

LE BLÉ KHORASAN DE LA MARQUE KAMUT®

Un blé bio ancien qui répond aux exigences de notre époque

Le mot « **KAMUT** » signifie « **blé** » en ancien Egyptien. C'est sous cette marque, déposée en 1990, qu'est cultivé, aux Etats-Unis et au Canada, un ancêtre du blé dur, le blé khorasan dont les grains, deux à trois fois plus gros que ceux d'un blé dur traditionnel, possèdent d'exceptionnelles qualités nutritionnelles.

Exclusivement cultivé selon les règles de l'agriculture biologique, il est particulièrement apprécié pour la fabrication des pâtes alimentaires, du pain et de la pizza.



Agriculture Internationale - Présentez-nous la société Kamut Enterprises of Europe bvba (KEE).

Nele Callebert - Le siège de la société se trouve en Belgique à Oudenaarde et s'occupe de la vente du grain khorasan KAMUT® par container, en Europe. Certains employés travaillent dans plusieurs pays de l'Europe, ont un bureau régional dans un autre pays et s'occupent de la promotion et de la protection de cette céréales anciennes.

A.I. - Qu'est-ce que le blé khorasan KAMUT® ?

N.C. - Le blé khorasan est un ancêtre du blé dur moderne. Son nom scientifique est « *Triticum turgidum* ssp. *turanicum* », introduit sur le marché sous la nomination « blé khorasan KAMUT® ». Le blé khorasan vendu sous la marque KAMUT®, est exclusivement de culture biologique et n'a jamais été modifié génétiquement.

A.I. - Pourquoi KEE utilise une marque pour vendre un blé ?

N.C. - En 1990, KEE a déposé le mot « KAMUT » et utilise la marque KAMUT® afin de protéger et de préserver les caractéristiques originelles du blé khorasan et de garantir certains critères de qualité aux consommateurs. Le mot « KAMUT » signifie « blé » en égyptien ancien et a été trouvé dans un dictionnaire de hiéroglyphe égyptien d'E. A. Wallis Budge (1920), vol. 2, p.788. Kamut Enterprises of Europe est propriétaire de la marque KAMUT® mais ne possède pas le blé khorasan.

A.I. - De quels critères de qualité s'agit-il ?

N.C. - Le blé khorasan de la marque KAMUT® doit :

- Être issue de semences originales de blé khorasan KAMUT®.
- Être cultivée uniquement comme produit certifié biologique.
- Avoir un taux de protéines situé entre 12 et 18%.
- Être dépourvue à 99 % de contamination par des variétés de blé moderne.
- Être dépourvue à 98 % de tout signe de maladie.
- Contenir entre 400 et 1000 ppm de Sélénium.

Ne sera pas utilisée dans les produits avec un emballage trompeur par apport au contenu.

A.I. - Quel est l'origine et l'histoire ?

N.C. - Ce blé trouve son origine au Croissant Fertile, un territoire qui s'étend de l'Égypte aux vallées du Tigre et de l'Euphrate, en passant par la Palestine. En Égypte, le long du Nil, la construction du barrage Assouan en 1902 a peu à peu contribué à faire disparaître les blés anciens moins productifs. L'irrigation moderne demande plus d'intrants dont des variétés à haut potentiel. Après la Seconde Guerre mondiale, la céréale khorasan avait pour ainsi dire été rayée de la carte jusqu'à ce que Bob Quinn, ingénieur agronome et biochimiste, s'y intéresse et découvre sa valeur nutritionnelle exceptionnelle.

A.I. - Quelles sont les caractéristiques particulières de cette ancienne céréale ?

N.C. - Elle a un goût unique, une saveur naturellement douce à l'arôme de noisette et une grande digestibilité. Elle est une excellente alternative au blé moderne. Une étude de l'IFAA aux USA (International Food Allergy Association) nous informe que 70% des personnes sensibles au blé supportent les produits khorasan KAMUT®. Ce blé ancien apporte plus d'énergie que le blé ordinaire et contient 20 à 40% de protéines en plus, davantage de lipides, d'acides aminés essentiels (+65%), de vitamines et de minéraux, notamment de la vitamine E (+30%), du zinc, du magnésium et du sélénium, un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

Elle est idéale pour préparer une multitude de plats, qu'il s'agisse de repas riches ou d'encas rapides. Elle est parfaite en cuisine traditionnelle et gastronomique. Elle convient aussi aux personnes très actives, aux enfants en pleine croissance et aux athlètes qui recherchent des mets énergétiques, sains et équilibrés. Grâce à son goût très doux, elle se prête facilement à la préparation de mets plutôt sucrés sans qu'il soit besoin parfois d'ajouter du sucre.

