



### Brésil

Terre indigène Andirà-Marau,  
frontière Amazonas-Parà, Norte

### Producteurs

500 familles appartenant à la tribu Sateré-Mawé de la Terre indigène Andirà-Marau

### Contacts de la Sentinelle

Maurizio Fraboni

Tél : +55 (92) 36154763

acopiama@gmail.com

Obadias Batista Garcia

Tél : +55 (92) 91372044

filhosdoguarana@hotmail.com



L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 104 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde

Sentinelle soutenue par



Avec le soutien de



[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

  
Slow Food®

# Waranà des Sateré-Mawé





## Les yeux de la forêt

Le guaranà, ou waranà en langue indigène, ce qui signifie « le début de toute connaissance », est cultivé depuis des siècles dans l'Amazonie brésilienne, dans la région entre le rio Tapajós et le rio Madeira qui correspond aux forêts ancestrales où les indiens Mawé se déplaçaient en disséminant une espèce végétale avec laquelle ils vivaient en symbiose, une liane que le botaniste Christian Franz Paullini classifia ensuite au XVIII<sup>ème</sup> siècle comme *Paullinia cupana*, variété *Sorbilis*. Au coeur de cette grande région, un petit territoire de 8000 km carrés autour des sources des fleuves Andira et Marau correspond aujourd'hui à la réserve indigène que ce peuple considère comme le « sanctuaire écologique et culturel du Warana des Sateré-Mawé » : *sateré-mawé éco ga'apyiat waraná mimotyoot sése*.

Parler de culture est incorrect dans le cas des Mawé : il s'agit de semi-domestication. Dans la forêt, les Mawé honorent les Mères du Waraná, des lianes sauvages pouvant aller jusqu'à 12m de hauteur, en recueillant les plants nés des graines tombées à leurs pieds. Une fois transplantés dans des clairières, ils sont cultivés en buisson et en deviennent productifs.

Les fleurs du waraná sont blanches et en épi, ses fruits sont rouges et réunis en grappes. La floraison intervient pendant la saison sèche, puis le fruit s'ouvre et montre une partie du noyau et de la pulpe



Jacques Minelli/ Satoriz for Guayapi tropical

## La Sentinelle

Les producteurs de la Sentinelle sont organisés dans un Consortium, qui opère sous le patronage du Conselho Geral da Tribo Sateré Mawé (CGTSM), organe représentatif des indiens Sateré-Mawé, une ethnie qui réunit environ 10 000 personnes, réparties en 84 villages. L'objectif de la Sentinelle est la sauvegarde du waraná authentique des Sateré-Mawé, produit sur sa terre d'élection par les premiers hommes à en avoir découvert les vertus, qui sont également les inventeurs des techniques les plus appropriées à sa culture et à sa transformation.

Cela équivaut à garantir non seulement la survie d'une espèce menacée par une érosion génétique désastreuse, mais aussi la transmission de la culture du peuple des « fils du waraná », l'une comme l'autre mises en péril par la pression des multinationales. Un cahier des charges de production a été réalisé de manière participative. Il sera distribué à tous les producteurs et étudié dans les écoles des villages, ce qui est un premier pas vers l'objectif d'une reconnaissance d'origine au niveau international. La Sentinelle entend valoriser notamment le pain de waraná traditionnel, ainsi que le sirop à la mode locale amazonienne, en les proposant à des barmans du monde entier.

Le Waraná est un produit de jardin forestier pour la santé et la biodiversité (issu de foresterie analogue) certifié par Forest Garden Products Inspection & Certification.



blanche, d'une manière qui fait penser à un oeil humain. La légende raconte en effet que les Mawé descendent d'un enfant tué et ressuscité dont l'oeil, enterré comme une graine, renaquit dans la première plante de waraná. S'ils sont destinés à la production des bâtons fumés traditionnels, les fruits sont ramassés un peu avant la maturation, puis vidés de leur pulpe et lavés. Les grains, séchés lentement dans des fours de terre cuite, sont ensuite séparés de leur pellicule externe, pilés au mortier puis modelés en bâtons de dimensions variables (de 150g à plus de 2kg) appelés pains de waraná. Les pains sont posés sur des nattes tendues au dessus d'un feu de bois aromatiques qui leur donnent leur parfum (notamment le muruci). Au moment de la consommation, les pains sont grattés à l'aide d'une pierre de basalte.

La graine, sèche et privée de sa pellicule externe, contient en moyenne 3 ou 4 % de guaranine. Elle est également riche en phosphore, potassium, vitamines et tanins. Grâce à l'action combinée de ces éléments, elle aide à combattre la fatigue et stimule les fonctions cognitives et la mémoire. Suivant l'usage rituel, la poudre de graines de guarana est dissoute dans l'eau, mais on peut également la mélanger à des jus de fruits frais ou secs. Avec l'extrait, on prépare des sirops et des boissons. Le waraná est la base de la culture religieuse des Mawé, où il tient une place analogue à celle du vin dans la liturgie chrétienne.



Jacques Minelli/ Satoriz for Guayapi tropical