

G U A Y A P I

DOSSIER D'ÉTHIQUE 2022



« Les producteurs et coproducteurs ruraux pauvres d'aujourd'hui sont les défenseurs de la richesse de demain »

Dr Ranil Senanayake





SOMMAIRE

GUAYAPI : L'HISTOIRE.....	3
UNE ÉTHIQUE EN FAVEUR DE LA NATURE, SA PRÉSERVATION ET CELLE DES HOMMES.....	4
• LA FORÊT AMAZONIENNE.....	5
S'ENGAGER DANS UNE CONSOMMATION RESPONSABLE.....	6
NOS APPARTENANCES.....	8
• COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE.....	8
• FOREST GARDEN PRODUCT (F.G.P.).....	10
• INTERNATIONAL ANALOG FORESTRY NETWORK (IAFN).....	11
• SLOW FOOD.....	13
• INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENT (IFOAM).....	15
• SATERÉ MAWÉ.....	16
• COSMEBIO.....	16
LE PROJET WARANA.....	17
• RÉPARTITION DU PRIX CHEZ LES PRODUCTEURS POUR 1KG DE WARANA.....	22
LA LÉGENDE DU WARANA.....	25
LE WARANA DES SATERÉ MAWÉ.....	27
LA QUALITÉ AU CŒUR DES PLANTES.....	29
ECO-TOURISME AU SRI-LANKA « ECO LANKA ».....	31
ECO-TOURISME EN AMAZONIE DU BRÉSIL « VINTE QUILOS »	33



GUAYAPI : L'HISTOIRE

Fondée par Claudie Ravel, la société est née de rencontres et de passions. En présentant sur le marché européen dès 1990, le Warana,



Claudie Ravel

*Fondatrice et Directrice Générale
de GUAYAPI*

(Guarana des terres d'origine), la société a progressivement élargi sa gamme de matières premières nobles et inédites.

Très sensible aux enjeux environnementaux et aux valeurs sociales, Claudie Ravel a noué un partenariat avec la tribu des Indiens Sateré Mawé, située au cœur de l'Amazonie. La société entretient des liens privilégiés avec celle-ci, allant bien au-delà d'une simple relation commerciale.

L'Amazonie offre des milliers d'espèces végétales que les Indiens utilisent traditionnellement et quotidiennement pour soulager leurs maux. Leur savoir est inépuisable, encore faut-il préserver la forêt des intérêts économiques des multinationales. À son échelle, Claudie Ravel soutient la tribu des indiens Sateré Mawé dans leur combat quotidien afin de préserver leur identité, leur culture, leur territoire.

A travers ses voyages, elle source les meilleures matières proposées par les peuples autochtones n'ayant pas accès aux marchés internationaux, privilégiant les savoir-faire traditionnels respectant l'homme et la plante, bannissant tout procédé de transformation chimique.





UNE ÉTHIQUE EN FAVEUR DE LA NATURE, SA PRÉSERVATION ET CELLE DES HOMMES

GUAYAPI a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la mise sur le marché de plantes issues de leurs Terres d'Origine, de cueillette sauvage, en provenance de l'Amazonie et du Sri Lanka sous forme de superaliments, produits alimentaires et cosm'ethiques naturels.

En tant qu'acteur dynamique pour la protection de l'environnement et la restauration de la biodiversité sur la base de critères sociaux élevés, GUAYAPI est membre administrateur de **CEF (Commerce Equitable France)**, membre administrateur de **Cosmebio** et co-responsable de la commission éthique de l'association.

GUAYAPI est membre d'**IFOAM France (International Federation of Organic Agriculture Movements)**. L'éthique et les critères environnementaux élevés s'expriment également par le choix de l'organisme certificateur **FGP (Forest Garden Products - protection ou restauration, si dégradée, de la biodiversité et respect des populations locales)** et par notre appartenance à l'**IAFN/RIFA (International Analog Forestry Network, réseau International des Forêts Analogues aux écosystèmes dégradés)**.

Par ailleurs, Claudie Ravel, en tant que membre de **Slow Food**, permet à GUAYAPI d'être actif au sein de cette association qui porte, notamment, la **Sentinelle Warana** (Produit exemplaire « bon, propre et juste ») et la **Sève de Kitul élue Arche du Goût**.





De plus, la filière Warana a fait l'objet d'une étude d'impact qui permet de mettre en valeur l'exemplarité de partenariat de cette filière et les critères élevés, au-delà du bio, de la certification FGP et la valorisation de filières en lien avec les peuples autochtones.

Depuis 1990, GUAYAPI respecte rigoureusement 3 critères fondamentaux: le biologique, l'environnemental (biodiversité, restauration des écosystèmes) et le social (principes du commerce équitable). GUAYAPI a pour but d'approfondir la recherche en phytothérapie sur ces territoires, et d'établir avec les populations locales un contrat commercial humain et éthique.

LA FORÊT AMAZONIENNE

La forêt Amazonienne constitue la réserve végétale et animale la plus importante de la planète. Menacée, livrée à la déforestation, à l'exploitation intensive et inconsidérée des sols et sous-sols, la forêt d'émeraude, prodigieux laboratoire phytothérapeutique, doit être sauvegardée.