A.I. - Quelles sont ses principales utilisations alimentaires ?

N.C. - Au-delà de la farine, qui est l'ingrédient de base de pains, de crêpes, de biscuits, de cakes, la céréale khorasan KAMUT® est idéale pour les encas, les céréales et les mueslis pour le petit déjeuner, les pâtes, le boulgour, le couscous, les pizzas, les gâteaux apéritifs, et le plus surprenant encore : les boissons, un sirop, un jus de jeunes pousses, etc. Des recettes sont disponibles sur www.kamut.com.

A.I. - Quels produits connaissent le plus de succès ?

N.C. - Mondialement, c'est en Italie que nous vendons le plus de blé khorasan KAMUT® transformé en pâtes et pizzas.

A.I. - Quel est son rendement et sa culture pose-t-elle des conditions particulières ?

N.C. - Comme la céréale khorasan est très sensible à l'humidité, actuellement, afin de pouvoir garantir les critères de qualité de la marque KAMUT®, elle est cultivée dans les prairies sèches du Saskatchewan au Canada et dans le Montana aux États-Unis sur une terre riche en sélénium et protégée par les montagnes. Les agriculteurs reçoivent un prix équitable et stable en compensation du faible rendement, dans un souci d'assurer la rentabilité de leur activité. Car l'objectif recherché n'est pas le rendement mais bien la qualité. 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.

A.I. - Comment se déroule la culture et avec quels agriculteurs travaillez-vous ?

N.C. - En 2010, nous avons travaillé, sous contrat, avec à peu près 150 agriculteurs certifiés biologiques, sur à peu près 14000 Ha. Nous avons une liste d'attente d'agriculteurs

Tous les utilisateurs de la marque KAMUT® et de la matière première (grain et/ou farine) signent une convention de licence (gratuite) avec KEE et respectent certaines règles, par exemple

1. La pizza khorasan KAMUT® doit contenir 100% de blé khorasan KAMUT® afin de pouvoir être appelé Pizza khorasan KAMUT®.

2. Le pain et les pâtes khorasan KAMUT® doivent contenir au moins 50% de blé khorasan KAMUT® afin de pouvoir utiliser "khorasan KAMUT®" dans le titre du produit.

3. Les produits mixtes doivent contenir au moins 33% de blé khorasan KAMUT® afin de pouvoir utiliser "khorasan KAMUT®" dans le titre du produit.

4. Dans tous les cas, notez toujours « blé khorasan KAMUT® » avec le pourcentage dans la liste des ingrédients.

Pour résumer, les objectifs de KEE sont les suivants

- Les agriculteurs bénéficient d'un prix avantageux fixé avant le semis, stable d'une année sur l'autre, et d'un marché garanti.

- Les transformateurs bénéficient d'une qualité de produit garantie qui leur permet d'intégrer une véritable spécialité à leur gamme de produits.

- Promouvoir l'agriculture biologique.

- Accroître la diversité et la qualité des aliments pour les consommateurs.

- Nous avons établi des critères de haute qualité pour la culture de la céréale ainsi que pour la fabrication des produits.

- La philosophie de notre entreprise est de préserver la pureté, l'unicité et l'authenticité de cette céréale exceptionnelle en respectant les ressources.



souhaitant travailler avec nous. Nous fournissons des semences propres et pures aux agriculteurs. Le semis se passe durant les mois d'avril et mai, après une culture de légumineuse, et la récolte se passe à partir du mois d'août allant jusqu'à la fin du mois d'octobre. 3 partenaires organisent la collecte, chargés de rassembler et de nettoyer les grains. Les conditions de stockage sont optimales. Une fois les critères de qualité atteints après triage, le blé khorasan est vendu sous l'appellation blé khorasan KAMUT®.

