

Bastien BEAUFORT
Sébastien WOLF

LE GUARANA

TRESOR DES INDIENS SATERE MAWE

Mythes fondateurs
Biodiversité
Commerce équitable

Yves Michel éditions

**BASTIEN BEAUFORT
SEBASTIEN WOLF**

Avec la collaboration de
Ronald Mary

*

LE GUARANA
TRESOR DES INDIENS SATERE MAWE

**Mythes fondateurs
Biodiversité
Commerce équitable**

Les auteurs tiennent à remercier :

- **Obadias Batista Garcia**, Premier Trésorier et Coordinateur Général du Commerce Equitable et de l'Economie Solidaire au sein du Conseil Général de la Tribu des Satere Mawe (CGTSM), pour nous avoir ouvert les portes d'entrée au sein de l'aire indigène Satere Mawe.
- **Claudie Ravel**, Fondatrice et Directrice Générale de l'entreprise Guayapi Tropical, pour nous avoir accordé sa confiance lors de la mission en Amazonie d'Août 2006, en tant qu'ambassadeurs de son entreprise auprès de ses partenaires commerciaux, les Indiens Satere Mawe.
- **Alba Lucy GIRALDO FIGUEROA**, pour l'aide et les références empruntées à sa thèse de Doctorat en Anthropologie, intitulée : « Guerrier de l'écriture et commerçants du monde enchanté : histoire, identité et traitement du mal chez les Satere Mawe » Ed. Ecole des Hautes Etudes en Science Sociales, 1997
- **Docteur Bernard TOUATI**, Conseiller nutritionniste, formulateur des produits, pour sa très proche collaboration et son travail scientifique d'adaptation des documents bibliographiques
- **Laerte COARACY**, Chimiste, botaniste, formulateur, spécialiste des plantes amazoniennes, pour son indéfectible présence à nos côtés
- **Guillaume GERAULT**, Naturopathe, pour son amicale relecture et régulière collaboration

*

Avertissement

Pour bien marquer la différence avec le guarana de culture intensive,
nous avons choisi dans ce livre de l'appeler
le **Warana**,
reprenant ainsi le nom ancestral de cette baie,
cultivée, récoltée et transformée selon les principes respectueux du biotope, de la biodiversité,
de la culture et des rituels Satere Mawe depuis la nuit des temps.

*

Avant-Propos

Cartes des territoires des Indiens Satere Mawe

Chapitre 1

Quelques repères historiques sur la tribu des Indiens Satere Mawe

L'ère « moderne »

Les Eglises

L'histoire d'une route... qui resta à l'état de projet

Elf Aquitaine et ses recherches pétrolières

Le CGTSM – Conseil Général de la Tribu Satere Mawe

Chapitre 2

Mythes et Légendes du peuple Satere Mawe

. La création du poison Timbó et de la Première Eau

. L'origine de la Nuit

. La naissance du Warana

. La tortue et le jeune faucon

. La naissance du Manioc

Chapitre 3

Le Projet Warana

Claudie Ravel : Histoire d'une rencontre avec les Indiens Satere Mawe

La place du Warana chez les Satere Mawe

Le « Projet Warana »

Les principaux interlocuteurs de Claudie Ravel auprès des Indiens Satere Mawe

Les organismes certificateurs

Chapitre 4

Warana et santé

Indications et recherches scientifiques, *par le Docteur Bernard Touati*

. Indications

. Principaux composants

. Conseils d'utilisation

. Précautions

Annexes

. Cahier des Charges ou plan disciplinaire de la production du guarana dénommé « Warana Satere Mawe » d'Appellation d'Origine Contrôlée, élaboré par le Conseil Général de la Tribu Satere Mawe (CGTSM)

. Slow Food, association éco-gastronomique

. Slow Food France

. Les Sentinelles du goût

. La Sentinelle Warana

. *Brésil : Les Indiens se mondialisent* - Fernanda Levy – in *L'Express* du 16/08/2001

. Interview de *Jecinaldo Barbosa Cabral* : « *Le commerce équitable nous donnera les moyens d'une autonomie politique* » - Olivier Blond – in *Courrier International* 23 mai 2003

. *Les Satere Mawe : les fils du Warana* - Bastien Beaufort - in « *Politis magazine* » 10 octobre 2006

Bibliographie

. Documents de Recherches et Publications Scientifiques

. Bibliographie scientifique non exhaustive

. Bibliographie générale

. Livres

- . CD Disque
- . DVD Images

Ce livre dévoile une part importante de l'histoire et de la culture des Indiens Satere Mawe. Précisément, il place dans une perspective historique, économique, sociale, politique, et surtout mythique, la tribu d'indiens Satere Mawe, qui vit actuellement en Amazonie brésilienne.

En août 2006, lors de notre voyage chez les Indiens Satere Mawe, nous avons rencontré un peuple fort d'une culture multiséculaire dont nous vous présentons quelques bribes dans le présent ouvrage. Ce livre raconte cinq mythes fondateurs de ce peuple de 10 017 personnes (*selon le dernier recensement 2007*), disséminées sur 780 000 hectares de terres vierges. Ces mythes ne peuvent être confondus avec de simples contes ou légendes. Ils ne sont pas le fruit d'une imagination irraisonnée, ni une construction de l'esprit sans rapport aucun avec la réalité. La notion de mythe, ici, doit être entendue dans sa définition la plus noble. Pour les Indiens Satere Mawe, les mythes fondateurs de leur tribu permettent d'expliquer la réalité. Ils ouvrent sur un temps primordial, à un moment où la notion d'histoire n'a que trop peu de sens. C'est au cours de ces mythes que nous comprenons l'origine des aspects les plus importants du monde Satere Mawe, tels que sa création, le statut de l'être humain, ses rapports avec la nature, ses traditions et les phénomènes naturels. Grâce à eux, ce n'est pas seulement le statut ontologique des hommes qui se fixe à tout jamais, c'est aussi l'explication de l'état du monde naturel qui les entoure qui trouve sa source. Aujourd'hui encore, les Anciens transmettent oralement ces mythes fondateurs et préservent ainsi les traditions ancestrales de ce peuple.

Cependant, ce livre n'est pas une étude anthropologique ou d'ethnologique. L'interprétation des mythes est laissée à l'entendement du lecteur, et leur beauté à sa sensibilité. Ce qui importe ici, c'est la meilleure compréhension de l'identité Satere Mawe. Pour cela, un bref retour sur l'histoire de cette tribu est indispensable, et fera l'objet de la première partie de l'ouvrage. Il est évident que cinq siècles de contacts avec l'homme blanc, colon et missionnaire d'abord, commerçant et homme d'Etat ensuite, ne purent qu'influencer durablement ce peuple Indien. Un peuple qui, des premières guerres contre la colonisation aux luttes politiques des années 1980, n'a eu de cesse de revendiquer son droit à disposer de ses terres ancestrales, et d'affirmer ainsi son rejet de toute dépendance vis à vis de l'extérieur.

Aujourd'hui, le « Projet Warana » offre aux Satere Mawe un moyen de plus dans leur quête d'émancipation. Il porte symboliquement le nom de cette plante, le Warana, dont la tribu dit être l'héritière. Ce projet, qui existe depuis 1996, consiste en un commerce équitable avec l'Occident. Cet échange fraternel n'apporte pas seulement une rémunération élevée aux producteurs qui leur permet, à eux et à leur famille, de mener une existence conforme à la dignité humaine. Il assure, avant tout, la protection du « *Satere Mawe éco ga'apypiat waranà mimotypoot sése* », soit le sanctuaire culturel et écologique du Warana des Satere Mawe, pour reprendre l'expression de la tribu qui définit ainsi la terre d'origine de cette plante. En effet, ce lieu, qui abrite en son sein la seule et unique banque génétique du Warana dans le monde, attire aujourd'hui les convoitises des plus grandes multinationales. Le « Projet Warana » apporte une protection sociale, économique et écologique face à ces menaces. Mais ce n'est pas tout. Le « Projet Warana » a pour principal objectif de donner au peuple Satere Mawe les moyens politiques et économiques nécessaires à l'actualisation de son autonomie par rapport à l'Etat brésilien; une autonomie passant par la réaffirmation de sa culture ancestrale dans « une éducation et une médecine différenciée », selon les termes de la Constitution brésilienne. Durant plus de cinq siècles, les Portugais puis l'Etat brésilien engagèrent une lutte culturelle contre les peuples indiens. En imposant aux tribus leurs propres mœurs, le Brésil prit ainsi le contrôle de toutes les richesses que cache l'Amazonie. C'est dans cette optique qu'en 1987 le peuple Satere Mawe créa le Conseil Général des Tribus Satere Mawe (CGTSM), qui regroupe aujourd'hui les 83 communautés de l'aire indigène autour du « Projet Warana », et se fait ainsi le porte-parole et le représentant de la sauvegarde d'un patrimoine culturel, écologique et spirituel de l'humanité.

Le choix du nom du projet – « Projet Warana » - n'est pas anodin. En effet le Warana, dont la traduction en langue française peut être « essence de la raison », ou « entendement », est une plante dont la symbolique est fondamentale. Son mythe énonce la prophétie selon laquelle cette plante fera un jour le bien de tous les hommes, et sauvera l'humanité tout entière. Pour certains Satere Mawe, cette prophétie est en train de se réaliser. Ces mythes, vestiges d'une tradition indienne ancestrale, occupent une place centrale dans l'articulation actuelle du « Projet Warana » : ils ne sont plus seulement une explication du monde réel par des

actes effectués en des temps primordiaux, mais deviennent alors les ressorts pour l'autodétermination d'un peuple entier.

Bastien Beaufort
Sébastien Wolf

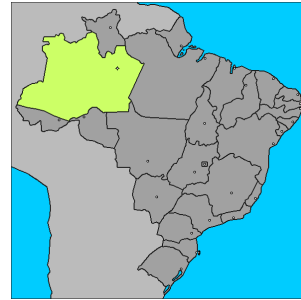
*

L'habitat des Indiens Satere Mawe

Une aire indigène protégée de 780 000 hectares, à la frontière entre les Etats d'Amazonas et du Para...



Le point rouge est sur la ville de Manaus, capitale de l'Etat d'Amazonas.



En vert, l'Etat d'Amazonas, au Nord ouest du Brésil, en frontières avec le Venezuela, la Colombie et le Pérou.