La mise en valeur et la reconnaissance la plus large de ces richesses naturelles et de leur extrême fragilité, devraient contribuer à la préservation, au respect et à la survie des habitants de l'Amazonie et de leurs territoires.





S'ENGAGER DANS UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Réfléchir à son acte d'achat, à ses conséquences sociales et environnementales, voilà quelques actions dont seul le consommateur a le pouvoir.

En s'intéressant aux produits qu'il choisit, le consommateur peut changer la donne des pratiques de consommation de masse, souvent de basse qualité et à moindre coût, contraignant les producteurs d'ici et d'ailleurs à des conditions de vie généralement précaire.

C'est pourquoi GUAYAPI et l'ensemble des acteurs du commerce équitable se réunissent pour un engagement commun, autour d'une action collective qui s'étend du producteur au consommateur.

Celui qui consomme choisit, décide. Dès lors, il porte la responsabilité d'une filière, quelle qu'en soit sa qualité et ses enjeux. Pour GUAYAPI, comme pour l'ensemble des acteurs de ce système, ce n'est pas surévaluer le rôle du consommateur que de souligner qu'il a les moyens de tout changer : bien au contraire, c'est l'engagement de chacun qui devient décisif dans un modèle économique et social commun.





Rémunérer les producteurs pour le fruit de leur travail, à un prix juste incluant les projets de développement des communautés productrices, dans le respect de la biodiversité et en assurant au consommateur la qualité exceptionnelle d'un produit noble : telle est la vocation de GUAYAPI depuis 32 ans.

Les peuples autochtones ont de plus un savoir inestimable que nous devons présenter et inciter à protéger avec la manière la plus aboutie. Ecouter les peuples premiers, les entendre et les intégrer en les mettant en lien avec les distributeurs et consommateurs du monde entier a une importance telle que cela encourage en amont les producteurs et en aval un consommateur avisé. Le discours sur la décomposition du prix juste constitue un élément essentiel de divulgation qui consiste à mettre fin à cette dérive infondée d'un prix moins cher, voire à la baisse.



Restitution de l'étude d'impact réalisée par Arturo de Palma en présence du Président de CEF (Commerce Equitable France) de l'époque, Georges d'Andlau, Claudie Ravel, fondatrice de Guayapi, et des Tuchaua, chefs traditionnels des communautés Andira et Marau à Parintins.



NOS APPARTENANCES

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE



Depuis 2003, GUAYAPI est membre administrateur du Commerce Équitable France. Créé en 1997, **Commerce Équitable France** est un collectif national de concertation et de représentation des

acteurs Français du commerce équitable, et constitue un acteur primordial au sein des réseaux de commerce équitable. Elle a pour but de défendre, promouvoir et développer un commerce juste et durable.

Forte de 42 institutions, Commerce Équitable France réunit des organisations nationales de commerce équitable auxquelles s'associent des structures qui appuient cette démarche. Depuis 2012, des associations de tourisme équitable en sont aussi membres.

GUAYAPI est membre administrateur du Commerce Équitable France. Laquelle est définie par ses statuts comme une association loi 1901 à but non lucratif. Adhérent aux objectifs globaux du commerce équitable, Commerce Equitable France est à l'origine de la **Charte du Commerce Équitable**. Commerce Equitable France se fixe pour objectifs de parvenir à garantir l'autonomie et la dignité des producteurs du Sud et de plaider en faveur d'un changement dans les règles du commerce international conventionnel.

Les 400 entreprises de commerce équitable, membres du Commerce Équitable France, qui réalisent environ 85% du Commerce Equitable en France, sont attachées à des objectifs convergents.



En se réunissant au sein du Commerce Équitable France, elles s'engagent à collaborer conjointement pour soutenir des organisations de producteurs du Sud et des coopératives. De cette manière, elles contribuent à faire sortir les commerçants d'une économie de subsistance et d'améliorer les conditions de vie de l'ensemble de ces communautés.

La Charte du Commerce Équitable, respectée par tous les membres du Commerce Équitable France, définit des engagements impératifs. Ceci consiste en premier lieu à travailler d'abord avec les producteurs les plus défavorisés, refuser le travail forcé ou l'exploitation des enfants. Et s'en suit les critères de progrès du commerce équitable, c'est-à-dire la prise de décision démocratique, valorisation des potentiels au niveau local, respect de l'environnement. À cela s'ajoute des projets de développement tel que la réappropriation de la culture différenciée, l'éducation différenciée et la santé différenciée.

À ses débuts, le commerce équitable était surtout connu pour ses principes économiques, mettant l'accent sur l'aspect et l'organisation social et les conditions de vie et de travail des producteurs du Sud.

Depuis 2005-2006, les acteurs du commerce équitable communiquent également sur l'environnement : les dangers du réchauffement de la planète mais aussi l'importance de préserver la biodiversité et de restaurer les écosystèmes d'origine. Inversement, les acteurs du commerce de produits biologiques incluent des critères sociaux et économiques.

De nombreuses organisations s'impliquent dans la sensibilisation et l'éducation des citoyens sur ces problématiques.



FOREST GARDEN PRODUCTS (F.G.P.)



