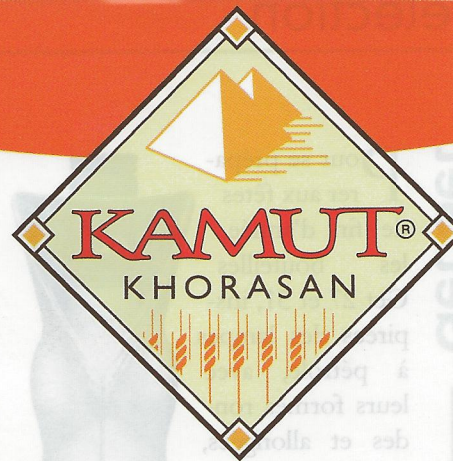
soient largement plus répandus dans les rayons de nos commerces, les variétés oubliées débarquent en distribution. Les sociétés commercialisant des riz issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable se multiplient. Elles proposent des gammes très variées issues de tous les continents. Une chance pour les consommateurs, qui peuvent désormais choisir un riz rouge, blanc, brun ou noir, pour un prix au kilo allant de 2,50 euros à 5 euros. Les initiatives de Terra Madre, Markal, Autour du Riz ou Heureuse Ca-



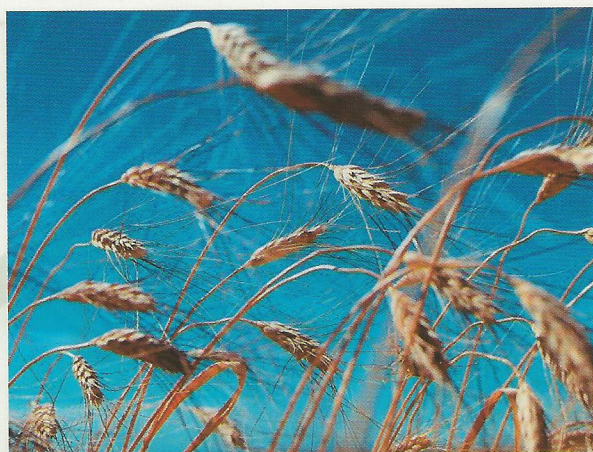
UNE CÉRÉALE FASCINANTE

LE BLÉ DU KHORASAN, DISTRIBUÉ sous la marque Kamut®, est vieux de plus de six mille ans. Cette céréale d'origine égyptienne est aujourd'hui majoritairement cultivée au Canada et dans le Montana. Elle avait pratiquement disparu jusqu'à ce qu'un ingénieur agronome, Bob Quinn, découvre sa valeur nutritionnelle exceptionnelle. Aujourd'hui, le grain Kamut® est utilisé par de nombreux moulins à travers le monde et peut substituer le blé moderne, notamment pour les personnes souffrant d'intolérance ou simplement désireuses de manger mieux.





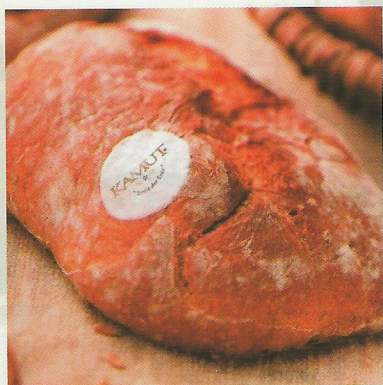
La céréale khorasan de la marque KAMUT®



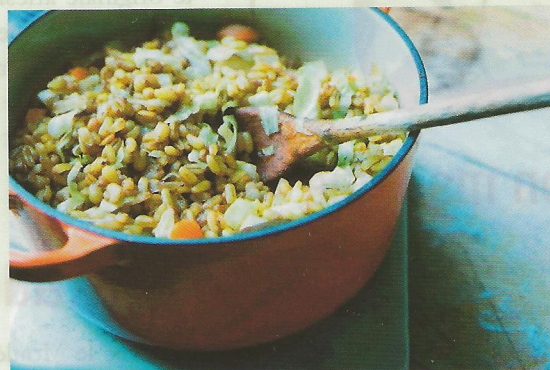
Le blé ancien pour la vie moderne



De culture exclusivement biologique



L'intégrité de la diversité génétique
de la population d'origine a été préservée



Léger Se digère facilement

Délicieux Saveur douce à l'arôme qui rappelle la noisette

Nourrissant Riche en Protéine et minéraux (sélénium, zinc, magnésium)

Hypoallergénique Une solution pour de nombreuses personnes sensibles au blé moderne