... entourée par la ville de Maués à l'ouest, et celles de Parintins et Barreirinha au nord, et, plus loin et sans communication, la ville d'Itaituba à l'Est.

*

Chapitre 1

Quelques repères historiques sur la tribu des Indiens Satere Mawe

« Les blancs proclamaient que les Indiens étaient des bêtes, les seconds se contentaient de soupçonner les premiers d'être des dieux. A ignorance égale, le dernier procédé était certes plus digne d'Hommes. »

Claude Lévy-Strauss
in « Tristes Tropiques »
Ed. Terre Humaine / Pocket, 2001

L'origine probable du peuple Satere Mawe est à rechercher dans la migration du peuple primitif Tupinambas qui vivait sur le littoral brésilien, près de Belém. Cette tribu a fui l'invasion portugaise en 1530 vers l'ouest, pour se réfugier sur une île appelée aujourd'hui Tupinambarana, située près du fleuve Amazone et de l'actuelle ville de Manaus, capitale de l'Etat d'Amazonas ; cette migration aurait été très lente et semble avoir duré près de 60 ans. Les Satere Mawe présentent des caractéristiques similaires aux Tupinamba et intègrent le tronc linguistique Tupi ; toutefois, leur langue est aujourd'hui différente du Guarani-Tupinamba, et ne peut être rattachée à aucune autre famille linguistique.

En 1691, le clan des Mawe – qui deviendra la tribu des Satere Mawe - est représenté sur une des premières cartes de l'Amazonie, localisé dans la zone Ouest du fleuve Tapajos qui correspond au territoire actuel des Satere Mawe. On rencontre en 1669, la première référence écrite au clan des Mawe par le missionnaire Joao Felipe Betendorf – le même qui, le premier, cite aussi l'utilisation du Warana – et qui situe le clan dans trois *aldeias*, à l'emplacement de l'actuelle ville de Mauès, à l'est de l'Etat d'Amazonas.

Premiers écrits sur le Warana

Le missionnaire Joao Felipe Betendorf, écrit, en 1669, que les indiens ont dans leur bois un petit fruit appelé Warana, *« qu'ils estiment autant que l'homme blanc estime son or. Ils en font une boisson qui donne à l'indien une telle force qu'il peut rester sans manger plus d'un jour lorsqu'il va à la chasse ; elle est même diurétique, élimine la fièvre, le mal de tête et les frissons »*.

De son côté, au XIX^{ème} siècle, le naturaliste Carl Van Martius, de passage dans la région de Mauès, remarque *« un intense commerce du Warana dans la région, à tel point que des commerçants des régions ou pays aussi éloignés que le Mato Grosso ou la Bolivie viennent jusqu'à Mauès pour acheter du Warana »*.

En 1863, selon un rapport écrit par Araujo Brusque, président de la province du Para, les commerçants fluviaux – les *regataos* – intermédiaires entre les Indiens et les villes coloniales, échangent pour maximiser leurs profits, des produits naturels rares et chers des indiens, contre des produits industrialisés aux prix dérisoires... Déjà à cette époque, serait-on tenté de dire ! Le rapport du président de la province dénonce cette exploitation comme une formidable maladie qui *« ronge les artères naturelles du commerce légal. Ces regataos, insatisfaits des gains fabuleux qu'ils obtiennent, parcourent d'énormes distances pour rechercher les produits indiens, en allant parfois les chercher dans la cabane même des Indiens »*. Un rapport de 1864 donne la mesure de l'exploitation des Indiens par les *regataos* : une simple chemise est échangée contre plusieurs centaines de kilos de Warana ; pour une bouteille d'eau de vie, les Indiens produisent du caoutchouc pendant une année entière...

Perroquet intelligent et curieux

(...) Le nom « Maué/Mawe », comme la grande majorité des premiers ethnonymes donnés aux peuples indigènes de l'Amérique du Sud, n'est pas reconnu par les propres indiens et ne fait d'ailleurs même pas partie de leur langue. Les données historiographiques, comme celles ethnographiques ne permettent de préciser définitivement ni son origine, ni sa signification. Lorenz (*« Satere Mawe, os filhos do Guarana » Ed. Centro de Trabalho Indigenista, 1992*), sans indiquer ses sources, lui attribue le sens de « perroquet intelligent et curieux ». Il s'agit probablement d'un mot issu de l'ancien Tupi ou de la Langue Générale, langue véhiculaire employée durant la colonisation (...)

L'ère « moderne »

En 1910, le Service de Protection de l'Indien (SPI) est créé. C'est un organisme d'assistance dont l'action se limite à la distribution de « pharmacies modèles » avec un « mode d'emploi » et d'outils agricoles (pour une production orientée vers le marché) et celui d'une entreprise extractiviste qui commercialise le caoutchouc et d'autres produits forestiers, des bois, des peaux d'animaux sauvages...

« Le SPI est arrivé en 1934, se souvient un témoin (1) (...) Nous avons exploité beaucoup de caoutchouc, de *sorva*, de tout, produit beaucoup de farine. Un bateau des américains venait de Manaus chercher la gomme ici sur l'Andira. Jusqu'à l'époque du SPI, mon peuple vivait bien. Avant le SPI, notre production était importante, immense. On faisait de la châtaigne, du caoutchouc, de la *sorva*, plusieurs types de *copaiba*, de la résine d'arbre, des lianes, des planches (...) Mon père racontait que c'était des militaires qui obligeaient tous les Indiens à se subordonner au SPI. Ils ne pouvaient rien faire sans son autorisation. Même pour aller d'un village à l'autre, ils devaient dire pourquoi ils se déplaçaient, combien de jours ils allaient y passer, quelle était la raison de la réunion. C'était complètement fermé (...) Cela a duré jusqu'à ce que les Blancs, les patrons d'usines arrivent, exploitent du bois. Là a commencé le désastre. Les gens ont commencé à se sauver, à laisser leurs maisons et leurs champs pour s'éloigner de tout ce bruit et des gens qui arrivaient (...) Ils – les Blancs – installaient des usines pour distiller ce produit, l'essence, ce qui représentait un sacré travail. Quand ils installaient une distillerie, c'était beaucoup de bruit, d'alcool, de prostitution, ils volaient les femmes. Ah la la qu'est-ce qu'il y a eu comme conflits entre Indiens et exploitants de bois ! Ceux qui ne s'habituait pas, partaient vivre autre part, au centre de la réserve, tout ça à cause de ces envahisseurs et des morts qu'il y avait (...) Et de là, ils ne sont plus partis, cela a été la guerre pour leur prendre tout ça ici, et là ils ont dû résister. Beaucoup d'Indiens sont morts, beaucoup de Blancs aussi. C'est mon père qui le racontait. Lui défendait toujours les droits des Indiens et les gens, bernés par l'exploitant, voulaient le tuer. Après avoir compris que les exploitants faisaient cela pour s'approprier la terre, ils ont résisté. Ils ont fait front aux exploitants et ont expulsé ceux qui étaient dans la réserve. C'est seulement à ce moment qu'il y a eu une prise de conscience(...) ».

Le SPI avait quatre missions majeures :

- . ses postes étaient maintenus grâce à l'exploitation à des fins commerciales des ressources naturelles par les Indiens ;
- . l'organisation des activités de production visait à transformer les Indiens en petits producteurs ruraux, répondant ainsi au schéma protectionniste en vigueur sous la dictature de l'époque qui associait politique de colonisation vers l'ouest et intégration forcée des Indiens à la nation ;
- . le ferme appui à la catéchèse catholique comme une stratégie d'influence culturelle et religieuse, avec l'objectif de remplacer les coutumes ancestrales par la religion du blanc ;
- . l'instauration d'un culte sans faille au drapeau brésilien, de la commémoration de la fête de l'indépendance du Brésil ou du jour de l'Indien qui mobilise toute la population, demande de multiples préparatifs de la part des *Tuxauas* (chefs de villages) et des fonctionnaires, et qui se déroulent en présence des autorités des municipalités, sous la forme de grands rassemblements nationalistes.

Le SPI est remplacé en 1968, par la Fondation Nationale de l'Indien (Funai) structuré à trois niveaux : une administration centrale à Brasilia, des administrations régionales dans les villes et villages plus ou moins proches des aires indigènes, des agences locales « Postos Indigenas » à l'intérieur des aires indigènes.

Différentes fonctions sont affectées à cette administration :

- . enregistrement des naissances et décès ;
- . établissement de « certificats d'Indien » qui servent à faire valoir les droits à la retraite ;
- . divulgation et application de la réglementation sur la vente de boissons alcoolisées et sur leur introduction dans l'aire indigène ;
- . contrôle de l'entrée d'étrangers dans la zone ;
- . aide logistique aux transports, à la commercialisation de diverses productions locales ;
- . appui à des actions dans le domaine de la santé et de l'éducation ;

. informations des responsables régionaux et nationaux de la FUNAI par des rapports périodiques des activités développées, de la situation et des éventuels problèmes et besoins du poste...

On voit donc clairement que ces institutions exercent un contrôle, voire parfois une manipulation, et jouent un rôle de tuteur, considérant l'Indien comme un « mineur ». Toutefois, l'inadaptation des actions aux cultures indigènes empêche toute émancipation des peuples indiens, dont les Satere Mawe.

« (...) On a commencé à parler au Brésil d'un *indigénisme alternatif* vers 1975, explique Alba Lucy Giraldo Figueroa (1), quand devant l'orientation prise par la politique indigéniste officielle sous la dictature militaire, des anthropologues et d'autres personnes travaillant auprès des Indiens, ont pris des initiatives dans le sens d'une *anthropologie appliquée* et ont monté auprès de différents groupes, des projets avec l'appui d'organisations non gouvernementales. En se fondant sur la réalité socioculturelle de ces peuples, cet indigénisme alternatif propose son appui aux Indiens dans leur lutte pour leur autonomie et leur autodétermination. Il s'articule avec d'autres mouvements au-delà des frontières et des catégories professionnelles : les Eglises (surtout les Eglises catholique et luthérienne), les organisations professionnelles : avocats, géologues, géographes... les partis politiques de gauche et les mouvements populaires, les Travailleurs sans Terre et les *seringueiros*, puis, dans la mouvance générale, les mouvements de défense de l'environnement et de l'Amazonie (...) »

Et ce n'est qu'en 1988, que la nouvelle constitution brésilienne reconnaît enfin le droit aux populations indigènes de disposer librement de leurs terres ancestrales.