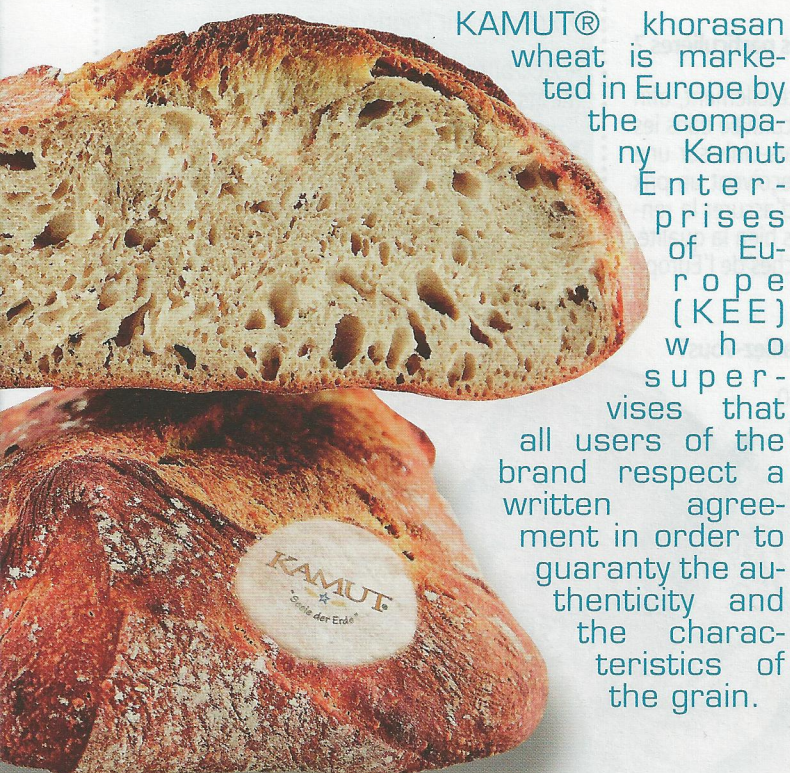
A.I. - La marque KAMUT®, est-elle protégée et si c'est le cas, qu'est-ce que cela implique pour le transformateur?

K A M U T ® BRAND KHORASAN WHEAT

An ancient wheat corresponding to the requirements of our modern life.

The word "KAMUT" means "wheat" in ancient Egyptian. The trade mark was registered in 1990 and the khorasan wheat, an ancestor of modern hard wheat, is grown in Canada and the US.

The kernels are 2 to 3 times bigger comparing to common hard wheat and contain exceptional nutritional values. Exclusively organic grown, it is particularly appreciated in processing pasta, bread and pizza.



KAMUT® khorasan wheat is marketed in Europe by the company Kamut Enterprises of Europe (KEE) who supervises that all users of the brand respect a written agreement in order to guaranty the authenticity and the characteristics of the grain.

N.C. - Nous investissons beaucoup d'efforts dans la protection de la marque. Les transformateurs bénéficient d'une qualité de produit garantie qui leur permet d'intégrer une véritable spécialité à leur gamme de produits. Ils y a 25 moulins biologiques, distributeurs en Europe, ils achètent le grain par conteneur et ils vendent le grain et la farine en sac de 1-5-25-50 kg et en vrac. Il y a de nombreux transformateurs et une très grande diversité de produits, plus de 35 catégories de produits différents.

Agriculture Internationale - Could you introduce the company Kamut Enterprises of Europe bvba?

Nele Callebert - The head office of the company is in Belgium in the city Oudenaarde and is taking care of the sales of KAMUT® khorasan grain, by container, in Europe. Certain employees are working in several countries of Europe, have a regional office in another country and are taking care of the promotion and the protection of this ancient grain.

A.I. - What is KAMUT® khorasan wheat?

N.C. - Khorasan wheat is an ancestor of modern hard wheat. Its scientific name is "Triticum turgidum ssp. turanicum, marketed under the name "KAMUT® khorasan wheat". The khorasan wheat sold under the brand name KAMUT® is exclusively organically grown and has never been genetically modified.

A.I. - Why is KEE using a trade mark to sell a wheat?

N.C. - In 1990, KEE registered the word "KAMUT" and uses the KAMUT® trade mark to protect and preserve the original characteristics of khorasan wheat and to guarantee certain quality criteria towards consumers. The word "KAMUT" means "wheat" in ancient Egyptian and was found in an Egyptian hieroglyphic dictionary of E. A. Wallis Budge (1920), volume 2, page 788. Kamut Enterprises of Europe owns the KAMUT® brand but is not owner of khorasan wheat.

A.I. - What kind of quality criteria are guaranteed?

N.C. - KAMUT® brand khorasan wheat:

- Must be grown from original KAMUT® brand khorasan wheat seeds
- Must be grown exclusively as a certified organic product
- Must have a protein content of between 12 and 18%
- Must be 99% free of contamination by modern wheat varieties
- Must be 98% free of any signs of pathologies
- Must contain between 400 and 1000 ppm selenium
- Will not be used in products with a misleading packaging regarding its contents

A.I. - What is the origin and the history?

