COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUAYAPI

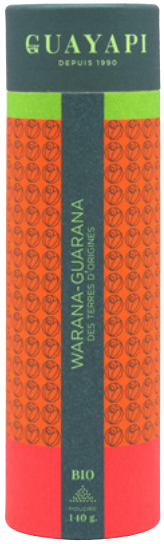
LE WARANA DES INDIENS SATERÉ MAWÉ ENFIN PROTÉGÉ PAR UNE DÉNOMINATION D'ORIGINE

OBTENUE APRÈS 350 ANS DE LUTTES

POUR VOS SUJETS : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - MINCEUR - ÉNERGIE – DYNAMISME - BONNE HUMEUR - SPORT – ENDURANCE – VITALITÉ - BOOSTER - COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES NATURELS - SUPER-ALIMENTS - ÉCOLOGIE - GASTRONOMIE

La Dénomination d'Origine du Warana des Terres d'Origine - Terra Indígena Andirá-Marau - a enfin été validée par l'Etat brésilien, le mardi 20 Octobre 2020.

Après 350 ans de luttes, le **Warana des Indiens Sateré Mawé** est désormais protégé par une dénomination d'origine. C'est l'aboutissement de 25 ans de travail entre les **Indiens Sateré Mawé** et **Guayapi** dans le cadre du **projet Warana**. C'est la plus grande reconnaissance accordée à un peuple autochtone d'Amazonie du Brésil. Ainsi, la **dénomination d'origine** atteste du caractère unique du terroir de la **Terre Indigène Andirà-Marau** et des **savoirs faire indigènes** développés au cours des siècles par les Indiens **Sateré Mawé**. La dénomination d'origine est un signe de qualité équivalent aux Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) en France.



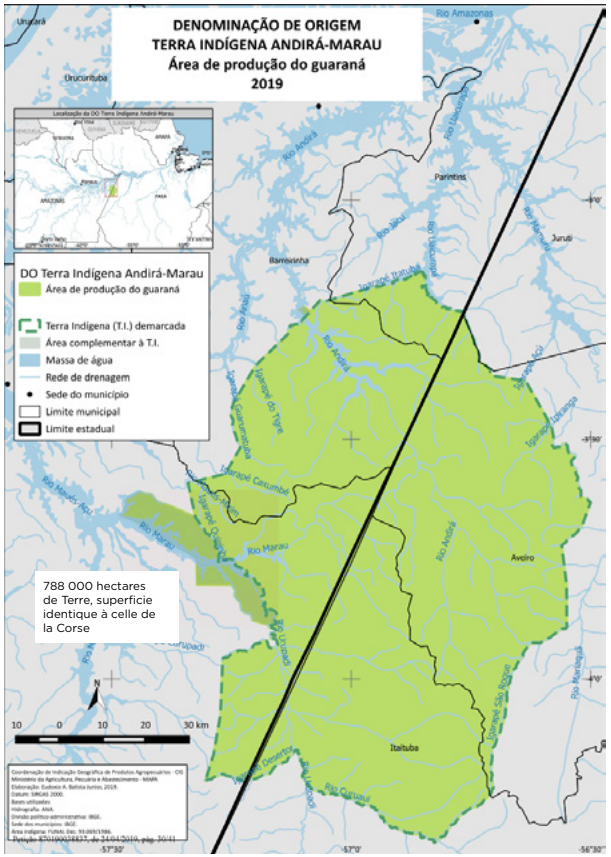
COMMERCE ÉQUITABLE
Plant issue des terres d'origine de la Tribu
Sateré-Mawé
Indian Tribe
Plant issued from the original lands
FAIR TRADE

CERTIFIED FOREST GARDEN PRODUCTS

Slow Food®
Sentinelle

© BULCAO

Le **Waranà de la Terre Indigène Andirà-Marau**, localisée au Nord du Brésil, où vivent les **Indiens Sateré Mawé** de la forêt amazonienne, peuple autochtone qui a domestiqué cette plante il y a plus de deux mille ans de manière à pouvoir la cultiver, ont obtenu **l'Appellation d'origine brésilienne**. C'est la première fois que cette reconnaissance de taille, qui certifie les produits consacrant le lien entre des qualités particulières et un lieu d'origine, est attribuée à un peuple autochtone du Brésil. Le **Waranà des Indiens Sateré Mawé**, qui peut s'enorgueillir du titre de Guaranà natif, est aussi le **premier produit d'Amazonie brésilienne à l'obtenir**.