Choisi par GUAYAPI, les standards de certification Forest Garden Products demeurent à notre connaissance la certification environnementale la plus aboutie, incluant le bio. Dans le but de préserver les richesses inestimables des territoires d'où elle puise ses matières premières, GUAYAPI s'est engagée activement au sein du Réseau International de Foresterie Analogue (IAFN-RIFA), propriétaire des standards de certification FGP.



Fondé par le Docteur Ranil Senanayake dans les années 1980 au Sri Lanka, FGP « Forest Garden Products » est un système de certification international, garantissant en sus des labels biologiques, la restauration des écosystèmes selon des critères de respect de la biodiversité afin de pouvoir aboutir aux forêts analogues (imitation de l'écosystème d'origine) en tenant compte de l'intervention humaine.

Il opère en Asie (Sri Lanka, Philippines, Nouvelle-Guinée..), en Amérique Latine (surtout en Amazonie, Colombie, Costa Rica, Mexique, Brésil...), en Europe (Hollande) et en Amérique du Nord (Etats-Unis, Canada).



FGP. vise à :

- Restaurer les écosystèmes d'origine tout en respectant les populations locales dans leur habitat d'origine, dans un environnement sain et ainsi préserver leur culture et leur savoir-faire traditionnel dans le cadre d'un commerce équitable.
- Promouvoir le renouvellement de la végétation des terres déboisées ou dégradées et augmenter la richesse et la biodiversité végétale et animale d'origine.
- Réceptionner la biomasse photosynthétique.
- Améliorer le rendement de la terre et réduire l'érosion par des moyens totalement naturels.
- Transformer la production chimique intensive des exploitations agricoles en une production naturelle et biologique en forêt analogue.
- Valoriser les produits de terroirs des populations locales du monde entier à plus forte valeur économique ajoutée.
- Promouvoir et développer les connaissances sur le développement durable et la consommation citoyenne.
- Accompagner les producteurs pour atteindre ces objectifs ensemble en mutualisant les savoirs.

GUAYAPI est engagée en Amazonie et au Sri Lanka avec F.G.P. pour les produits alimentaires, cosmétiques et superaliments, dont la production d'épices, de Kitul, de thé ou encore de café - des produits issus de cueillettes biodiversifiées. Ainsi, l'offre diversifiée se réalise.





INTERNATIONAL ANALOG FORESTRY NETWORK (IAFN)



Réseau international qui promeut la biodiversité et la restauration des écosystèmes d'origine, il recense 32 membres dans 32 pays, producteurs et associations. GUAYAPI est l'unique société commerciale de l'IAFN.

IAFN est un collectif d'organisations œuvrant pour la restauration écologique biomasse photosynthétique, à travers diverses applications du système labellisé par FGP dans leurs propres localités. Les indépendants et les membres d'organisation sont soumis à des entraînements, de la recherche et un partage d'informations sur les techniques appliquées et les résultats des activités raccordés à l'IAFN.

Plusieurs objectifs ont été atteints par les membres spécialisés dans leurs propres localités et un éventail d'activités a été mis en place par les organisations, par exemple : des nurseries, des échanges de graines, de la reformation de champs et la reconstruction de plus de 500 hectares de terres grâce aux pratiques de restauration du paysage de foresterie analogue. Ainsi certains produits d'Amazonie du Brésil et du Sri Lanka, tels que le Warana (Guarana des terres d'origine), le Muirapuama, le Copaïba, l'Andiroba, l'Urucum, la Sève de Kitul, ou encore les épices et thés du Sri Lanka, pénètrent le marché mondial avec la certification FGP.





Le réseau IAFN a été fondé par Dr Ranil Senanayake au Costa Rica et regroupe de Falls Brook, le Centre de Recherche Néo Synthétique (NSRC-Sri Lanka), la fondation Rain Forest Rescue (FURARE - Equateur), Arbofilia (Association for Tree Protection - Costa Rica) et la COICAP (Coordination Agro-forestière Indigène et Paysanne du Pérou). Avec un grand potentiel pour étendre son influence. De nombreuses organisations dans différents pays ont exprimé leur intérêt pour le développement de l'IAFN.

SLOW FOOD



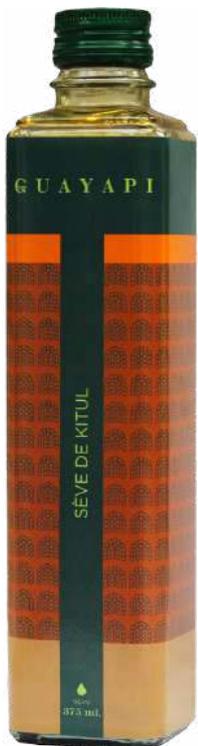
Slow Food est une association éco-gastronomique à but non lucratif financée par ses membres, fondée en 1989 par Carlo Petrini pour contrer les effets néfastes des fast-foods et de la "fast-life".

L'objectif de Slow Food est de retrouver les saveurs d'une alimentation authentique en promouvant les traditions gastronomiques locales issues des terroirs sains.

Ce mouvement s'oppose aux effets dégradants de la culture "fast-food" qui standardise les goûts. Il promeut les effets bénéfiques de la consommation d'une alimentation locale pour chaque peuple, met en place des programmes d'éducation au goût et lutte pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires.