Les Eglises

Il convient aussi de préciser que les églises ont, depuis fort longtemps, accompagné ce mouvement et sont venues voir de près quelle part du gâteau elles pouvaient s'arroger. Ainsi, après l'expulsion des Jésuites, en 1758, on ne relève pas de mouvement d'évangélisation à grande échelle d'Indiens sur leurs territoires, jusque vers la fin du 19^{ième} siècle. C'est alors que des missions catholiques s'installent, fortes de leurs certitudes qu'il faut sauver ces bons sauvages : « Personne depuis deux cents ans ne s'occupe des ces infortunés, pas de missionnaires pour les évangéliser, les baptiser, les sauver » écrit en 1908, Monseigneur da Costa Aguiar, de l'évêché de Manaus (1). Et ce ne sera qu'en 1955 que sera créée la paroisse de Parintins, incluant l'aire indigène Satere Mawe ; depuis : « (...) les Indiens Satere Mawe dépendent, en tant que catholiques, de ce nouveau territoire ecclésiastique ».

Depuis, les églises concentrent leurs activités sur la conversion et l'enseignement religieux, les mesures de bienfaisances, et tentent de marquer de leurs empreintes tout le système éducatif. Les deux écoles les plus anciennes furent créées durant les années 1930 par un missionnaire nord-américain de l'Eglise Adventiste du Septième jour. L'Eglise Catholique a implanté la majorité des petites écoles aujourd'hui existantes, mais ce sont les instructeurs indiens et les coordinateurs de leur organisation, l'OPISM (Organisation des Instructeurs Indigènes Satere Mawe) qui les prennent en charge, même si l'Eglise Catholique assure toujours nombre des cours annuels de recyclage pédagogique.

« De son côté, à travers deux agences nord-américaines implantées au Brésil, l'Eglise Baptiste a été la première à s'investir dans l'alphabétisation en langue indigène en vue de préparer de futurs lecteurs de la Bible, relève Alba Lucy Giraldo Figueroa (1). Les deux agences entretiennent des missionnaires qui font des recherches en linguistique et effectuent à cette fin des séjours plus ou moins longs. Ils forment aussi des instructeurs spécialisés en enseignement bilingue, des pasteurs pour l'évangélisation et s'investissent également dans des actions sanitaires de base (...) Incontestablement, l'église la plus active est la Catholique, suivie de l'Eglise Baptiste, Adventiste et de l'Assemblée de Dieu. L'Eglise Universelle du Royaume de Dieu est aussi présente (...) Divers signes témoignent de l'adhésion d'un village à la religion catholique : chapelle de pisé avec son autel et ses images religieuses, maison et toilettes à usage exclusif des pères, activités matinales et vespérales des catéchistes qui font sonner les cloches pour appeler à la prière et au chant des hymnes religieux. On relève d'autres détails qui témoignent de l'emprise matérielle de l'église : l'infirmerie, une pièce où est rangé le matériel et où l'agent de santé exerce ; la pharmacie, nom donné à l'armoire où l'agent de santé stocke les médicaments ou à la boîte métallique avec quelques pinces et seringues, ciseaux,

thermomètre, ou encore la chaise, la table, le filtre et le récipient pour l'eau. Les remèdes proviennent de dons des pères (avec des notices d'utilisation souvent en italien, langue de la plupart d'entre eux), de la FNS *Fundação Nacional de Saúde* ou éventuellement des hommes politiques, ou de *l'Amerindia Cooperatio* (...).

Cette présence des églises repose surtout sur un « projet pastoral » - un projet de « recrutement », « d'enrôlement », voire « d'embrigadement » dirait les mauvaises langues ! - relativement clair et très bien résumé dans l'un des écrits (1) d'un coordinateur de l'action pastorale : « la visite et l'organisation de toutes les communautés, le relevé et la connaissance approfondie de toute la région. Un travail non plus occasionnel ou limité à un village mais suivi et étendu à tous les locaux (...) Une autre étape consistera à mieux connaître la langue indigène, la culture locale et la réalité dans le but d'une Évangélisation plus profonde et incarnée ». Le mobile de ce cheminement est tout aussi clairement énoncé : « Le chemin qui est encore ouvert à une évangélisation qui atteigne la culture, les légendes, les mythes (...) Les valeurs et les convictions sur l'existence humaine (naissance, vie et mort) attendent encore une réponse de l'Histoire du Salut ».

« L'aspect systématique, extensif et minutieux des interventions des églises et, en particulier, de l'Église Catholique, reprend Alba Lucy Giraldo Figueroa (1), prend des formes diverses qui se traduit par un contrôle et une prise de pouvoir effective. Ainsi, en août 1995, à Nazaré, lors du premier cours d'instruction religieuse, j'entendis le Père annoncer aux catéchistes qu'il ferait l'appel afin de prendre note de ceux qui ne s'étaient pas rendus à son invitation. L'utilisation du terme *fiscalisar* (contrôler) est révélateur de l'aspect coercitif de son action, ceci malgré un habillage empreint de théologie de la libération. Ces crises de pouvoir se reflètent aussi à l'échelle individuelle... ».

L'église est extrêmement présente dans l'aire indigène. Sur le terrain, elle tente de s'opposer à la venue d'autres personnes. Une remarque relevée lors d'un témoignage recueilli par Alba Lucy Giraldo Figueroa (1) : « ...quand la FUNAI a commencé sa *politicaille*, les pères en ont fait autant de leur côté, sans que l'on en sache rien, pour qu'on ne réunisse pas le Conseil (l'installation du Conseil Général de la Tribu Satere Mawe). Le père me disait que je n'aurais pas dû créer le Conseil parce que je n'étais pas *Tuxaua*, je n'étais pas un chef, je n'étais pas catéchiste, je n'étais rien.

Alors, je lui ai dit : « *Mon père, si vous êtes ici, c'est parce que vous avez quelque chose d'important à réaliser ; pourquoi nous, nous ne pourrions gérer nos affaires ensemble avec des organisations ? Pourquoi ne donnez-vous pas une bonne idée, pourquoi ne priez-vous pas pour que les choses aillent mieux, pourquoi ne montrez-vous pas quelque chose de constructif où nous puissions travailler ? Maintenant, vous arrivez chez nous avec vos histoires politiques. Je n'accepte plus cela (...)* »

Il m'a dit alors : « *non, mon fils, tu n'es rien, tu n'es ni capitaine, ni Tuxaua (...)* »

Je lui ai répondu : « *non mon père, nous on est chef dès l'enfance. C'est maintenant que l'on fait les choses. Je vous ai laissé toutes vos chances, on a attendu, on a regardé, pensé, et maintenant nous sommes en tête, devant vous. On ne veut pas contrôler les gens, être autoritaire, bureaucratique. Nous voulons ce qui est collectif, rechercher une unité : le diocèse, la FUNAI, la Préfecture, en bref, toutes les entités qui veulent aider à la cause indigène, la défendre (...)* Notre droit est garanti par la Constitution, on l'utilise peu ; on ne tente même pas d'aller à l'Université car vous nous en empêchez. Souvent vous nous empêchez d'avoir des contacts avec les professeurs, les anthropologues, ces gens-là (...) Ils n'aiment pas que quelqu'un d'autre, une anthropologue comme vous aille dans l'aire. Ils veulent seulement que cela reste entre eux... ».

Actuellement, en schématisant quelque peu, on peut dire qu'il y a deux positions face à l'église chez les Satere Mawe : d'un côté, les *Tuxauas* qui mènent une relation avec les missionnaires dont l'enjeu est le pouvoir de mener une négociation avec le monde des « civilisés », des « blancs » ; de l'autre côté, il y a tous ceux qui ne sont pas *Tuxauas* et qui utilisent aussi des éléments de la foi et de la pratique catholique davantage à la manière « d'un accessoire, d'un dispositif opérationnel, relève Alba Lucy Giraldo Figueroa (1), qui leur permettent de résoudre leurs problèmes, sans pourtant déroger au schéma de leur propre tradition culturelle ».

Et si aujourd'hui les Indiens Satere Mawe sont reconnus dans leur identité culturelle et socio-économique, il n'en fut pas toujours ainsi. Pour imposer leurs spécificités culturelles, leur droits sur leur territoire et leur désir de s'autodéterminer dans leur vie quotidienne, les Satere Mawe ont dû lutter, et depuis fort longtemps.

Toutefois, deux événements relativement récents leur ont donné l'occasion à la fois de se rebeller, de se souder socialement face à l'adversité venue de l'extérieur, et aussi de lutter avec une remarquable efficacité.

L'histoire d'une route... qui resta à l'état de projet

Vers la fin de 1979, un article de presse du journal *Estado do Amazonas* évoque un projet de construction d'une route de 300 km de long qui devait traverser le territoire Satere Mawe et en désenclaver quelques villages. Le retentissement politique et économique potentiels représentés par un tel projet généra de nouvelles alliances intra et inter-ethniques. En effet, il était facile de prévoir que cette route pourrait, dans le meilleur des cas, multiplier les ressources de la région, mieux fixer les hommes à la terre, et stimuler : l'exploitation des terres de l'intérieur et leur nouvelles réserves de production ; faciliter l'écoulement de la production agricole, en particulier du Warana ; favoriser l'apparition de nouvelles exploitations agricoles et de complexes industriels...

Or, dès le début du projet, quand les politiciens expliquèrent que seulement deux villages Satere Mawe seraient « touchés » par ce bouleversement, l'organisation gouvernementale de la FUNAI releva plus concrètement que 11 villages seraient atteints dans leur intégrité sans avoir rien demandé. On vit alors les alliances se former : d'un côté, les deux partis politiques, généralement opposés, qui dirigeaient la municipalité proche de Maués ; de l'autre, l'Eglise Catholique, des organisations indigénistes non gouvernementales et des leaders Satere Mawe qui ont immédiatement compris le danger que représentait les diverses « promesses » de ce projet pour le territoire et le bien-être social et culturel des Indiens.

