

LE JUSTE PRIX DU WARANA

VÉRITABLE GUARANA DES TERRES D'ORIGINE

UN PRODUIT BON, PROPRE & JUSTE, ISSU DE LA BIODIVERSITÉ

Créé en 1990 par Claudie Ravel, **GUAYAPI** est un bâtisseur de filières durables, équitables et transparentes, et ce, dans le plus grand respect de la biodiversité et des écosystèmes. Sa vocation est en effet de valoriser les plantes nobles et traditionnelles issues des **terres d'origine en Amazonie et au Sri-Lanka**.

GUAYAPI œuvre ainsi en collaboration étroite avec les populations locales, en répondant à leur offre et en respectant des critères fondamentaux élevés : le biologique, le commerce équitable et la biodiversité. Ainsi, toutes les plantes proposées par **GUAYAPI** sont exclusivement issues de cueillette sauvage et sont récoltées, préparées, importées et distribuées dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité. La plante la plus emblématique de **GUAYAPI** est le **Warana**, véritable **Guarana des Terres d'Origine, en Amazonie brésilienne**.



© Guayapi



© Jacques Minelli Satoriz pour Guayapi



GUAYAPI est le seul à proposer ce Warana récolté et préparé selon les méthodes traditionnelles, respectueuses de son environnement et de ses précieux principes actifs. Et proposer un Warana noble et premium a un prix juste puisqu'il inclut les projets de développement différencié d'un peuple de 17 000 âmes. Voici comment se détaille, en toute transparence, le **prix d'un partenariat durable** :

EXEMPLE DE RÉPARTITION DU PRIX ÉQUITABLE POUR LE WARANA (guarana des terres d'origine)

RÉPARTITION DU PRIX CHEZ LES PRODUCTEURS POUR 1KG DE WARANA

RÉPARTITION DU PRIX DE VENTE FINAL POUR 65G DE WARANA

Prix d'achat 65g	3.52€	13.1%
Packaging	0.95€	3.5%
Conditionnement	0.35€	1.3%
Certificats, analyses...	0.48€	1.8%
Stockage	0.29€	1.1%
Transport vente	1.34€	5%
Administration	1.34€	5%
Commercialisation	4.82€	18%
Communication	1.34€	5%
Marge détaillant	10.90€	40.7%
TVA	1.47€	5.5%
Prix public boîte Warana	26.80€	100%

Prix d'achat à la productrice et au producteur de Warana	10€	20%
Organisation du Consorcium, soutien à l'auto-organisation de la communauté et du territoire et de ses projets de développement	8€	16%
Promotion de l'image du projet et formation générale des cadres dirigeants	5€	10%
Développement de la meliponiculture	6.5€	13%
Certification des produits, système de contrôle interne	5€	10%
Service juridique	3.50€	7%
Service comptable	3€	6%
Transport local et régional entre les villages	4€	8%
Soutien aux projets de développement intégré du Conseil Général des Tribus Sateré Mawé (CGTSM)	2.5€	5%
Soutien au projet d'ethnodéveloppement avec l'ONG ACOPIAMA	2.5€	5%
Prix de vente	50.00€	100%

POURQUOI ACCEPTER DE PAYER LE WARANÀ GUAYAPI AU PRIX JUSTE ?

- Avec le Warana, le consommateur n'achète pas seulement un produit, mais il soutient un commerce équitable qui garantit une politique de vie d'un peuple amérindien pour son autodétermination en tant que peuple ; ainsi que la garantie de son territoire protégé (projet sélectionné comme l'un des 300 projets du futur à l'Exposition Universelle d'Hanovre en 2000)
- Il est assuré que les productrices et producteurs sont rémunérés pour le fruit de leur travail, à un prix juste, dans le respect de la biodiversité.
- Il contribue à entretenir et préserver les savoirs et connaissances traditionnelles inestimables des peuples autochtones et inclut les projets de développement d'une communauté de peuples autochtones dont la population a bondi de 6000 à 17 000 âmes depuis 1993.
- Le Warana a été sélectionné « Sentinelle » du mouvement Slow Food, ce qui garantit l'excellence et la qualité premium du produit.



