

Ce blé ancien est très sensible à l'humidité, ce qui explique que l'avènement de l'irrigation dans les pays du Moyen Orient (Egypte, Turquie) dont il est originaire, a failli lui être fatal au début du 20ème siècle. A cela s'ajoute l'emprise croissante du productivisme qui a écarté peu à peu les blés anciens au profit des modernes pour de nombreuses raisons : course au rendement, maladies fongiques, optimisation des qualités technologiques comme la recherche du gluten ou d'enveloppes dures facilitant l'extraction de la farine... Après la seconde guerre mondiale, le blé khorasan KAMUT® avait pour ainsi dire été rayé de la carte jusqu'à ce que Bob Quinn, un ingénieur agronome et biochimiste découvre sa valeur nutritionnelle exceptionnelle, le sauvant de justesse.

LE BLÉ KHORASAN KAMUT® : EXIGE LA QUALITÉ SUR TOUTE LA FILIÈRE



Des conditions de sols et de climat très spécifiques

Aujourd'hui, des essais de culture sont menés dans des pays proches de l'Europe avec des conditions culturales et climatiques adaptées. Jusqu'à lors, le blé khorasan KAMUT® est cependant cultivé uniquement dans les prairies sèches du Sakatchewan au Canada et dans la région limitrophe du Montana aux Etats-Unis où la pluviométrie est très faible. Cette terre protégée par les montagnes, permet de réunir tous les critères de haute qualité fixés par la marque KAMUT®. En particulier, elle est très pourvue en sélénium, ce qui confère à la céréale sa grande richesse en cet élément (400 à 1000 ppm) : une des exigences du cahier des charges.

Le rendement n'est pas la priorité

Le blé khorasan KAMUT® est toujours certifié bio et issu de semences originales qui sont fournies aux agriculteurs. Il est récolté avec 12% d'humidité au maximum. Les producteurs qui le cultivent, reçoivent une rémunération avantageuse, fixée à l'avance en tenant compte du

faible rendement obtenu et ont un marché garanti. Il s'agit d'assurer la rentabilité de leur activité dans une démarche de recherche de qualité et non de rendement. Ainsi, par ex. dans la famille Quinn, au Montana, en bio depuis 1990, 50% des cultures sont uniquement destinées à entretenir la fertilité des sols et le blé khorasan KAMUT® est toujours cultivé après une légumineuse pour garantir le haut niveau de protéines exigé : 12 à 18%. Le semis est réalisé en avril mai pour une récolte entre fin août et fin octobre, soit un cycle végétatif relativement long. Le rendement moyen de ce blé est de 12 quintaux par hectare et fortement dépendant des conditions climatiques. Ainsi, en année pluvieuse, il sera de 20 à 30% inférieur à celui du blé moderne. A l'inverse, en année sèche, le blé khorasan KAMUT® excelle et peut produire jusqu'à 15% de plus. Il faut aussi noter que cette céréale est très sensible aux maladies fongiques.

Biologique, authentique et unique

En 2010, la culture du blé khorasan KAMUT® concerne 14000 hectares et 148 agriculteurs qui sont sous contrat alors que 20 sont en liste



d'attente. 3 partenaires effectuent la collecte, le tri et le nettoyage. La graine doit être dépourvue à 99% de contaminations par les variétés de blé moderne et de tout signe de maladie à 98%. Les collecteurs assurent le stockage dans des conditions optimales : un grain sec et une température froide. La céréale est ensuite vendue sous l'appellation blé khorasan KAMUT® dans un emballage indiquant son contenu sans ambiguïté.

Au-delà de la mise en œuvre d'un cahier des charges très strict dans l'ensemble de cette filière, Kamut Entreprises of Europe a pour objectif de promouvoir l'agriculture biologique et d'accroître la diversité et la qualité des aliments pour les consommateurs. Préserver la pureté, l'unicité, l'authenticité de cette céréale exceptionnelle en respectant les ressources humaines et environnementales, telle est la philosophie du projet.

Une filière qui grandit dans un cadre très strict

Au fil des ans, cette céréale est de mieux en mieux connue au travers d'une trentaine de catégories de produits sous l'impulsion de la société Kamut Entreprises of Europe bvba qui a créé la marque en 1990, et qui est représentée sur la plupart des salons bio aujourd'hui. Ainsi, les ventes n'ont cessé d'augmenter depuis 1988. Dans la filière, de nombreux moulins bio en Europe, audités chaque année, notamment pour vérifier les flux de blé khorasan KAMUT® entrants et sortants, distribuent la farine. Puis, de nombreux transformateurs l'utilisent, ce qui leur permet d'ajouter une véritable spécialité à leur propre gamme. Ces derniers sont audités tous les 3 à 5 ans par rapport à la marque KAMUT®. Ils signent une convention de licence gratuite qui leur fixe des obligations par rapport aux produits. Par ex., la pizza khorasan KAMUT® doit contenir 100% de blé khorasan KAMUT® pour avoir la dénomination Pizza khorasan KAMUT®. Le pain et les pâtes doivent contenir au moins 50% de blé khorasan KAMUT® pour que le mot KAMUT® puisse entrer dans la dénomination du produit. Pour les produits multi-ingrédients, l'exigence est de 33%. Dans tous les cas le pourcentage exact de blé khorasan KAMUT® doit être précisé dans la liste des ingrédients.

L'essayer, c'est l'adopter

Pour qui la consomme, cette céréale a un goût remarquable et une saveur douce qui rappelle celle de la noisette et est très digeste. Les utilisations possibles sont très variées : pains, pâtes, biscuits, biscottes, mueslis, couscous, pizza, boissons, etc. Grâce à sa saveur douce,



souvent on n'a pas besoin de rajouter du sucre dans les préparations sucrées. Elle convient bien à 70% des personnes ayant une sensibilité aux blés modernes : un chiffre établi par une étude de l'IFAA (International Food Allergy Association). Sa haute valeur nutritionnelle en fait une matière première première de choix. Elle apporte plus d'énergie que le blé ordinaire et contient 20 à 40% de protéines en plus, davantage de lipides, d'acides aminés essentiels, de vitamines et de minéraux notamment zinc, magnésium, vitamine E (+30%) et du sélénium, un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

De nombreuses recettes sur www.kamut.com