Slow Food soutient les producteurs qui offrent des produits "bons, propres et justes". Il encourage le tourisme attentif et respectueux de l'environnement ainsi que les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire.

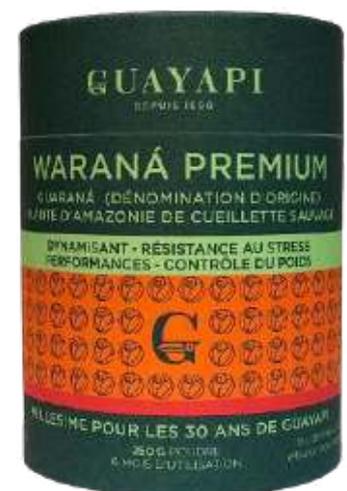




Slow Food cherche à combiner le plaisir avec un profond sens de responsabilité à l'égard de l'environnement et de la production agricole. On ne peut pas être gastronome et ne pas être sensible à la protection des cuisines locales, des espèces animales et végétales en danger d'extinction.

L'objectif de Slow Food est de développer un modèle d'agriculture moins intensif et nocif, capable de préserver et d'améliorer la biodiversité et d'offrir des perspectives de production pour les régions les plus pauvres.

Le mouvement Slow Food recense plus de 500 Sentinelles. Une Sentinelle est un projet de sauvegarde et de relance d'un produit alimentaire, par sa promotion auprès de connaisseurs, amateurs ou professionnels. Considéré comme un trésor de l'Amazonie, le Warana a été reconnu produit Sentinelle par Slow Food, le plaçant dans les initiatives exemplaires des produits, tandis que la Sève de Kitul a été élue Arche du Goût par le Mouvement Slow Food.





INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENT (IFOAM)



Mouvement fournissant au marché une garantie de l'intégrité des appellations biologiques. IFOAM représente les intérêts du secteur de l'agriculture biologique à l'international.

Ce mouvement est la seule organisation mondiale responsable de la création et la révision des critères standards de l'agriculture biologique. IFOAM joue un rôle de leader dans le développement politique et social mondial de l'agriculture biologique. Il possède le statut officiel tout comme FAO (Food and Agriculture Organisation : Organisation des Nations Unis pour l'Alimentation et l'Agriculture), UNCTAD (United Nations Conference on Trade and Development), UNEP (United Nations Environment Programme), UNCCD (United Nations Convention to Combat Desertification), Codex Alimentarius et ISO (Organisation Internationale de Normalisation).

En rejoignant l'organisation, les membres bénéficient des informations et des contacts internationaux relatifs à l'agriculture biologique mais également des informations concernant les positions, les évènements, les meetings et les sujets stratégiques du mouvement.

GUAYAPI est membre administrateur d'IFOAM France.



SATERE MAWE



Pour la différenciation du Warana (Guarana des terres d'origine) et autres plantes largement distribuées par GUAYAPI. Ce logo garantit la provenance d'origine du produit, de l'aire indigène Andira Marau, terre ancestrale de la tribu Sateré Mawé

De nombreux produits GUAYAPI disposent de cette certification : Le Warana sous toutes ses déclinaisons (poudre, gélules, Chocolat, Warana Fizz, Elixir), le Muirapuama, l'Huile de noix d'Amazonie, le Baume de Copaïba et l'Huile d'Andiroba.

COSMEBIO



"Prôner une cosmétique respectueuse de l'homme et de l'environnement, utilisant des ingrédients issus de l'agriculture biologique ainsi que des procédés de fabrication propres." L'Association Professionnelle Française de la cosmétique

Ecologique et Biologique, dont GUAYAPI est membre administrateur, se compose de 400 membres. Elle regroupe l'ensemble des acteurs de la filière : 350 collectifs des fournisseurs de matières premières et d'ingrédients, fabricants à façon, laboratoires cosmétiques et distributeurs.

GUAYAPI est responsable de la commission éthique.

LE PROJET WARANA*

GUAYAPI commercialise un **Warana** de cueillette sauvage issu de ses terres d'origine, estampillé « **SATERE MAWE** », nom de la tribu d'Indiens d'Amazonie du Brésil vivant sur ces terres et produisant un Warana de qualité exceptionnelle, grâce d'une part à la qualité de la terre et de son environnement et d'autre part aux méthodes traditionnelles préservées par le peuple indien Sateré Mawé.

Le domaine s'étend sur 788 000 ha et est situé à la convergence des vallées des fleuves Marau et Andira, au Nord du Brésil (Est de Manaus à la frontière entre l'état d'Amazonas et du Para). Elle englobe entièrement les bassins de ces deux fleuves. La nation Sateré Mawé compte 16 000 indiens parsemés dans 150 villages. Etant donné le départ en ville des jeunes, ils n'étaient plus que 6 000 en 1995, mais le projet leur a permis de revenir.

En 1987, la nation Sateré Mawé créa le **Conseil Général de la Tribu Sateré Mawé (CGTSM)** afin de représenter et d'organiser le peuple.