© Jacques Minelli Satoriz pour Guayapi

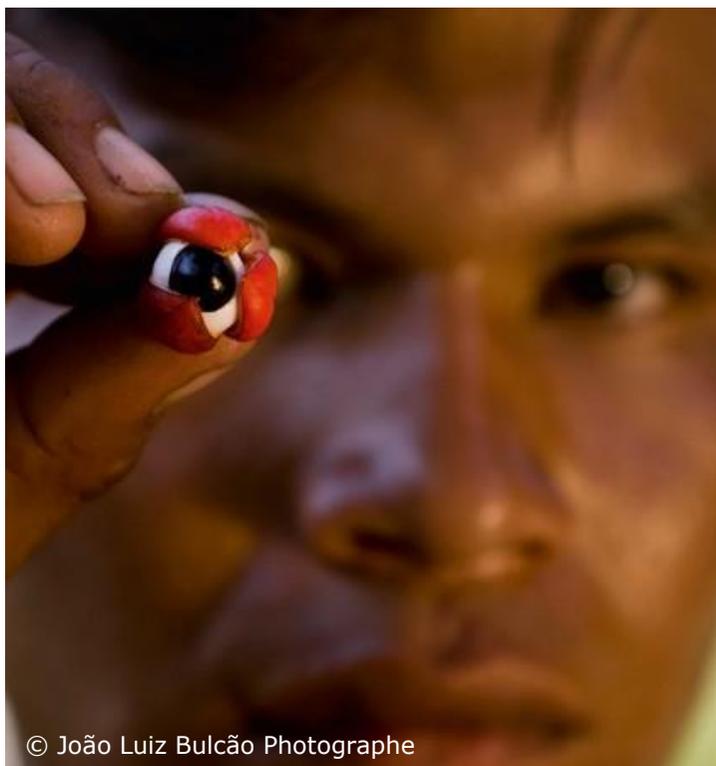
Le **Guarana** est une baie amazonienne aux vertus dynamisantes, sur les plans physique comme intellectuel, sans provoquer d'effets excitant ni secondaires.

Sa culture a été mise en place par les Indiens Sateré Mawé en des temps immémoriaux, sur leur territoire actuel, l'interfluve Andirà-Marau en Amazonie centrale du Brésil où ils vivent toujours.

Depuis 2016, cette qualité exceptionnelle de guaranà (qu'ils appellent dans leur langue Warana, signifiant "principe de la connaissance") fait l'objet d'une Dénomination d'origine : Warana (l'équivalent de notre AOC). La qualité des semences (natives et sauvages), combinée à celle du terroir d'origine et des méthodes traditionnelles indigènes, offre un guaranà exceptionnel contenant 10 à 14% de tanins environ + 1 à 2 % de saponines. Cette haute teneur en tanins et en saponine, caractéristique des grands crus de guaranà, combinée à la forte présence des méthylxanthines de la plante (guaranine, théobromine, acide salicylique), font que le corps assimile lentement les principes actifs de la plante sans effet d'excitation, et fait du guaranà un produit dynamisant et relaxant en même temps.

LES BONNES RAISONS DE PRENDRE DU WARANA

- Pour améliorer la mémoire, la concentration et la clarté mentale : en période de révision ou d'examen, avant un entretien d'embauche, en préparant un gros dossier...
- Effet positif sur l'humeur pour une bonne élocution et moins de stress avant une présentation en public.
- Pour retrouver ou entretenir la vitalité en cas de fatigue physique comme intellectuelle.
- Pour accompagner un programme minceur et en optimiser les résultats car le Warana favorise le déstockage des graisses, il est lipolytique et apaise la sensation de faim et évite la fatigue.
- Pour améliorer naturellement les performances physiques chez les sportifs, sans effet dopant.
- Produit idéal pour les études, le travail intense et le plaisir : c'est un produit de fête.



© João Luiz Bulcão Photographe

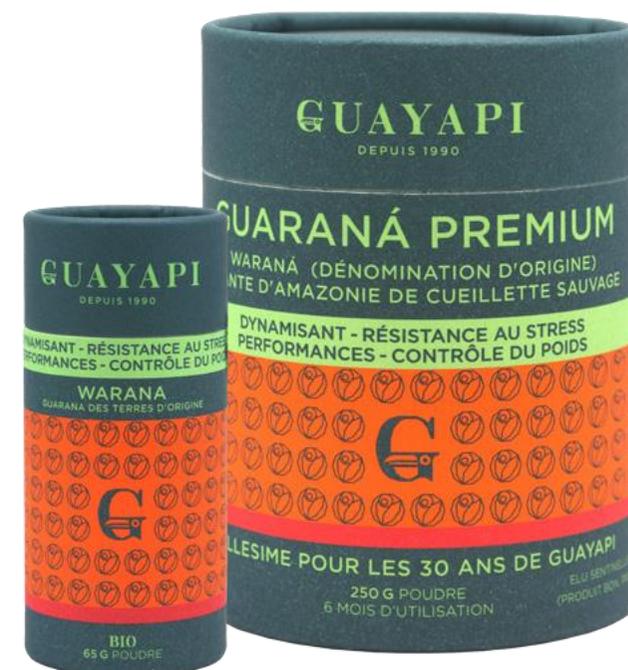


Le Warana est une sentinelle du mouvement Slow Food, produit exemplaire « bon, propre et juste », qui permet de protéger et valoriser les traditions alimentaires locales et encourage les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont les choix alimentaires affectent le reste du monde.



BOÎTE DE 65 G
DE POUDRE

WARANA
PREMIUM :
POT DE 250 G
DE POUDRE



Document uniquement destiné aux journalistes, n'a pas vocation à être diffusé au grand public

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO (ET NOTAMMENT CHEZ LES NOUVEAUX ROBINSON), AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR WWW.GUAYAPI.COM

GUAYAPI

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