

PÉNURIE DE KAMUT-KHORASAN

Que se passe-t-il ?

La société Kamut[®], marque déposée de la céréale Kamut-khorasan(*), variété de blé récoltée dans le grand bassin céréalier de l'Amérique du Nord, nous annonce que la nouvelle récolte est médiocre vu les conditions climatiques du 1^{er} semestre 2020 (périodes de grandes pluies, inondations, suivies de longues périodes de sécheresse).

Nous sommes donc directement impactés au même titre que toute l'Europe qui ne sera plus approvisionnée par cette société jusqu'à la prochaine récolte (été 2022).

Notre solution

Nos partenaires meuniers nous proposent du blé de Khorasan provenant d'Italie que nous allons utiliser à la place du Khorasan américain.

Nous avons conclu, suite à nos essais, qu'utiliser uniquement la variété de Khorasan italien avec une fermentation au levain pur comme nous le travaillons n'est pas possible, car son gluten se dégrade très vite.

J'ai décidé de l'associer avec du Triordeum, qui est un blé dur au même titre que le Khorasan.

Le Triordeum est un croisement (par sélection classique) d'un blé dur et d'orge qui est cultivé en Espagne. L'orge lui donne un léger goût sucré et rond, sa couleur tire également sur le jaune, elle a d'intéressantes qualités nutritionnelles qui se complètent avec celles du Khorasan.

Notre conclusion

Cette situation représente une opportunité de travailler avec une filière plus proche et de rester fidèle à une notion importante pour nous : la transparence.

C'est notre quotidien de transformer chaque imprévu en une émulation et réflexion collective, ainsi qu'en essais pratiques.

Ces apprentissages font évoluer la boulangerie et toutes les parties prenantes.

ATTENTION : à partir du mercredi 15 décembre ces pains s'appelleront officiellement « Pain au Khorasan » et non plus « pain au Kamut ». Je vous saurais grè de modifier vos appellations.

() le khorasan est une céréale au même titre que le froment, l'épeautre, l'engrain, le seigle ; c'est un blé dur et une céréale ancienne, son gluten (de part son assemblage de protéines) est différent de celui des céréales modernes.*

A bientôt,
Benôit et toute l'équipe de la boulangerie

Benôit Segond