** Appellation d'origine du Guarana en langue Sateré Mawé.*



Il fut alors possible de concevoir et de commencer à construire progressivement le projet Warana afin de préserver leur culture, leur dignité, leur environnement et leurs ressources. Le **CGTSM** comprend un bureau administratif et organise après vote une Assemblée Générale.



Le **CGTSM** s'organise comme une association. Il est mené par une direction exécutive collégiale divisée en quatre secteurs: la présidence, la trésorerie, les secrétariats (un pour l'Education différenciée, un pour la Santé différenciée et un consortium de producteurs) et les directions régionales. Cette direction exécutive est composée de 14 membres, élus pour quatre ans, ayant chacun des compétences spécifiques.

« **Satisfying Basic Needs through Export of Tropical Fruit** » (satisfaire les besoins élémentaires grâce à l'exportation du fruit tropical) est la mention sous lequel le **Projet Warana** a été reconnu par la Commission de sélection internationale comme l'un des 146 projets exemplaires présenté à l'**Exposition Universelle de Hanovre en 2000**.





La société GUAYAPI travaille en partenariat avec les indiens Sateré Mawé depuis 1994, elle contribue à préserver leurs terres, leur identité, leur culture.

Les indiens Sateré Mawé se considèrent comme les « **Fils du Warana** », découvreurs des vertus de la plante, ils sont les maîtres dans la technologie naturelle de domestication, cuisson, fumigation douce et conservation des graines, dans le cadre d'un rituel qui leur est propre.

Ce peuple s'autogère dans le but de conserver une réelle autonomie et de faire perpétuer leurs traditions. Les indiens Sateré Mawé disent être les gardiens de « **Sateré Mawé éco ga'apypiat warana mimotypoot sése** », c'est-à-dire la terre indigène Andira-Marau, autrement dit le sanctuaire écologique et culturel du Warana de la nation Sateré Mawé. La terre indigène Andira-Marau est la terre d'élection du Warana natif et l'unique banque génétique du Warana dans le monde entier.





Les indiens Sateré Mawé sont les seuls humains en mesure de préserver ces terres d'origine. Cependant ils ont transmis, en partie, leur savoir-faire aux populations de la barrière de l'Andira dans le cadre du projet **SAPOPEMA** (Sociedade dos Povos para o Ecodesenvolvimento da Amazonas, c'est-à-dire: société des peuples pour le développement durable de l'Amazonie).

La région autour de l'aire indigène attire la convoitise de multinationales comme l'Ambev (American Beverage) ou Coca Cola. En joint-venture avec Pepsi-Cola, la firme veut intensifier la production du fruit grâce à des plants de guarana clonés. Inquiets des répercussions négatives que pourrait avoir la production de ces clones de guarana sur leur propre production de Warana (contamination du Warana par le guarana cloné par l'intermédiaire de la pollinisation croisée) et désireux de venir en aide aux producteurs de guarana voisins des terres d'origine, les Sateré Mawé ont mis en place ce projet. Un partenariat a donc été établi en 2004 à la suite duquel GUAYAPI a décidé d'assurer la distribution du guarana de la barrière de l'Andira, ou autre guarana bio de cette région, en plus du Warana des Sateré Mawé.

La vente des produits GUAYAPI contribue au financement des infrastructures de la tribu et à la mise en place de projets. Cela permet d'améliorer les conditions de vie locale des Sateré Mawé. La société répercute un prix juste et expliqué, fixé par le **Consortium des Producteurs Sateré Mawé (CPSM)**, suivant les principes du commerce équitable.





Le **CPSM** a été fondé en 2008 afin d'appuyer les producteurs, agriculteurs, cueilleurs et transporteurs. Il agit à l'intérieur du secrétariat des producteurs du **CGTSM**, reste en relation directe avec ses partenaires et fixe lui-même le prix de vente des produits. Cette entité reconnue juridiquement confère aux indiens Sateré Mawé un réel pouvoir décisionnaire sur leur production et sa destination.

Le **Projet Warana** offre à la nation **Sateré Mawé** une garantie de plus pour la protection du patrimoine légué par ses ancêtres et la digne existence d'une continuité pour ses descendants.

Le prix de vente des produits est réparti entre les différents acteurs de la filière, de la production à la commercialisation, selon les principes du commerce équitable.



REPARTITION DU PRIX CHEZ LES PRODUCTEURS POUR 1KG DE WARANA

Prix d'achat aux producteurs de la quantité de Warana en graine séchées au four en argile nécessaire à la production d'un kilo de Warana	21,73€	43,46%
Dépenses directes du consortium pour la transformation et le conditionnement de la matière première, l'organisation de l'entreprise sociale et l'auto-organisation communautaire	11,42€	22,84%
Capitalisations et investissements productifs	1,70€	3,40%
Transport et transformation des graines des lieux de production à l'atelier de transformation et stockage, puis de la poudre au port de Manaus pour l'exportation	4€	8%
APA : accès au partage des avantages, rémunération de la transmission de la connaissance culturelle	1,5€	3%
Appui au Conseil Général de la Tribu Satéré Mawé pour la réalisation de toute activité nécessaire au soutien de l'ethno-développement stratégique du projet	2,50€	5%
Promotion de l'image du projet, formation générale des cadres dirigeants, évaluation de l'impact des partenariats publics et privés, consultation et coordination sur le développement stratégique du projet	2,50€	5%
Certifications, services financiers, impôts	6,15€	12,30%
Prix d'achat au CPSM (Consortium des Producteurs Sateré Mawé)	50€	100%



Le projet Warana a permis de donner naissance à plusieurs autres projets :

• Le tri des déchets

C'est le seul endroit de l'état d'Amazonas et peut-être de toute l'Amazonie où l'on applique ce type de collecte. Un bateau passe régulièrement dans tous les villages de l'aire indigène et récupère les déchets non recyclables du "peuple blanc", de produits achetés en ville lors des déplacements. Ce projet a été mis en place par l'**AMISM, Association de Femmes Indiennes Sateré Mawé**.