« Obtenir la **Dénomination d'Origine**, c'est certifier que le produit, avec ces caractéristiques déterminées liées aux facteurs humains et naturels, n'existe que dans cette zone géographique déterminée, explique **Obadias Batista Garcia**, initiateur du Projet Waranà et **Président du Conseil Général des Tribus Sateré Mawé** (CGTSM). Dans le cas du Waranà, il faut aussi savoir que le bassin hydrographique formé par les cours des fleuves Andirá et Marau constitue la banque génétique de cette plante dans son milieu naturel, la seule au monde. Il s'agit donc d'un **sanctuaire écologique et culturel** établi au fil des siècles ». Les membres de la communauté indigène recueillent les plants, qu'ils appellent "les fils du Waranà", issus des graines tombées au pied des lianes, appelées "les mères du Waranà", et les replantent dans des clairières autour de leurs villages où elles forment des arbustes et produisent des fruits, **selon la méthode des Jardins-Forêts, de la semi-domestication et de la Foresterie Analogue**.

Qu'est-ce que le Waranà ?

Bien qu'elle soit couramment appelée Guaranà, la plante offrant ces fruits à l'écorce rose et à la pulpe blanche s'appelle en réalité Waranà dans la langue Sateré Mawé. **C'est de la Terre Indigène Andirà-Marau**, une région d'environs 8000 km² (une superficie grande comme la Corse), **que le Guaranà est originaire**. Cela signifie que la plante est originaire de ce terroir, et uniquement ici (où les abeilles locales, les Mélipones sans dard, garantissent la pollinisation croisée entre les arbustes cultivés et les lianes sauvages de la forêt) que l'on en conserve toute la variété génétique primitive, et que **c'est ce territoire et le peuple qui l'habite, les Indiens Sateré Mawé, qui en préserve la tradition**.

À propos de la plante : peu de gens savent qu'elle peut dépasser les dix mètres de hauteur et que son nom signifie "essence de la raison", ou "principe de la connaissance" (Wara'nà). Pour les Indiens Sateré Mawé, une population de **18 000 individus** dont environs **500 familles** sont des productrices et producteurs **impliqués dans le Projet Waranà**, ces fruits ont même des propriétés magiques. Les graines, lavées puis séchées, assurent différentes utilisations alimentaires, dont la plus connue depuis quelques années est la boisson énergisante.

Au fil du siècle dernier, le Guaranà s'est petit à petit répandu dans différentes régions du Brésil ; poussée par son récent succès commercial, l'industrie agroalimentaire a rapidement imposé l'utilisation du cultivar, obtenu par clonage hors de son territoire autochtone, à de nombreux agriculteurs. « **La Dénomination d'Origine est la reconnaissance d'une lutte de longue haleine pour la défense d'un produit qui ne peut être réduit au simple statut de marchandise** » poursuit Obadias Batista Garcia.

La Dénomination d'Origine ne consiste pas seulement à reconnaître un produit, « elle s'intègre dans un projet d'**éco-ethnodéveloppement**, qui vise à mettre en place ce que prévoit la constitution brésilienne de 1988, à savoir **la possibilité pour les communautés autochtones de gérer leur propre territoire selon leurs us, coutumes et traditions**, exploitant de manière **écologique** les ressources de la biodiversité dont ils disposent pour leurs propres besoins fondamentaux. En les valorisant, en en faisant un instrument d'autonomie économique, ils peuvent en tirer une garantie d'autonomie politique et culturelle. »

LE WARANA-GUARANÀ DES TERRES D'ORIGINE

UN PUISSANT DYNAMISANT PHYSIQUE ET INTELLECTUEL

Cette baie amazonienne dont la forme évoque un œil est un puissant dynamisant de renom, sur les plans physiques comme intellectuels, sans provoquer d'effet excitant.
Le **Waraná**, le Guaraná des Terres d'Origine, trésor des Indiens Sateré Mawé, produit premium, a été élu Sentinelle du mouvement **Slow Food International**.

SES SUPER-POUVOIRS

- **Il est le meilleur allié 100% naturel** des personnes en quête d'une solution saine et sans effets secondaires pour retrouver de la vitalité et garder une belle silhouette.
- **Il respecte subtilement les cycles de l'organisme** sans générer de troubles, ni d'effets d'énervement.
- **Il est doux, non excitant,** riche en composants minéraux, tanniques et vitaminiques.

DYNAMISANT, MAIS PAS EXCITANT !

Le **Warana** doit ses effets énergétiques à sa haute concentration en guaranine, une molécule proche de la caféine mais non excitante grâce à ses tanins qui ralentissent son absorption et à son mode de préparation selon des méthodes traditionnelles et ancestrales, exclusivement connues du peuple Indien Sateré Mawé.