Un des partis politiques, dont la « clientèle » dans l'aire indigène n'était pas négligeable, proposa un nouveau tracé qui ne couperait plus la réserve indigène et qui, de plus, avait l'avantage d'être adoubi par les Ministères du transport et de l'Intérieur. Mais à chacune des réunions, les Satere Mawe, principaux intéressés, s'opposèrent absolument au projet de route et affirmèrent la volonté de résister jusqu'à l'obtention de son annulation. Divers leaders s'affirmèrent alors et furent nommés à la tête du mouvement ; ils se déplacèrent à Manaus, la capitale régionale, puis à Brasilia, la capitale du Brésil, pour participer à des assemblées de portées d'abord régionales puis nationales. Ce fut certainement là un bien pour un mal, car c'est aussi lors de cette lutte qu'émergea la première organisation indigène de portée nationale : l'UNI, l'Union des Nations Indigènes. Les Satere Mawe reçurent aussi l'appui et le soutien actif de divers groupes sociaux qui appuyaient la lutte indigène, et composés de politiques ou d'universitaires qui savaient très bien faire appel, de manière efficace, aux médias... Ainsi, les Satere Mawe réussirent à se faire entendre de l'opinion publique et à dynamiser les tensions entre les différents protagonistes du projet de route ; ils surent très bien mettre à jour un ensemble de relations antagonistes entre intérêts politiques locaux, à Maués, et régionaux, à Manaus, entre les deux principaux partis politiques de la région. Les Indiens Satere Mawe renvoyèrent dos à dos tout ce beau monde. Et le projet capota pour trois raisons principales : le manque de financement ; le discrédit engendré par la découverte d'un plan de spéculation foncière dont bénéficierait directement le maire de Maués ; et surtout la lutte âpre et inflexible menée par les Indiens eux-mêmes. Reste aujourd'hui que la construction d'une route reliant Maués au sud du pays, et coupant les terres Satere Mawe est un thème récurrent chez les politiciens et une préoccupation qui continue à mobiliser les Indiens.

Pourtant, c'est bien lors de cette période de lutte que des rencontres et des alliances inter-ethniques se sont formées entre différents clans et différentes régions, et aussi que des liens se sont noués entre les tribus des groupes Amérindiens de l'Amazonie brésilienne. « Le corollaire, relève à nouveau Alba Lucy Giraldo Figueroa (1), a été un phénomène d'augmentation généralisée, progressive et décisive dans l'affirmation d'une ethnicité bâillonnée pendant des décennies (...) Cette annihilation résultait de rapports de force inégaux avec les fronts extractivistes d'une société nationale en expansion mais aussi, chez les Satere Mawe, de l'attitude culturellement enracinée, d'accueil, d'acceptation, et parfois presque de révérence envers l'autorité supérieure, l'Etat, qu'il s'agisse du président de la FUNAI ou du Président de la République qui est toujours bien différenciée de la catégorie des intermédiaires, des fonctionnaires de la société régionale et est (...) assimilée par la mémoire mythologique à un démiurge fondateur ». Certainement, le combat contre ce projet de route a-t-il permis aux Indiens, à tous les Indiens, de prendre conscience de leur « fraternité ethnique », de la comprendre et de poser les bases d'organismes et d'associations politiques, culturels et économiques pour l'affirmer et enfin la faire respecter.

Solidaires... toujours !

(...) Chez les « Maué », la structure sociale est essentiellement fondée sur la coopération dans le travail (...) La solidarité entre les différentes familles qui résident dans une même communauté se construit sur le travail collectif, les *puxiruns* organisés pour divers travaux agricoles ou la construction des maisons (en particulier de la toiture). Des familles isolées les unes des autres peuvent aussi échanger du travail (...) Les facteurs économiques ont un rôle considérable tout au long de la structuration du groupe de parenté le plus important, la famille étendue (...)

Alba Lucy Giraldo Figueroa

Elf Aquitaine et ses recherches pétrolières

Pour relater cet autre épisode de la lutte des Indiens contre l'immixtion du « Blanc » en territoire Satere Mawe, nous préférons laisser la parole à Alba Lucy Giraldo Figueroa (1) qui a très bien résumé l'affaire :

« Moins d'un an après que l'affaire de la route ait disparu des journaux régionaux, un autre projet d'intérêt économique et d'envergure internationale aux apparences néo-colonialistes fit scandale dans les journaux des grandes villes du Brésil. Comme la première affaire, il concernait les aires indigènes Satere Mawe et Munduruku. A la suite de l'invasion subite en août 1981 d'importantes équipes de prospection sismographique – pas moins de... 300 personnes ! - pour la détection de nappes de pétrole, le leader Satere Mawe de l'époque, le *Tuxaua* Amino Tulio de la rivière Marau, se rendit à Manaus pour demander à la FUNAI de prendre de toute urgence des mesures [contre les prospecteurs qui] avaient abattu des fruitiers et des hévéas, utilisé des explosifs, ce qui avait provoqué la fuite du gibier (...) L'atterrissage des hélicoptères au milieu des villages, le bruit des nombreux moteurs, des tronçonneuses, puis celui des explosifs, semèrent la panique chez les enfants et d'autres personnes qui ne comprenaient pas ce qui se passait.

En plus du malaise engendré par cette situation, de la faim qui avait résulté de la fuite du gibier, la culture très élaborée des Satere Mawe dans le domaine de la chasse, qui met en jeu des techniques mais aussi des représentations et des rituels, et donc leur cosmogonie et leur chamanisme, se trouvait fortement ébranlée. En effet, divers lieux du massif forestier comme des profondeurs terrestre et aquatique sont les domaines d'entités surhumaines et sur-animales, que seuls les *painis* (les chamans) voient au cours des *bancadas* (cérémonies). Ces lieux se distribuent sur tout le territoire et interfèrent de manière importante dans la vie quotidienne des gens. Ces entités, surtout celles connues sous le nom de « vieux Kuru » le *Curupira* amazonien, le maître du gibier, et celle, collective, appelée « Moï » (corps de serpent), le maître des profondeurs de l'eau, sont susceptibles de se mettre en colère à cause de la « soeira », un bruit excessif, et de se venger sur un village entier en lui envoyant la « panema » (...) qui désigne l'incapacité à obtenir un résultat dans les différentes activités productives, en particulier dans la chasse (...) On imagine aisément l'expression effrayée des personnes voyant passer les hélicoptères en tous sens.

Au stress biologique de la faim et au stress psychologique de ce choc culturel, se superposait un stress d'ordre sociologique causé par la désorganisation de la vie quotidienne et du travail. Un travail rémunéré était proposé aux Indiens pour diverses tâches (ouverture à la machette de layons et de sentiers, travail de guide, d'aide), les nouveautés dans les campements des travailleurs les attiraient fortement. Il y circulait des boissons alcoolisées, des films pornographiques, ils pouvaient y payer la dégradation des femmes. Les protestations des chefs indiens concernaient ces différents aspects mais aussi la pollution des rivières et un déboisement excessif. « Ils sont entrés comme un voleur par la fenêtre, sans appeler du seuil pour demander aux propriétaires s'ils pouvaient entrer » dit le *tuxaua* Amino Tulio, à l'époque *Tuxaua* Général de Marau.

La profondeur de cette déclaration et la perception de cette arrivée comme une authentique « invasion » ne peuvent être comprises dans toute leur intensité que si on les oppose au formalisme qui caractérise la réception des visites chez les Satere Mawe (...) Le protocole implicite exige de celui qui arrive qu'il se rende, avant tout autre contact, chez le *tuxaua*, afin de se présenter, dans le cas d'une première visite, d'expliquer le motif de sa visite, de raconter les nouvelles, de s'informer des événements locaux et de lui fournir des précisions sur son séjour, en particulier sur son organisation matérielle. Le *tuxaua* organise l'installation, a l'occasion de s'exprimer, de montrer son accord, parfois d'accompagner le visiteur, ou de prendre toute autre mesure. C'est

à ce moment que le *tuxaua* offre du Warana ou, à défaut, du café ou du *xibé* soit de la farine de manioc mêlée à de l'eau. C'est le contexte normal pour permettre des échanges, l'expression de la convivialité mais aussi le contrôle social (...)

L'arrivée bruyante des employés des entreprises Braself et CBG (Companhia Brasileira de Geofísica) étaient loin de respecter ce modèle. Ces entreprises étaient les filiales brésiliennes de la Compagnie nationale Elf Aquitaine et de la Compagnie Générale de Géophysique (CGG) (...) Telle était la nature de ceux qui furent nettement perçus par les maîtres de maison comme des « envahisseurs », expression qui tourmenta l'orgueil des responsables français des entreprises.

La première entrée des entreprises chez les Satere Mawe eu lieu le 25 août 1981. Leur objectif était de réaliser 250 km de layons de 1 m de large, dont 60 km dans l'aire Satere, et d'ouvrir des clairières de 10 sur 30 m chaque trois ou quatre kilomètres pour l'atterrissage des hélicoptères (...) Elles reconnurent finalement avoir ouvert environ 70 ha de forêt dans la réserve. Une autre estimation indique une superficie totale déboisée comprise entre 100 et 110 ha (...) Un total de 7800 charges de 800 g de dynamite gélatineuse devant exploser simultanément était prévu, chacune se convertissant en cratère de 1 à 1,5 m de diamètre. L'enregistrement par ordinateur des ondes vibratoires devait permettre de cartographier le sous-sol et, en particulier, de repérer l'existence des nappes, probablement de pétrole mais qui pouvait aussi contenir « du gaz, de l'eau ou même rien du tout » (...)

L'affaire prit de l'ampleur quand la presse dénonça la mort de trois personnes et les blessures entraînant un handicap d'une quatrième, toutes âgées de moins de 30 ans. Une manipulation de charges explosives était, selon les Indiens, à l'origine de ces quatre accidents. Un Indien montra ces charges à la télévision et les journaux diffusèrent aussi leur photographies afin d'alerter la population du danger qu'il y avait pour les gens des deux réserves (Satere Mawe et Munduruku) à manipuler les explosifs laissés intacts, sans contrôle, sous terre. Les Indiens exigèrent, entre autres mesures, le retrait immédiat de ces « bombes » (...)