• "Le projet abeille"

Multiplier et protéger les abeilles signifie défendre et améliorer la biodiversité de la forêt. Les abeilles sont essentielles dans le cycle de reproduction du Warana, grâce à la pollinisation. Elles permettent d'augmenter son rendement d'environ 85 %, d'une manière entièrement biologique. L'exportation du miel, nécessite toutefois beaucoup de démarches administratives non encore abouties.

• La réappropriation de la culture Sateré Mawé

L'éducation et la santé différenciée : les Sateré Mawé reçoivent un double enseignement. Ils réapprennent la langue et la culture Sateré Mawé et brésilienne, ce qui leur permet de maîtriser leur propre histoire mais aussi de communiquer avec l'extérieur. Un accès aux études supérieures et techniques leur est également octroyé grâce à la création de l'Université du Wara, ce qui leur permet ensuite de revenir transmettre à leur tribu ce qu'ils y ont appris. Ainsi, le projet Warana a permis de valoriser des produits natifs, de renforcer la culture différenciée, la santé différenciée et l'éducation différenciée.





Alors qu'aux prémices du projet, en 1994, la tribu comptait 6000 âmes, la population s'est considérablement accrue depuis ; on dénombre aujourd'hui 150 villages et environ 17 000 personnes.



L'AMISM - Associação das Mulheres Indígenas Sateré Mawé (Association des Femmes Indigènes Sateré Mawé) - créée en 1996, est une organisation non gouvernementale à but non lucratif. Elle défend les droits des femmes indigènes Sateré Mawé. Cette association développe des activités au travers d'organisations communautaires dans les villages, afin de soutenir la culture indigène et ajouter à l'artisanat traditionnel confectionné par les femmes indiennes Sateré Mawé une plus grande autonomie financière. Avec la confection de l'artisanat, en utilisant la matière première de façon durable, l'**AMISM** valorise le capital culturel et social et fait la promotion de ressources économiques alternatives.





LA LEGENDE DU WARANA

Chaque région du monde transmet les histoires de ses anciens de génération en génération. Le peuple **Sateré Mawé** nous raconte la **légende du Warana** :

« La première femme du monde, Unha wa Sabé, possédait la connaissance absolue de toutes les vertus des plantes de l'Amazonie. Tous les animaux de la forêt désiraient l'épouser. Un jour, un petit serpent fit le serment devant tous qu'il parviendrait à la séduire. Il répandit un parfum enchanteur qui enivra Unha Sabé, et lui effleura la jambe, c'est ainsi qu'elle tomba enceinte. Mais ses deux frères, qui étaient fort orgueilleux et jaloux ne voulait pas que cet enfant naisse.

Malgré la rage des frères, naquit un enfant beau et fort, qui, aussitôt après avoir appris à parler, manifesta le désir de manger le même fruit que ses oncles : celui de l'arbre du jardin enchanté. Malheureusement, les frères avaient pris possession du jardin en y mettant des animaux pour le garder. Tout en le sachant, la mère céda aux caprices de l'enfant et l'y mena en cachette. Ainsi, le petit apprit le chemin du jardin et y retourna tout seul.





Avertis par les gardes, les oncles lui tendirent un piège et le tuèrent. Lorsque la mère le trouva, elle s'exclama en pleurant : "Tes oncles t'ont tué en pensant que le monde t'oublierait vite, mais il n'en sera rien."

Elle planta l'œil droit de l'enfant dans la terre et de cet œil est né le Warana. Elle s'adressa ensuite à l'esprit de son fils : "Toi, mon fils, tu seras la plus grande force de la nature ! Tu seras grand et puissant : tu libèreras les hommes de nombreuses maladies et tu les aideras à se sentir toujours en bonne santé. Tu feras le bien de notre communauté, tu sauveras l'humanité toute entière."



Aujourd'hui la prophétie se réalise, disent les Sateré Mawé, car la plante est convoitée mondialement par de grandes multinationales ...





LE WARANA DES SATERE MAWE

Au départ, le **Warana** est une liane qui va trouver un arbre et s'y accrocher. Cette liane donne des grappes très serrées de petits fruits de couleur rouge vif et qui contient en son centre un noyau noir et blanc. Les indiens **Satéré Mawé** disent que c'est l'œil de la forêt, car ce fruit ressemble à un œil lorsqu'il est mûr.

Grâce à la pollinisation par les abeilles et le toucan (ce bel oiseau de la forêt d'émeraude qui est très friand de sa pulpe), le Warana vit depuis la nuit des temps dans son milieu naturel.