Slow Food®

Boîte de 65 g de poudre :
26,80 € pour 1 mois

Boîte de 140 g de poudre :
46,40 € pour 3 mois

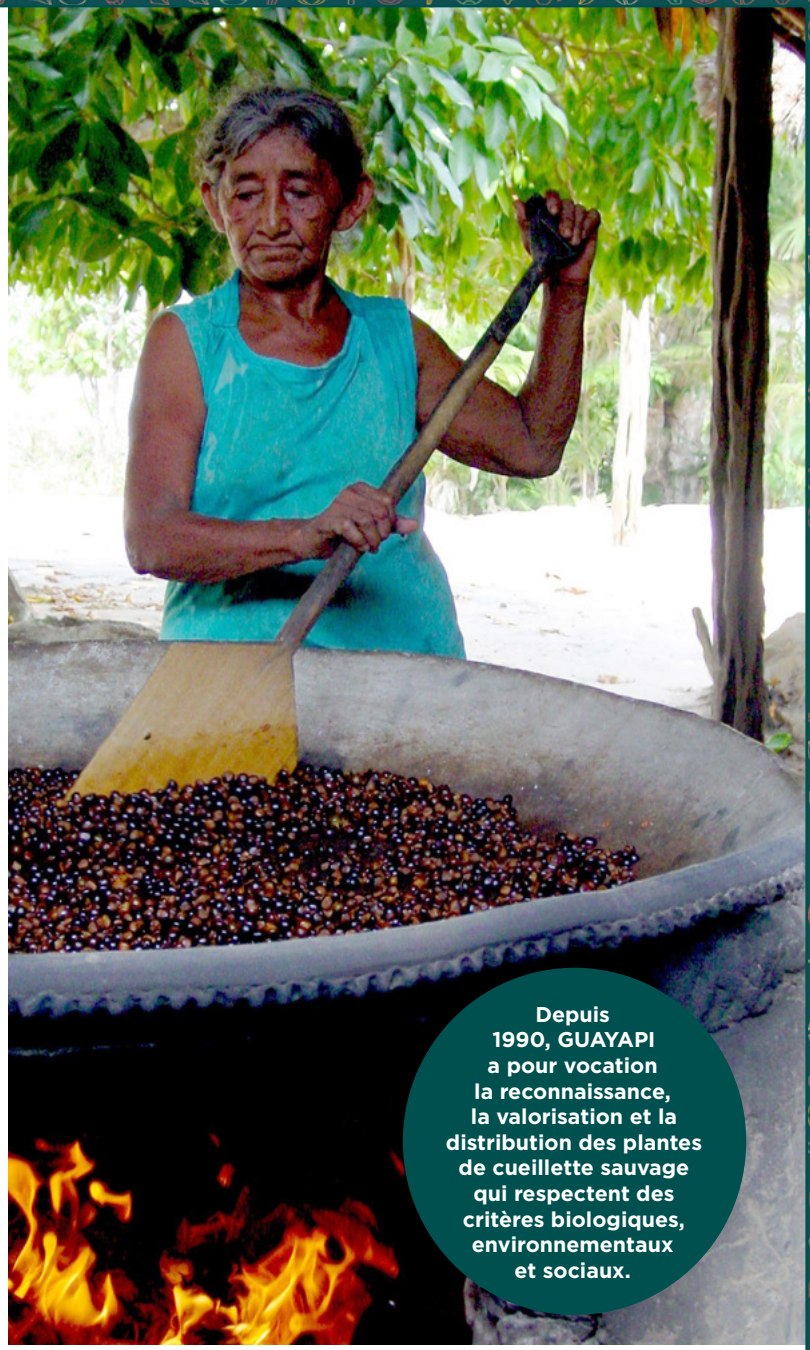
QUAND UTILISER LE WARANA ?

Pour les étudiants en période de révision ou d'examen : il favorise la mémoire, la concentration, la clarté mentale et désinhibe !

Pour les sportifs cherchant à améliorer leurs performances physiques naturellement, sans effet dopant.

Pour les femmes et les hommes suivant un programme minceur : pour favoriser le déstockage des graisses, limiter la sensation de faim et éviter la fatigue qui peut accompagner le régime.

Pour les actifs surmenés, fatigués : il aide à lutter contre la fatigue physique comme intellectuelle, concentrer l'esprit.



Depuis 1990, GUAYAPI a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes de cueillette sauvage qui respectent des critères biologiques, environnementaux et sociaux.

DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - **www.guayapi.com**

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 - Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
Vanina Guet - vanina@mybeautifulrp.com - 07 61 51 21 22 - Clémence Langlois - clemence@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 - Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65