Les leaders Indiens qui avaient très rapidement pressenti la gravité de la situation et étaient allés en discuter avec la FUNAI, durent d'emblée reconnaître les divergences entre leurs points de vue et ceux des représentants de l'Etat (FUNAI, Petrobras). En conséquence et sans délai, ils firent appel à la société civile, par l'intermédiaire des médias, pour les appuyer. Ils dénoncèrent d'abord le mépris du responsable de l'Administration régionale de la FUNAI, qui n'avait pas voulu les recevoir et écouter leurs revendications alors qu'eux avaient pris la peine de venir à Manaus, puis dénoncèrent son pouvoir absolu dans toute l'affaire (...) La FUNAI délivrait des autorisations d'entrée sur leurs terres sans consultation préalable des Indiens et, de plus, les responsables des équipes ne disposaient d'aucun document démontrant une telle autorisation. L'institution chargée de la tutelle et de la protection des Indiens avait jugé suffisant de simplement informer les Indiens de l'arrivée de l'entreprise (...) La loi n°6001, dite du Statut de l'Indien (1973) était gravement enfreinte. Cette loi stipule que toute intervention économique dans un territoire indigène doit être autorisée par un Décret spécifique du Président de la République et que les conditions de cette intervention doivent être précisées dans le texte du Décret. Ici, il y avait eu un accord entre la FUNAI et Petrobras, sans prendre en compte les procédures obligatoires (...)

L'autorisation et l'illégalité de la conduite des agents de la FUNAI, soupçonnés aussi de corruption, fut ressentie comme une trahison, un arrangement avec les « envahisseurs » ; et les leaders qui s'étaient rendus en qualité de représentants de l'ensemble des Satere Mawe, décidèrent en réponse de défier leur institution de tutelle. Comme ils n'arrivaient pas à faire entendre leur voix et que la FUNAI décidait seule de tout, y compris du montant des indemnités, les leaders s'engagèrent dans une lutte directe pour la démarcation et la légalisation définitive des territoires des Satere Mawe et des Munduruku, demandèrent l'interruption des travaux, entamèrent une action en justice de « Interdito Proibitorio », et exigèrent le paiement d'une indemnité juste. Ils étaient appuyés dans leur action par une organisation non gouvernementale de Sao Paulo, le Centre du travail Indigéniste (CTI), par plusieurs avocats et aussi par les médias. Le paiement d'une indemnité a clos l'affaire (...)

Deux ans plus tard, les Satere Mawe obtenaient la pleine reconnaissance de la démarcation de leurs terres, celle qu'ils gardent encore. Leur habitat devenait une aire indigène protégée de 780 000 hectares, à la frontière

entre les Etats d'Amazonas et du Para, entourée par la ville de Maués à l'ouest, et celles de Parintins et Barreirinha au nord, et, plus loin et sans communication, la ville d'Itaituba à l'Est.

Le CGTSM – Conseil Général de la Tribu Satere Mawe

Forts de ces victoires juridiques et désirant ne plus se retrouver en position de faiblesse dans l'avenir, les Indiens Satere Mawe décidèrent de se doter d'un organisme représentatif et assez puissant pour faire front, le cas échéant. Le 15 septembre 1987 fut créé le Conseil Général de la Tribu Satere Mawe (CGTSM), dans la communauté Umirituba, par les leaders encadrés par le chef général José Miquiles (Zuzu), dans l'objectif d'organiser le peuple. Cette lutte pour les droits constitutionnels s'appuie sur les chapitres 231-232 de la constitution Brésilienne qui garantit : éducation différenciée, santé différenciée, reconnaissance de la culture, des croyances religieuses, de l'organisation sociale, et la jouissance exclusive du sol, de la faune et de la flore des terres.

Ainsi, il fut possible de concevoir et de commencer à construire, petit à petit, le Projet Warana : vendre le guaraná à l'extérieur, sur des marchés équitables ou des niches qui pouvaient rendre possible une haute valeur ajoutée, suffisante pour mettre en place un développement économique durable et une amélioration générale de la qualité de la vie ; à la fois par la rente au producteurs, et surtout par l'autofinancement de projets socio-écologiques :

- . élevage des abeilles natives pour la production de miel, pollen, propolis – depuis peu, devenus « produits Sentinelles Slow Food » ; voir annexes « *Slow Food* » -, et la pollinisation des plantations de Warana et d'autres plantes de la forêt afin de garantir la biodiversité et l'équilibre de l'écosystème,
- . hygiène du milieu par la récolte différenciée des déchets non organique,
- . appui à la reforestation des zones dégradées avec des bois précieux en extinction...

Un parcours nouveau qui renversait le point de vue plus répandu dans le mouvement de renaissance indienne des années '90 : conquérir l'autonomie politique pour, par la suite, pouvoir construire une autonomie économique. Les Satere Mawe ont choisi le chemin inverse : fonder l'autonomie politique sur des bases concrètes d'autonomie économique. Stratégie qui s'avéra bien plus efficace. Car, en permettant de garantir le financement autonome de sa propre auto-organisation, cette approche a aussi permis au CGTSM de :

- . prendre de plus en plus librement ses propres décisions,
- . résister toujours mieux aux pressions pour la cooptation de ses fonctionnaires et leaders dans le cadre des politiques indigénistes publiques,
- . éviter, dans le meilleur des cas, de se transformer en une structure séparée des ONG indiennes subordonnées à n'importe quel bailleur de fond.

Le choix de cette voie permet aujourd'hui au CGTSM d'être véritablement, et de plus en plus, une organisation démocratique « moderne », politiquement représentative du peuple Satere Mawe, tout en demeurant, dans le même temps, l'émanation du conseil traditionnel des anciens. Il est devenu l'instrument qui permet à la société civile indigène de construire et de mettre en place son propre projet intégré d'ethnodéveloppement. Et finalement, il lui arrive de cultiver l'ambition d'offrir une contribution originale, fondée sur sa culture, au développement national brésilien !

Très concrètement, le Conseil Général réfléchit au développement de l'organisation sociale indienne face aux nécessaires interactions avec la société non-indienne. Il rassemble aujourd'hui (formalisés par le Statut de 2006) trois types de membres :

- . les membres constitutifs du Conseil : tous les villages Satere Mawe, chacun représenté par l'autorité communautaire traditionnelle de son *tuchaua* ;
- . puis, en tant que membres intégrés, les dizaines d'associations indiennes Satere Mawe (organisations de professeurs, d'agents de santé, de femmes, de sub-territoires, d'étudiants, de retraités, de *tuchauas*...) qui en reconnaissent l'autorité et le Statut ;
- . en tant que membres associés, les centaines de familles Satere Mawe qui commercialisent des produits à travers l'organisation de vente et de redistribution du CGTSM, organisées dans le Consortium des Producteurs ;

. toutes les familles Satere Mawe (pas nécessairement les mêmes !) qui achètent collectivement des biens de consommations, appelées à s'organiser en Comité, par l'organisation mutuelle du CGTSM.

Cette réalité sociale complexe est menée par une direction exécutive collégiale, partagée en quatre secteurs (présidence, trésorerie, secrétariats et directions régionales), composée au total de 14 membres, ayant chacun des compétences spécifique. Cette direction exécutive, compte tenu des besoins et des intérêts généraux, négocie le prix d'achat du Warana et des différentes plantes avec le Consortium des Producteurs. Par son Représentant de commerce international, elle viabilise la commercialisation externe de ces produits dans le cadre du système *empresarial* et d'économie solidaire de la Société des Peuples pour l'écodéveloppement de l'Amazonie – SAPOPEMA -. Se trouve aussi, rassemblées autour du CGTSM, et à différents niveaux de participation, d'autres réalités sociales et communautaires d'une plus vaste région amazonienne environnant la réserve indigène, unies par la lutte pour la défense de la forêt amazonienne et pour un futur digne pour ceux qui y vivent.

Cette articulation sociale et économique, voulue et dirigée par les Satere Mawe, leur permet de participer activement et personnellement au réseau brésilien et mondial du commerce équitable qui, dans leur cas, est devenu un instrument puissant de réappropriation de leur futur, et d'autoresponsabilisation pour le futur de l'humanité en général. Pour arriver jusque là, il a fallu quand même un petit événement politique qui, aujourd'hui, se révèle être un tournant majeur de cette histoire.

En 1999, les trois « *tuchauas* généraux » de l'époque – dont le *tuxaua* Zuzu, encore en pleine santé - , se réunirent en Umirituba pour proclamer que la « Terre Indigène Andira-Marau » était le « *Satere-Mawe éco ga'apyyiat waranà mimotypoot sése* », soit : le « sanctuaire culturel et écologique du Warana des Satere Mawe ». Le défi était lancé. Le CGTSM ne fut plus alors l'une parmi les centaines d'organisations indigènes brésiliennes qui, justement, revendiquent les droits territoriaux, humains, culturels et sociaux des Indiens. Dès lors, le CGTSM devint l'instrument de la prise en charge autonome de la sauvegarde d'un patrimoine spirituel et écologique de l'humanité, l'instrument d'une réalisation pratique et directe de ces droits à partir, dès le début, de la prise en charge unilatérale des responsabilités – incluant les responsabilités légales - qui accompagnent l'autogestion du territoire.

Cela, bien évidemment, bouleversa les rapports avec la société locale environnante. Notamment, il fallut combattre et vaincre la résistance des préjugés qui voient les Indiens de la forêt les plus démunis et cibles du clientélisme politique le plus dégradant, comme une main d'œuvre à bon marché employée pour le saccage des ressources naturelles. On peut alors avoir une certaine admiration pour cette « main d'œuvre à bon marché » qui s'est remarquablement organisé !

L'idée est maintenant bien établie que les Indiens ont « sauté le pas », qu'ils sont devenus une référence, un modèle, un espoir :

. espoir, pour les *caboclos* de faire encore mieux avec l'aide des Indiens ;

. espoir de fuir l'emprise des sociétés multinationales qui imposent monocultures, engrais chimiques, pesticides, variétés clonées de guarana...

Une emprise qui, corollaire, signifie clairement l'endettement pour financer la modernisation forcée, annonce la destruction des liens communautaires, développe les risques de santé inhérents à ces nouvelles « techniques... Une emprise qui signifie aussi la perte totale du contrôle sur la production/commercialisation.

Dans les faits, la CGTSM est devenue le dernier et tout petit rempart contre les multinationales qui veulent monopoliser le marché. Il se positionne contre un système qui finance des expériences de modification génétique de « la plante magique qui inspire les bonnes décisions lors des libres réunions dans la 'société sans Etat' des Indiens », pour essayer d'en faire, économiquement et politiquement, un instrument de domination totale de la vie sociale.

