

ou tout simplement leurs coups de cœur ! Nombreux sont ceux qui cultivent des mélanges de variétés dont on ressème chaque année une partie de la récolte et que l'on appelle « populations dynamiques » car elles s'adaptent souvent plus vite au terroir et au paysan. Et cela grâce à une plus grande diversité au départ. Une diversité qui s'enrichit un peu chaque année des quelques croisements entre les blés – le plus souvent 1 à 2 %, mais jusqu'à 10 % – donnant naissance à de nouvelles variétés : de la « création variétale » spontanée, aussitôt soumise à la sélection locale. Le principe est simple : les individus les plus productifs font plus de grains et se retrouvent donc en plus grande proportion dans la récolte, qui est aussi la future semence. Résultat, les

ET LE KAMUT ?

Kamut n'est pas le nom d'une variété de blé, mais une marque déposée. Le terme « Kamut » est donc protégé, et ceux qui l'utilisent doivent se soumettre aux règles et cahier des charges mis en place par la société Kamut International qui organise la filière et la communication, impose la culture biologique, des teneurs minimales en sélénium, protéines, etc. Bref un standard de qualité.

Derrière ce nom commercial se cache bien sûr une variété de blé, un beau et grand blé paysan égyptien, aux longues barbes noires, au long et gros grain jaune, de la famille du blé dur, une variété de l'espèce *Triticum turanicum*, ou blé de Khorasan, pour être précis. Tout agriculteur peut cultiver ce blé issu de sélection paysanne, mais n'a pas le droit de le commercialiser sous le nom Kamut.

Le blé Kamut est uniquement cultivé aux Etats-Unis et au Canada, il parcourt de longues distances pour arriver dans nos assiettes... pour du blé, aliment de base, est-ce bien raisonnable ? Certes le blé de Khorasan n'est pas adapté au climat froid et humide et, cultivé en région méditerranéenne, il n'offre pas les rendements, la régularité et la qualité de grain qu'offrent les meilleurs terroirs américains.



Le Kamut est un beau et grand blé paysan égyptien, aux longues barbes noires, au long et gros grain jaune, de la famille du blé dur. Il est uniquement cultivé aux Etats-Unis et au Canada. Photo © Lima.

6639F188

La céréale

KAMUT®

Le blé ancien pour la vie moderne

Le blé Kamut® de culture exclusivement biologique, est un ancêtre du blé dur moderne, dont l'intégrité génétique a été préservée. Les agriculteurs respectent des rotations de cultures et reçoivent un prix équitable et stable. Seules les récoltes qui répondent aux critères de haute qualité définis dans le cahier des charges de la marque, sont vendues sous l'appellation « Kamut® ». Le mot « Kamut » représente le nom de la marque déposée qui signifie « blé » en égyptien ancien (et n'est pas le nom d'une nouvelle espèce de céréale ni celui d'une variété sélectionnée). La céréale appartient à l'espèce « Triticum turgidum ssp. turanicum, blé Khorasan ». La marque est un **label de haute qualité** et garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien.



Délicieux, léger et nourrissant

Une saveur douce à l'arôme qui rappelle la noisette. Se digère facilement. Riche en protéines et minéraux (sélénium, zinc, magnésium). Le **sélénium** est un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

Idéal pour

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



Hypoallergénique

La majorité des personnes qui présentent des réactions allergiques aux blés modernes, disent bien supporter les produits Kamut®. Une **étude de l'IFAA** aux USA, comparant les réactions allergéniques au blé Kamut® par rapport à celles déclenchées par le blé moderne, conclut que «pour la plupart des personnes allergiques au blé, les produits Kamut® peuvent être une excellente alternative au blé moderne».

Nous informons les consommateurs intolérants au gluten (maladie cœliaque) que le blé Kamut® contient du gluten différent, plus digeste et mieux supporté par le corps humain.

nele.callebert@kamut.com
+33 6 64 87 72 92
www.kamut.com