N.C. - This wheat originates from the Fertile Crescent, a territory spanning the region from Egypt to the valleys of the Tigris and Euphrates, over Palestine. In Egypt, on the banks of the Nile, the construction of the Aswan Dam in 1920 contributed to the gradual disappearance of ancient, less productive, wheat varieties. Modern irrigation requires more inputs, including high yield varieties. After the

Second World War, this wheat had been almost eradicated until Bob Quinn, agricultural engineer and biochemist, took an interest and discovered its exceptional nutritional value.

A.I. - What are the characteristics of this ancient cereal?

N.C. - It has a unique taste, a naturally sweet nutty flavor and is easily digestible. An IFAA study in the USA (International Food Allergy Association) reveals that 70% of people sensitive to wheat can support KAMUT® khorasan products. This ancient wheat provides more energy than common wheat and contains 20 to 40% more proteins, more lipids, essential amino-acids (+65%), vitamins and minerals, such as vitamin E (+30%), zinc, magnesium and selenium, a trace element well-known for its antioxidant properties.

It is ideal to prepare lots of different dishes, whether complete meals or quick snacks. It is perfect in traditional and gastronomic cuisine. It is also suitable for active people, growing children and athletes who are looking for high-energy, healthy and balanced food. Thanks to its very soft taste, it can be used easily to prepare rather sweet dishes, without having to add any sugar sometimes.

A.I. - In what kind of food products is it used?

N.C. - Beyond flour, which is the basic ingredient for bread, pancakes, biscuits, cakes, KAMUT® brand khorasan wheat is also ideal for snacks, breakfast cereals and muesli, pasta, bulgur, couscous, pizzas, starters and even, more surprisingly: drinks, syrup, wheatgrass juice, etc. Recipes are available on www.kamut.com

A.I. - What kind of products are the most successful?

N.C. - Worldwide, it is in Italy that we sell the most of KAMUT® khorasan grain processed in pasta and pizza.

A.I. - What about the yield and the growing conditions?

N.C. - Since khorasan wheat is highly sensitive to moisture, in order to guarantee the quality criteria of the KAMUT® brand, the wheat is currently farmed on the dry prairies of Saskatchewan in Canada, and in Montana in the USA, on soil that is rich in selenium and protected by the mountains. The farmers are paid a fair and stable price as a compensation for the small yield, in order to ensure the profitability of their operation. Indeed, the aim is not yield, but quality. We carry on with crop trials in other countries, closer to Europe, which have appropriate climatic and growing conditions.

A.I. - How is the growing organized and with what kind of farmers do you work?

N.C. - In 2010, we worked with about 150 organic certified farmers, under contract, on about 35000 acres. We have a waiting list of farmers willing to work with us. We supply clean and pure seeds to the farmers. The seeding takes place around April-Mai, after a leguminous crop, and the harvest takes place from late August till late October. 3 partners organize the harvest and are entrusted with collecting and cleaning the grain. We have optimal storage conditions. Once the quality criteria have been met after sorting, the khorasan wheat is sold as KAMUT® khorasan wheat.

A.I. - Is the KAMUT® brand protected and if it is the case, what does it imply towards the processors?

N.C. - We invest a lot of efforts into the protection of the brand. Processors have a guaranteed product quality that enables them to integrate a true specialty in their product range. There are 25 organic mills, distributors in Europe, they buy grain per container and they sell grain and flour per 1-5-25-50 kg and bulk quantities. There are several processors and a very large product range, more than 35 categories of different kind of products.

All users of the KAMUT® brand and of raw material (grain and/or flour) sign a licence agreement (free of charge) with KEE and respect certain rules such as

1. KAMUT® khorasan pizza must contain 100% KAMUT® khorasan wheat in order to be named KAMUT® khorasan Pizza.
2. KAMUT® khorasan bread and pasta must contain at least 50% KAMUT® khorasan wheat in order to use "KAMUT® khorasan" in the product name.
3. Mixed products must contain at least 33% KAMUT® khorasan wheat in order to use "KAMUT® khorasan" in the product name.
4. In all cases, "KAMUT® khorasan wheat" must always be mentioned with the percentage in the list of ingredients.

As a conclusion, the objectives of KEE are

- The farmers receive a good price, set before seeding, stable from one year to the next year, with a guaranteed market.
- Processors have a guaranteed product quality that enables them to integrate a true specialty in their product range.
- Promotion of organic farming.
- Increasing food quality and diversity for consumers.
- We set high quality criteria for the farming of the wheat and for the manufacturing of products.
- Our corporate philosophy is the preservation of the purity, the uniqueness and the authenticity of this exceptional ancient wheat, while caring for human and environmental resources.