Aujourd'hui, grâce au principe du commerce équitable, par leur persévérance à protéger le Warana, à continuer de le cultiver et de le récolter selon les méthodes coutumières qui respectent la plante et tout l'écosystème de leur territoire, les Satere Mawe sont économiquement indépendants, politiquement structurés et respectés, et peuvent s'enorgueillir d'avoir su conserver leur dignité.

(1) « *Guerrier de l'écriture et commerçants du monde enchanté : histoire, identité et traitement du mal chez les Satere Mawe* » Alba Lucy GIRALDO FIGUEROA – Thèse de Doctorat en Anthropologie - Ed. Ecole des Hautes Etudes en Science Sociales, 1997

*

Chapitre 2

Mythes et Légendes du peuple Satere Mawe

Le Mythe

« (...) Personnellement, la définition qui me semble la moins imparfaite, parce que la plus large, est la suivante : le mythe raconte une histoire sacrée ; il relate un événement qui a eu lieu dans le temps primordial, le temps fabuleux des « commencements ». Autrement dit, le mythe raconte comment, grâce aux exploits des Etres Surnaturels, une réalité est venue à l'existence, que ce soit la réalité totale, le Cosmos, ou seulement un fragment : une île, une espèce végétale, un comportement humain, une institution. C'est donc toujours le récit d'une « création » : on rapporte comment quelque chose a été produit, a commencé à être. Le mythe ne parle que de ce qui est arrivé réellement, de ce qui s'est pleinement manifesté. Les personnages des mythes sont des Etres Surnaturels. Ils sont connus surtout par ce qu'ils ont fait dans les temps prestigieux des « commencements ». Les mythes révèlent donc leur activité créatrice et dévoilent la sacralité (ou simplement la « sur-naturalité ») de leurs œuvres. En somme, les mythes décrivent les diverses, et parfois dramatiques, irruptions du sacré (ou du « surnaturel ») dans le Monde. C'est cette irruption du sacré qui fonde réellement le Monde et qui le fait tel qu'il est aujourd'hui. Plus encore : c'est à la suite des interventions des Etres Surnaturels que l'homme est ce qu'il est aujourd'hui, un être mortel, sexué et culturel (...) ».

Mircéa Eliade,

in « Aspects du mythe » Ed. Gallimard 1988

*

La création du poison Timbó et de la Première Eau

Jadis, racontent les anciens Satere Mawe, quand la tribu n'existait pas encore, il y avait deux frères qui s'appelaient Ocumáató et Icuaman. Ils appartenaient à la race des Hommes, encore épars et rare, qui vivait en harmonie avec les autres espèces de l'Amazonie. Ocumáató et Icuaman étaient sages, beaux et aimés. Afin d'entretenir cette reconnaissance, ils organisaient fort souvent des fêtes qui s'animaient autour de la convivialité d'un bûcher ; car les hommes étaient la seule espèce maîtrisant le feu, et leur plus grande fierté naissait de sa chaleur. Cette habileté technique leur valait la plus grande admiration de toutes les autres espèces.

Un jour Icuaman convia, avec Ocumáató, tous les animaux et les poissons de la terre à une fête où chacun parla et partagea ce qu'il vivait avec les autres invités. La convivialité du bûcher réunissait les espèces en un accord sonore harmonieux, et la chaleur étouffait tout l'orgueil de chacun. Seuls les poissons Jeju et Matrinxão ne dirent rien de sage. Ils souhaitaient par-dessus tout que la suffisance de leurs paroles n'eut d'égal que l'ardeur des braises. Jeju parla le premier et de toute son arrogance... mais, très vite, il lassa tout le monde. Puis, s'immisçant au milieu de la conversation d'autres animaux présents, Matrinxão parla et, très vite lui aussi, ennuya son auditoire.

Icuaman avait emmené lors de cette fête son seul fils. C'était un enfant très rusé qui, notant les divagations et errements de Jeju et Matrinxão, se mit alors à leur répondre. Il les corrigea publiquement, non pas pour exposer une forme d'outrecuidance, car il ne voulait pas suivre le sillage qu'avaient engagé Jeju et Matrinxão dans la démonstration des talents personnels, mais seulement parce que son impulsivité naturelle le rendait par moments intolérant. Il ne pouvait supporter ceux qui parlent pour s'écouter et être admirés par autrui. Le courage et la sagesse de ses dires divertirent tous les convives présents. Mais l'intempérance de l'enfant qui ridiculisa Jeju et Matrinxão les fâcha grandement... Tant et si bien que rapidement, sentant le sang noir de la honte s'éparpiller dans tout leurs corps, ils se retirèrent dans un coin sombre de la forêt, à l'orée de la fête. Là, ils firent une incantation chamannique composée de trances, de chants et de danses, pour que l'enfant tombe immédiatement malade. Et c'est ainsi que, riant avec les autres convives, l'enfant senti sur-le-champ des douleurs dans tout le corps, si fortes qu'il eut dit que chacun de ses cheveux s'arrachaient et que chacun de ses os se brisaient. Bien vite rentré à la maison, l'enfant malade mourut après beaucoup de souffrances. Lorsqu'il rentra de sa fête, Icuaman se trouva face au corps inerte de son fils. Il jura alors de le venger dès que l'occasion se présenterait...

Cependant, Icuaman devait d'abord enterrer son fils.

A l'époque d'Icuaman et Ocumáató, racontent les anciens Satere Mawe, les hommes étaient si proches de la nature qu'il n'était pas rare que l'un d'entre eux naisse de la mort d'une plante ou d'un animal ; de même, chacun savait qu'une plante ou qu'un animal pouvait naître de la mort d'un homme. Il n'était donc pas rare qu'un homme ait pour parents proches, pères, oncles ou tantes, des animaux. En effet, une femme pouvait devenir mère du seul contact physique ou visuel avec un personnage d'une autre espèce. La vie des hommes faisait alors partie intégrante de la nature amazonienne, dans un cycle éternel où hommes, animaux et végétaux s'entrecroisaient à chaque génération, comme une seule espèce aux variations infinies.

Icuaman enfouit d'abord la jambe gauche de son fils dans la terre : il en naquit l'arbre « *timbó-urucu-ocuhén* », le faux *poison timbó*, dont la sève tirée de l'écorce est inoffensive.

Puis il enterra la jambe droite : il en naquit l'arbre « *timbó-cipó-ocuhén* », le vrai *poison-timbó*, dont la sève tirée de l'écorce endort l'esprit.

Les cadavres ainsi enterrés, rapportent les anciens Satere Mawe, car dans la Terre se trouvent les plus grandes diversités et richesses naturelles. Les hommes savaient que la valeur et la rareté de ce qui naîtrait du mort étaient liées à la richesse et à la diversité du lieu où était enseveli le corps. C'est pourquoi aujourd'hui, enseignent les anciens, les hommes ont encore l'habitude d'enterrer leurs morts.

Tout près de chez Ocumáató habitait un vieux cobra. Il s'appelait Sucury-Ténon et avait aussi un fils, un jeune cobra très mature et fort curieux, dénommé Sucury-Pacu. Le vieux cobra avait interdit à son fils de rendre visite à ses oncles Jeju, sa femme Traíra, ainsi que Matrinxão.

En effet, à l'époque où l'eau n'existait pas encore, racontent les anciens Satere Mawe, les poissons ne vivaient pas encore dans le milieu qui allait leur devenir naturel. Ils avaient développé en retour une attirance pour la magie et l'utilisaient fort souvent sans tempérance aucune. Ils y mettaient toute la frustration de ne pouvoir vivre dans un milieu qui leur était propre, contrairement aux autres espèces. C'est pourquoi ils étaient considérés comme des sorciers du mal.

Cependant, l'enfant cobra décida de désobéir à l'interdiction paternelle. Un jour, il avait assisté, et ce presque malgré lui, à une discussion entre son père, Sucury-Ténon, et d'autres animaux. Le vieux cobra y avait affirmé qu'un de ses frères, le poisson Jeju, avait inventé, par le moyen d'une magie puissante connue de lui seul, la Première Eau. Cette révélation avait attisé la curiosité de Sucury-Pacu, qui espionna ce conciliabule qu'il ressentait hautement secret. Mais il n'apprit rien de plus. Comme le mystère et l'incompréhension enveniment la curiosité, il décida de se rendre dans la maison de ses oncles pour en savoir plus. Il pensait que son père lui avait mentit au sujet de ses oncles et qu'ils n'étaient pas dangereux. Il s'imaginait que son père voulait seulement lui cacher l'existence de la Première Eau, par manque de confiance en sa maturité pourtant si grande. Le désir d'outrepasser l'interdiction paternelle fut une raison de plus pour aller en apprendre davantage sur ce qu'il avait furtivement entendu.

Sucury-Pacu s'en fut donc à la maison de ses oncles. Il ne les vit pas, mais rencontra sa tante, Traíra, l'épouse de Jeju. Elle aimait peu ce neveu bien trop vif d'esprit et mature. Malgré cela, elle le reçut convenablement, en l'accueillant chez elle et en le mettant à son aise. Puis, elle conversa avec lui :

- Tes oncles sont partis pour un long voyage, lui dit-elle.

Tout le temps qu'il restât avec sa tante, l'enfant cobra ne se lassait pas de discuter, il voulait tout savoir sur tous les sujets, et se montrait, comme à son habitude, extrêmement curieux et intéressé. Mais en réalité, il mettait dans sa conversation beaucoup de fourberie et d'habileté, afin de cacher le véritable motif de sa visite... Car la seule révélation qui l'intéressait était de savoir si son oncle, Jeju, avait réellement inventé l'Eau.

La conversation était vive et animée. La tante et son neveu s'accordaient par la parole, ils parlaient chacun longuement et posément. Sucury-Pacu sentit cet échange harmonieux, et laissa Traíra se laisser aller à la confiance mutuelle. Au moment qu'il jugea propice, il demanda *in petto* à sa tante qu'elle lui montre l'Eau que son oncle Jeju avait inventée.

Traíra se montra très étonnée quand son neveu prononça ces paroles, et ne dit mot pendant un temps. Lors de ce silence qu'elle rendait volontairement pesant, elle comprit rapidement toute l'ardeur qu'avait mit son jeune neveu pour la mettre à son aise. Elle fut outragée par l'intelligence de Sucury-Pacu :

- Comment sais-tu ? Qui t'as raconté ?

