

# 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](http://www.kamut.com)

[nele.callebert@kamut.com](mailto:nele.callebert@kamut.com)

Tél. +33 (0)6 64 87 72 92

## Sommaire

La BIO en Midi-Pyrénées et la FRAB	p. 5
La BIO en Ariège et le CIVAM Bio 09	p. 6
Produire et consommer BIO	p. 8
Reconnaître les produits Bio	p. 11
Index Général	p. 13
Les Producteurs	p. 17
Où sont-ils ?	p. 24
Les Transformateurs	p. 41
Les Distributeurs	p. 43
L'Accueil à la ferme	p. 45
Les Marchés et Foires	p. 48

Rédaction : CIVAM Bio 09 - Cottes - 09240 La Bastide de Sérou  
Tél. 05.61.64.01.60 - Mail : [civambio09@bioariego.fr](mailto:civambio09@bioariego.fr)

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](mailto:alterrenat@orange.fr) - [www.alterrenat-presse.com](http://www.alterrenat-presse.com)

Mise en page : Devisocom - Couverture : Bio 82

Photos : CIVAM Bio 09 - "Printemps Bio", Vincent Gremillet - Dans mon arbre

Imprimeur : Corlet

Édition : Septembre 2011