Le Warana pousse à l'état sauvage. C'est une production traditionnelle, replantée de manière rituelle et sacrée selon les méthodes ancestrales que seuls les Sateré Mawé connaissent. L'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques est encore complètement inconnue. Le **CPSM** de la tribu Satéré Mawé veille à ce que cette tradition perdure.

Le fruit du Warana est cueilli sur les terres d'origine. La graine est ensuite séparée du fruit à la main. Pendant plusieurs semaines, les graines de Warana sèchent lentement dans des sacs de jute naturels, au dessus des braises d'un bois aromatique appelé le Muriçi. Une fois cette période de séchage terminée, les graines sont cuites dans des fours en argile pendant 3 jours et 3 nuits. Après cette période de cuisson les graines de Warana sont pulvérisées afin d'obtenir la poudre que nous pouvons mélanger à une boisson froide. Traditionnellement, les Sateré Mawé, pilent les graines avec un peu d'eau. La pâte modelée sous forme de bâton sera fumigée à l'aide du bois de Muriçi. Le bâton est ensuite râpé et mélangé à de l'eau afin d'obtenir le çapo, leur boisson quotidienne.





Les Indiens peuvent faire deux cueillettes de Warana par an, une première fin octobre début novembre et une seconde en février.

Un plan disciplinaire a été mis en place par le **CPSM** afin de définir précisément le processus de production du Warana. Il détermine toutes les caractéristiques de la production, à savoir: l'appellation, la variété, l'aire de production, la plantation, la préparation, la sauvegarde de l'écosystème, les spécificités du produit, la désignation et la présentation.

L'autogestion et l'autodétermination du peuple Sateré Mawé :

Les Sateré Mawé ont une autodétermination impressionnante pour leur survie et celle de leur environnement. Ils ont besoin de partenaires qui les respectent et croient en la force de leur histoire, tradition et conquêtes. C'est grâce à la reconnaissance et au soutien de ses partenaires qu'ils pourront survivre et restaurer la forêt dégradée par le « progrès ».

Depuis le début du partenariat, GUAYAPI organise des missions dans le but de transférer le savoir-faire de la replantation en biodiversification. Pour cela la société fait appel aux techniciens de **F.G.P.** et de **IAFN**, qui effectuent un travail de sensibilisation et de formation des populations locales au respect de la biodiversité et au maintien des écosystèmes d'origine.

Les Sateré Mawé font partie des seuls indigènes dont l'activité ne dépend pas de subventions, ce qui leur permet de conserver toute leur liberté. Ils prennent des décisions en tenant compte de leurs propres intérêts et valeurs, et non sous la pression d'organisations externes ou gouvernementales.





LA QUALITE AU COEUR DES PLANTES

- **En parfaite adéquation avec notre engagement éthique :**

Les critères de sélection des plantes utilisées dans la gamme des produits GUAYAPI, reposent sur leurs qualités d'origine et leur pureté.

Ces plantes font d'ailleurs l'objet de bibliographies occidentales datant de plus de 300 ans où l'utilisation humaine depuis des millénaires y est démontrée. Nous avons donc un recul historique important les concernant.

Ces critères sont toujours basés sur une absence totale de conservateurs chimiques et sur l'obtention d'une poudre à partir de la totalité de la partie choisie de la plante, appelé le **Totum**.

- **Qu'est-ce que le Totum ?**

Le Totum (en latin) est l'intégralité de la partie de la plante ou du fruit la plus concentrée en principes actifs, cela peut être le noyau, la chair, les feuilles, la racine ou l'écorce... En d'autres termes, l'utilisation de la synergie des substances contenues naturellement dans cette partie de plante évite tout effet secondaire.





Le principe pour GUAYAPI, de proposer des **Totum** de plantes, repose sur le fait que le corps « reconnaît » ces substances naturelles, permettant une assimilation plus puissante dans l'organisme. Ainsi, il n'y a aucun effet secondaire et aucun surdosage, le corps n'utilise que les éléments dont il a besoin et rejette le surplus.

Ce choix rigoureux est déterminé à partir de 3 paramètres fondamentaux :

- L'observation de règles strictes quant à la cueillette ou culture et à la nature des sols ;
- La période de la récolte qui peut être déterminante en ce qui concerne la teneur des principes actifs ;
- Le séchage et le mode de préparation de la plante en vue de sa consommation.



ECO-TOURISME AU SRI LANKA



Unique réserve naturelle certifiée F.G.P.

En se tournant vers l'écotourisme au Sri Lanka, GUAYAPI diversifie son action et entend revaloriser ce pays.

Il s'agit de préserver l'environnement naturel et culturel du pays au centre montagneux, afin de proposer un cadre protégé et naturel étendu sur un terrain de 20 hectares. L'objectif est aussi de préserver la structure architecturale de l'écosystème d'origine et de créer des emplois sur des sites reculés des métropoles et du « tourisme de masse ».