- J'en ai entendu parler, répondit-il en s'efforçant de garder son sang froid.

Prise de court devant l'assurance de son neveu, Traíra comprit qu'il était inutile de nier. Elle avait sous-estimé la ruse du jeune cobra. Se ravisant, elle l'emmena au fond de sa maison, là où reposait la Première Eau. Sucury-Pacu la suivit, et ne s'arrêta pas au signal de sa tante, car il ne vit pas tout de suite la minuscule flaque devant laquelle elle s'était arrêtée.

- Alors c'est cela, la Première Eau, ma tante ? demanda l'enfant, un rien méprisant devant ce secret dont le mystère n'avait d'égal, se disait-il, que sa petitesse...

- C'est là l'Eau, répondit Traíra. Le jeune cobra se demanda si l'émotion qu'il percevait dans la voix de sa tante était la manifestation du respect qu'elle éprouvait pour son mari, ou pour la Première Eau - ce qu'il avait du mal à croire. C'est pourquoi il s'exclama avec un détachement à peine masqué qu'il pensait que la Première Eau devait quand même être bien plus grande.

Traíra prit sévèrement ombrage du peu d'intérêt et de la désinvolture que l'enfant montrait à propos de la création de Jeju. Alors, elle n'hésita pas à utiliser la magie contre son neveu, car il ne semblait pas comprendre l'importance de la création de la Première Eau pour elle et ses frères. Elle se nourrit de toute la rancœur des poissons de n'avoir point de milieu naturel, de leur jalousie à l'égard des autres espèces et de sa propre haine face à l'intelligence insolente de Sucury-Pacu. Puis elle déversa toute cette colère dans le sort

qu'elle jeta sur Sucury-Ténon. Par une incantation que le jeune cobra n'entendit pas, car l'art chamannique lui était étranger, elle scella son sort.

En quelques secondes, le petit commença à se plaindre de poids sur l'estomac, de manque d'air, de troubles dans la tête... Il prit bien vite congé de sa tante, s'en retourna à sa maison et se réfugia auprès de son père. Celui-ci ne put le soigner. Il déduisit de la puissance des maux dont son fils souffrait qu'il revenait de la maison de ses oncles et qu'il avait été ensorcelé : un tel sort ne pouvait être que le fruit de la magie des poissons. Alors, Sucury-Ténon ordonna à son fils de retourner d'où il venait, afin de trouver les ingrédients avec lesquels on l'avait ensorcelé, et d'en faire des remèdes qui le libèreraient de l'envoûtement qui l'accablait.

Le petit s'en fut à nouveau chez ses oncles, recroquevillé par la souffrance.

Entre-temps, Jeju et Matrinxão étaient revenus de voyage.

Traïra les avisa immédiatement de la visite impromptue de leur neveu et de son ensorcellement. A ces mots, Jeju comprit que le jeune cobra viendrait chercher le remède à ses douleurs, sur les conseils de son père. Alors, il but à la hâte la flaque de la Première Eau. Puis, après des convulsions effrayantes, il la vomit dans unealebasse...

Quelques minutes passèrent avant l'arrivée de Sucury-Pacu. Les oncles le reçurent en feignant la joie. Le jeune cobra témoigna alors du poids sur l'estomac, du manque d'air, des troubles dans sa tête dont il souffrait depuis quelques temps, juste après sa dernière visite à sa tante... Puis il implora le remède dont il avait besoin auprès de ses oncles et de sa tante.

Jeju lui montra d'un signe de la tête laalebasse où il avait vomi l'eau de la minuscule flaque, en disant :

- C'est ici ! Tout ce qu'il y a dans laalebasse est pour toi... Tout !

Sucury-Pacu but alors l'eau vomie... Immédiatement, ses douleurs augmentèrent, et son ventre se mit à enfler, enfler, enfler...

Il demanda à ses oncles qu'ils soignent ses douleurs au ventre avec la *maraca* des Pajé, les chamanes, le seul remède qu'il avait vu son père utiliser pour soigner les maux les plus douloureux. Jeju fit remuer et résonner la *maraca* en un rythme lancinant et décousu, en décrivant des cercles tout autour du ventre rond de Sucury-Pacu une première fois, puis une deuxième fois, puis... à la troisième fois, le ventre du jeune cobra explosa. Soudain, une grande quantité d'eau commença à couler du ventre éclaté et béant, inonda la maison, et menaça de recouvrir et noyer ceux qui s'y trouvaient.

En voyant cela, Jeju invoqua la chauve-souris, l'hirondelle, le crapaud, le martin-pêcheur, et tous ceux qui devraient vivre auprès de l'eau... La chauve-souris et l'hirondelle vinrent aussi mais, au cours de leur vol, elles ne firent qu'effleurer l'eau, rien de plus. Elles agiraient ainsi tout au long de leur existence, et de celle de leur espèce. Le Martin-pêcheur arriva ensuite, accompagné de la grande aigrette à échasses et de la cigogne, volant au-dessus de l'eau mais restant, par la suite, dans la forêt, juste posté pour guetter, épier. Ils en feraient ainsi tout au long de leur existence, et de celle de leur espèce. En revanche, le crapaud se réjouit bruyamment en découvrant l'eau, et il y plongea derechef à grands cris :

- Ah ! Nous pouvons maintenant nous baigner sans plus attendre.

Et il décida d'élire domicile dans l'eau, pour y chanter nuit et jour, jusqu'au plus profond du fleuve et des rivières.

Voilà pourquoi, racontent les anciens Satere Mawe, la voix du crapaud est basse et rauque : c'est parce qu'il chante seul au fond des lacs et des fleuves.

Après les différents animaux invoqués, Jeju demanda d'appeler Sucury-Ténon, son frère. Le vieux cobra vint parmi le fracas de l'eau qui se déversait en cercle au sein de la pièce, et Jeju lui demanda d'ouvrir un chemin à travers l'eau.

- Allons, cela est facile ! répondit Sucury-Ténon.

Alors, il se plaça au centre de la pièce, au milieu du cercle d'eau qui se rétrécissait de plus en plus autour de lui, sous la pression toujours plus forte de l'eau qui jaillissait du ventre béant de Sucury-Pacu. Puis, il se mit à

fumer des cigarettes de bois de *Tauari*, d'une manière si calme et avec des gestes si sereins qu'il paraissait à peine remarquer le maelström qui l'entourait. Il jeta les cendres de sa cigarette dans les angles de la maison : une fois, deux fois, trois fois. Soudain, il plongea gracieusement et avec une agilité qui contrastait avec son apparente vieillesse dans l'eau et creusa un chemin en passant par-dessous le battant de la porte. Ainsi, il réussit à sortir de la maison des poissons sorciers, et à attirer l'eau derrière lui. Jeju lui demanda uniquement de ne pas regarder en arrière :

- Pour que l'Eau fasse un fleuve direct et non pas tortueux, expliqua-t-il.

Sucury-Ténon ne voulut pas obéir : il se mit donc en face de l'eau qui creusait déjà le lit du fleuve, mais en regardant sans cesse sur les côtés et par derrière.

C'est pour cela, rapportent les anciens de la tribu, que le commencement du fleuve Andirá, auprès duquel les Satere Mawe vivent depuis le début des temps, est laid, couvert d'arbres continuellement inondés, sans fleurs et sans feuilles.

Voyant que le débit de l'eau qui se déversait grandissait de plus en plus, les poissons, d'abord craignant d'être noyés, se résolurent à plonger dans les flots, et à sauter d'un côté et de l'autre du courant. De son côté, le martin-pêcheur était rejoint de toutes parts par d'autres espèces d'animaux : le héron d'Amazonie, la grande aigrette à échasses, le canard, la nette demi-deuil, l'hirondelle et toutes les espèces qui allaient, pour toujours, habiter près de l'eau. Tous les oiseaux restèrent sur les arbres des berges du fleuve Andirá ; et avec eux restèrent les chauves-souris, juste au-dessus de l'eau, dans les creux du bois des arbres.

Icuaman, qui avait organisé cette fête où son fils avait été ensorcelé par les poissons et en était mort, observait ce spectacle de loin, bien caché dans la verdure de la forêt. Il voyait Sucury-Ténon creuser le lit tortueux du fleuve Andirá ; il voyait la Première Eau former les autres fleuves, les deltas, les marais ; il voyait les poissons nager pour la première fois dans leur milieu naturel, suivant le cours de l'eau et plongeant d'une berge à une autre ; il voyait les oiseaux et les autres animaux prendre place dans le lieu qui allait devenir le leur durant leur vie entière, et à jamais pour ceux de leur espèce... Il dit alors :

- C'est maintenant que je vais me venger. Je sais déjà que les poissons furent les assassins de mon fils. Je vais arracher le *Timbó* ! Je vais arracher le *Timbó* !

Sur cette annonce presque incantatoire, il s'en alla.

Il appela ensuite Ocumáató. Il lui raconta qu'il allait faire une cérémonie : il jetterait dans l'eau de la liqueur obtenue avec l'écorce de l'arbre *Timbó*, cette liqueur qui soûle, endort et ensorcelle les poissons du fleuve.

Il convia tous les animaux de la forêt à participer à la cérémonie.

De nouveau, vinrent les invités.

Dès leur arrivée, Icuaman leur interdit de laisser une femme enceinte toucher le *Timbó*, sinon le poison resterait sans force et inefficace.

La cérémonie commença.

Icuaman arracha le *Timbó* par l'écorce. Il se mit à marcher au bord de l'eau, très lentement. Puis, en battant les gerbes de *Timbó* au-dessus du fleuve, il parsema le suc de la plante. Alors, tous les poissons commencèrent d'abord à devenir comme fous, à nager de manière absurde, agitée, puis, ils s'arrêtèrent brutalement de bouger, avant d'apparaître à la surface de l'eau, informes et immobiles, à moitié ivres ou à moitié morts.

La foule, en cris, montra les poissons :

- Les poissons sont déjà en train de mourir ! Les poissons sont déjà en train de mourir !

Ensuite, Icuaman, Ocumáató et leurs compagnons attrapèrent à la main les poissons inertes flottant à la surface de l'eau. Ils prirent seulement les plus gros ; le martin-pêcheur, la grande aigrette à échasses, la cigogne et le héron d'Amazonie mangèrent les petits. C'est pourquoi aujourd'hui encore, ces quatre espèces d'oiseaux ne mangent que les petits poissons, et les hommes les plus gros.

