

Alimentation

Un peu plus d'information sur le blé Kamut®

L'origine et redécouverte

Le blé Kamut® provient du Croissant Fertile, un territoire qui s'étend de l'Égypte en passant par la Palestine aux vallées des rives du Tigre et de l'Euphrate.

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.

Actuellement elle est cultivée dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux États-Unis sur une terre riche en sélénium. Nous continuons de faire des essais de culture dans d'autres pays plus proches de l'Europe qui présentent les conditions culturelles et climatiques adaptées.

Notre philosophie

Nous nous inspirons des principes du commerce équitable. Par exemple, nos agriculteurs reçoivent un prix équitable et stable. Notre but est que ce blé soit cultivé et mis sur le marché de manière éthique, suivant des normes de qualité supérieures. La philosophie de Kamut International est de préserver la pureté, l'unicité et l'authenticité de cette céréale exceptionnelle en

respectant les ressources humaines et environnementales.

Pourquoi déposer une marque pour vendre un blé ancien ?

En 1990, Kamut International a déposé le mot « Kamut » en tant que marque déposée afin de pouvoir protéger et préserver les qualités exceptionnelles d'une céréale ancienne.

Il est important de rappeler que le mot « Kamut » est le nom d'une marque déposée qui apporte des garanties sur la qualité des grains de blé Khorasan. Le mot « Kamut » n'est pas le nom d'une céréale. Le nom latin de l'espèce est *Triticum turgidum* ssp. *turanicum*.

Quand vous voyez la marque Kamut®, cela veut dire que les critères de qualité pour chaque lot de grain ont été testés et qu'ils sont conformes au standard de la marque. Les principales spécifications sont d'être :

1. Cultivé sur des champs certifiés biologiques ;
2. Issu de semences blé Kamut® originale ;
3. Riche d'un niveau minimum en protéines et sélénium ;
4. Dénué de traces de maladies et de grain de blé appartenant à d'autres espèces (1 à 2%).



Les techniques de sélection d'aujourd'hui 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 Khorasan, vendu sous l'appellation Kamut®, de l'utilisation de ces procédés, afin que le consommateur sache de quoi il s'agit.

Nous agissons de sorte qu'un consommateur achetant un produit soit sûr que ce dernier soit conforme aux caractéristiques affichées par le nom du produit. Notre capacité à garantir cela réside dans notre marque Kamut®. Ainsi notre volonté est de contribuer à préserver l'héritage de ce blé ancien pour notre bienfait et celui des générations futures.

Kamut International investit dans la recherche

Nous menons actuellement des recherches sur le blé Kamut®. Les études en

cours s'intéressent particulièrement aux propriétés hypoallergéniques, à la digestibilité et aux qualités anti-oxydantes de cette céréale. Ce blé ancien est plus riche en protéines et présente également de nombreux minéraux en quantités supérieures à celles observées chez le blé dur moderne. Il s'agit notamment du sélénium, du zinc, et du magnésium. Le sélénium est un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes, deux à trois portions par jour de produits Kamut® couvrent les apports journaliers recommandés en sélénium.

Une équipe de footballeurs professionnels, à Bologne, en Italie, a adopté les pâtes au blé Kamut®, un très bon aliment énergétique pour les sportifs. Des pizzerias en Italie rejoignent le projet Kamut® Pizza. Les épiceries créent leurs propres produits de marque Kamut® pour leurs rayons traiteur et boulangerie. À l'avenir, nous allons également nous tourner vers d'autres cibles : restaurants, alimentation infantile, cuisines scolaire, spas, etc. Des médecins naturopathes ont découvert les caractéristiques du blé Kamut®, bon pour la santé, et le prescrivent à leurs patients. Brigitte Fichaud, diététicienne exerçant en libéral depuis 12 ans conseille ce blé à ces patients. Certains chercheurs des instituts INRA et ITAB témoignent également des qualités de la céréale Kamut®.

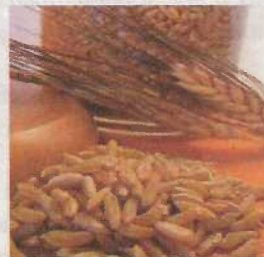
Plus d'infos : Nele Callebert
04 66 23 85 97 - 06 64 87 72 92
www.kamut.com

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* ». 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