La maison d'hôte d'**Eco Lanka** choisie par GUAYAPI se trouve dans une nature exubérante biodiversifiée, sur un site exceptionnel dans la région montagneuse du centre du Sri Lanka. Elle est située à 980 m d'altitude, (entre Kandy et Nuwara-Eliya, à 164 km de Colombo), dans une végétation luxuriante. Température idéale à 25° C toute l'année, avec des nuits légèrement plus fraîches.



Le logement est constitué d'une grande villa de six chambres, surplombant un cadre de verdure tropicale sur un relief vallonné. Une rivière est à proximité avec un ancien pont suspendu.

Les randonneurs se retrouvent sur un site de 20 hectares d'espèces végétales et animales diversifiées à l'état sauvage (85 espèces d'oiseaux ont été recensées et peuvent être observées). On y trouve entre autre, avec des grottes préhistoriques, des villages traditionnels ou encore des temples contenant des reliques bouddhistes...



Informations et réservations :

Site Ecolanka Maussawa Estate: www.ecolanka.com

E-mail d' Ecolanka : info@ecolanka.com

Retrouvez le Livre d'Or exceptionnel d'Eco Lanka

<http://www.ecolanka.com/static/livreor>

Tél : +94 (0)51.22.33.133



ECO-TOURISME EN AMAZONIE DU BRÉSIL

Cet éco-tourisme est situé à l'entrée même de l'aire indigène, sur le fleuve Andira. Il constitue la frontière du territoire des **Sateré Mawé** avec le monde extérieur.

Les Sateré Mawé sont un peuple d'Indiens vivant au cœur de l'Amazonie brésilienne, sur leurs terres ancestrales à cheval sur l'état d'Amazonas et du Para. GUAYAPI et cette tribu entretiennent un partenariat en commerce équitable depuis 1994, suite à une volonté forte des indiens de sortir de la dépendance économique et de s'autogérer.

Le site fabuleux de **Vinte Quilos** a été inauguré le 16 juin 2007. L'accès se fait par bateau de Parintins et de Barreirinha. **Vinte Quilos** s'adresse aux groupes de touristes, marcheurs, séminaristes, congressistes et partenaires souhaitant connaître le travail, les activités, la culture et la durabilité du **Projet Warana des Sateré Mawé**.

L'éco-tourisme de "Vinte Quilos" travaille en partenariat avec l'ASPAC de Silves (Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel) et son auberge Commune des lacs, gérée par la COOPTUR (Coopérative de tourisme du Parana). Celle-ci organise la réception et l'accueil des touristes.





Deux forfaits touristiques Amazoniens sont proposés aux touristes. Ils leur offrent l'opportunité de découvrir la forêt Sateré, de visiter le local d'**élevage de tortues**. Une rencontre avec le **Tuxaua** (chef) est aussi organisée, suivie d'une **soirée culturelle**. L'un des paquets propose un **voyage en bus de Manaus au lac Canaçari puis en bateau jusqu'à l'île de Silves**.

Le site comprend 12 hébergements, avec la possibilité d'accueillir des groupes allant jusqu'à 25 personnes

On y trouve un amphithéâtre qui propose des conférences de sensibilisation et d'informations données aux touristes responsables par les Sateré Mawé, il est aussi un lieu d'éducation différenciée pour les jeunes indiens. Ils y apprennent les techniques ancestrales, les notions du développement durable et le respect de la biodiversité. Toutes les structures de **Vinte Quilos** sont réalisées avec des matériaux issus de la région, comme des toits typiques de fibre de carana. Le fait de perpétuer cette technique Sateré Mawé souligne bien le désir de réhabiliter les savoir-faire traditionnels.

Le terrain est biodiversifié, il y pousse des fruits et légumes ce qui permet d'assurer l'autoconsommation complète des touristes et habitants de **Vinte Quilos**.



Informations et réservations :

GUAYAPI : 01 43 46 52 43 ou info@guayapi.com

COOPTUR DE SILVES : 00 55 92 35 28 20 45



STRUCTURE

Claudie Ravel	Fondatrice et Dirigeante
Bastien Beaufort	Directeur général
Shelley Abeyagoonsekera	Responsable Logistique Achats
Valentin Wolf	Responsable Qualité / Réglementaire
Estelle Correia	Responsable administrative Financière et RH
Florian Mocellin	Responsable commercial
Bruno Alves de Oliveira	Assistant Développement commercial
Emma Bretas Cabral	Chargée de communication
Isabelle Frignet Des Préaux	Responsable Grands Comptes Nationaux
Jacques Lasnel, Thomas Tardieu	Conseillers de vente au Showroom
Sylvia Molinari	Conseillère de vente au Showroom

Avec la consultation de :

Dr Bernard Touati	Responsable technique, nutritionniste, formulateur des compléments alimentaires
Dr Ranil Senanayake	Docteur en écologie des systèmes
Vincent Bourgeteau	Formulateur cosmétologie, spécialiste en plantes tropicales

GUAYAPI



55 Rue Traversière
75012 Paris France
Tél : 33 (0)1 43 46 52 43
Fax : 33 (0)1 43 46 18 98

Email : info@guayapi.com
Site Web : www.guayapi.com
RCS B 353 588 718
Siret 353 588 718 00026 – APE 4836B

Show room/ Vente
73, rue de Charenton
75012 Paris
Tél. : 33 (0)1 43 46 14 69