Cependant, la cérémonie ne s'acheva pas ainsi, contrairement à ce qu'avait prévu Icuaman. Car il y avait dans l'assemblée, bien cachés parmi les invités, un jaguar et une femme enceinte. Ces derniers attendirent de voir le public bien distrait par la première pêche des hommes et des oiseaux, avant de s'élancer et de sauter dans

l'eau, parmi tous les poissons, dont on ne voyait plus que le ventre. Immédiatement, le *Timbó* perdit toutes ses forces et son efficacité, et il ne put empoisonner les poissons jusqu'à la mort.

Icuaman se rendit compte qu'on lui avait désobéi. Pour châtier le jaguar de sa faute et pour avoir entraîné avec lui une femme enceinte, Icuaman lui arracha sa fourrure. Ivre de rage, et de n'avoir pu mener à bien sa vengeance, il arracha les yeux du jaguar. Il les emmena avec lui dans le jardin enchanté de Noçoquém, qui appartenait à sa sœur, Onhiàmuaçabê. Il n'y avait pas, disait-elle, dans toute la forêt amazonienne, de terre plus fertile. Ici, il planta les yeux du jaguar et avec eux, enterra toute la haine de sa vengeance. Des yeux plantés du jaguar naquit un noyer.

Les anciens de la tribu Satere Mawe racontent que le vieux cobra, Sucury-Ténon, demeure aujourd'hui encore dans le fleuve Amazone, se mouvant comme il l'avait fait lorsqu'il creusa le lit de la Première Eau.

*

L'origine de la Nuit

Après la création du monde, l'eau se déversa sur la Terre. Après la naissance de l'eau, la Nuit, elle, n'apparaissait pas. Ainsi, les espèces de l'Amazonie, et la race des hommes en particulier, ne pouvaient dormir. Pourtant la nuit existait déjà : elle était prisonnière dans l'antre de Surucucu.

Chacun connaissait Surucucu mais personne ne l'avait vraiment vu, car c'était là un être étrange et redouté... ou plutôt un esprit comme il en existe dans la forêt d'Amazonie. Surucucu se montrait parfois aux chasseurs imprudents sous la forme d'un serpent, mais parfois aussi l'esprit de Surucucu semblait habiter le corps d'un scorpion, et à d'autres moments encore, celui du mille-pattes. Cependant, le plus souvent, Surucucu prenait la forme de la veuve noire, qui dévore toujours son partenaire après l'amour... Pour dire combien Surucucu était crainte, on rencontrait aussi très souvent dans son entourage sa proche sœur, qui était une vipère. En fait, nul ne sut jamais si Surucucu était tous ces animaux en même temps, ou si l'esprit de Surucucu, tel un succube maléfique, venait habiter le corps de l'un ou de l'autre. A moins que ne fut là un seul et même esprit diabolique, incarné dans tous les animaux à la fois, et qui pouvait se montrer sous une forme ou une autre pour mieux piéger et dévorer ses proies. C'est pour cela que Surucucu semblait être à la fois une entité divisée, mais aussi une multitude unie. Depuis le début des temps, racontent les anciens Satere Mawe, Surucucu hante tellement la pensée du chasseur dans la forêt que les hommes enseignent très tôt aux enfants à se méfier de cet esprit qui sait prendre toutes les formes, pour mieux attirer les imprudents à leur perte.

C'est dire alors combien il fallut de courage et de détermination à un jeune homme, Uánham, lorsqu'il décida d'agir et d'aller trouver la Nuit dans l'antre de Surucucu. Pour ce faire, il réunit ses amis et leur dit :
- Je m'en vais chercher la Nuit pour vous, auprès de Surucucu.

Alors, tous s'assemblèrent autour des anciens. Ils parlèrent longtemps, bien longtemps, car tous savaient que ce voyage serait long et périlleux, bien plus que lorsque les hommes partent à la chasse. Uánham ne disait mot : il savait que la marche serait longue et que tous ses sens devraient rester en éveil. Quand il se sentit prêt, il partit avec quelques compagnons, emmenant avec lui son arc et ses flèches.

Après de longs jours de marche au cœur de la forêt sombre et humide, il arriva à la maison de Surucucu. Il demanda à ses compagnons de rester cachés à l'extérieur. Il irait seul. Sous de lourdes racines enchevêtrées, à la lisière de la mangrove, un trou humide marquait l'entrée de l'antre. On ne pouvait s'y tromper : des toiles d'araignée tendues obstruaient le passage, le sol était jonché de restes informes, les ténèbres cachaient l'intérieur du repaire... Mais cela n'arrêterait pas Uánham : écartant le voile de toiles, il entra en repoussant les débris sur le sol. Il prit le temps de s'habituer à la pénombre. Peu à peu, il distingua une entité informe et deux yeux qui le scrutaient. Le corps dissimulé derrière des racines qui tombaient du plafond, Surucucu le détaillait calmement, comme s'il se demandait quel goût pouvait bien avoir cette étranger qui osait troubler sa tanière si délicieusement sombre et moite.

Uánham se tenait sur ses gardes. Il comprit qu'il devait parler le premier :

- Je voudrais t'acheter la Nuit. En guise de présents, je te donne mon arc et ces flèches.

Surucucu prit alors la forme étrange de la veuve noire, mais le corps agrémenté de mille pattes, et regarda froidement le jeune téméraire qui avait osé braver les dangers de la forêt pour s'aventurer jusque dans son antre. Après un moment de silence, il lui répondit :

- Dis-moi, fils, pour quelle raison aurais-je besoin de ton arc et de ces flèches, puisque je n'ai pas de mains ? Non, non, je ne veux pas de ton arc ni de tes flèches. Va-t-en avant que je ne te dévore.

Mais Uánham était opiniâtre. Il chercha ce qu'il pourrait bien échanger pour acheter la Nuit. Il chercha longtemps... et il eut une idée : il allait offrir une corde de liane pour que Surucucu puisse ligoter ses proies. Il ne doutait pas de l'utilité de son présent, mais redoutait la réaction de Surucucu. Et, une fois de retour dans l'antre de l'être informe, il annonça :

- J'ai ici une corde de lianes, avec laquelle tu pourras ligoter toutes tes proies, et les immobiliser. Tu sauras certainement en faire bon usage.

Surucucu resta de marbre. Il semblait réfléchir, et le silence dans lequel Uánham se tenait le plongea dans un effroi d'une noirceur égale à celle de l'antre de Surucucu. Cependant, la bête lui répondit :

- Fils, ta proposition me porte à croire que vous, les hommes, furent dotés par la nature d'une ignorance sans égale... Pourtant, votre outrecuidance vous donne l'illusion que vous possédez un savoir absolu sur les espèces de la nature, et de surcroît tu as l'audace de vouloir m'offrir une arme... Que n'ai-je besoin d'une corde pour ligoter mes proies ? Ne vois-tu pas que je suis veuve noire, et que la plus fine de mes toiles est bien supérieure en dureté que la plus solide de tes lianes ? Ne vois-tu pas que je suis aussi scorpion, et que la plus douce piqure de mon dard se trouve à des hauteurs azuréennes en puissance, lorsque nous la comparons au plus fort de vos poisons ?

Disant cela, Surucucu se transforma soudain en un scorpion. Pourtant son corps était couvert d'écailles, pareil à un serpent. Uánham crut avoir attisé la haine de Surucucu, et ce faisant, avoir provoqué, en voulant prendre la Nuit, sa propre perdition par le dard du scorpion. Il n'en fut rien. Surucucu ordonna alors :

- Attache cette corde de lianes sur mon derrière.

Alors, Uánham attacha la corde au bout de la queue de Surucucu.

C'est pourquoi, racontent les anciens Satere Mawe, encore aujourd'hui, lorsque le serpent se fâche, il remue sa queue, en faisant un bruit : *che... che... che...*, comme le son d'une corde de liane que l'on agite, pour prévenir celui qui passe.

Surucucu laissa Uánham quitter son antre en vie. Une fois de plus, cependant, il ne lui livra pas la Nuit.

Dépité mais toujours empli de courage, Uánham revint un autre jour ; il apportait avec lui du venin. Tout en montrant un flacon dans ses mains, il dit à Surucucu :

- Je suis venu chercher la Nuit. Je veux l'emporter avec moi en sortant de ton antre. En échange, je t'ai apporté du venin.

A ces mots, Surucucu sembla jubiler. *Che che che*, faisait-il avec sa queue, ouvrant grande sa gueule d'araignée et agitant plusieurs centaines de ses mille pattes... L'antre sombre s'emplit soudain de bruissements effrayants. Tout autre que Uánham serait resté pétrifié d'effroi devant cette scène terrifiante et aussi hideuse que soudaine. Entre les racines qui pendaient dans l'antre, au milieu des toiles tendues et des reliefs de repas précédents, Surucucu s'agitait telle une chimère mi-larve mi-monstre, dans l'infecte puanteur de son repaire :

- Ah ! Tu as amené du venin ? Alors, je vais te livrer la Nuit, parce que c'est justement de venin dont j'ai besoin.

Surucucu arracha la fiole des mains de Uánham. Il y eut un fracas assourdissant de la plus grande intensité, qui paraissait être un coup de tonnerre, racontent les anciens Satere Mawe, quand la bête habitée par l'esprit de Surucucu s'empara du précieux présent pour le mettre en lieu sûr. Surucucu disparu dans l'obscurité de son antre. Uánham attendit, seul. Il ne se découragea pas. Surucucu ne pouvait le tromper. Effectivement, se retournant vers son visiteur, Surucucu se redressa jusqu'à toucher le plafond de terre et, s'accrochant aux racines qui pendaient, il découvrit le torse de son improbable corps. Alors, du poitrail du monstre, juste à hauteur du cœur, s'échappa lentement un nuage noir et dense, presque visqueux, que Uánham mit bien vite dans un panier.

Les compagnons d'Uánham l'avaient attendu tout ce temps. Le voyant sortir de l'antre de Surucucu chargé d'une boîte, ils coururent à sa rencontre sur le chemin, l'entourèrent tout excités et lui demandèrent :

- Alors, c'est vrai que tu as emmené la Nuit avec toi ?

Uánham répondit que oui. Toutefois, voyant l'impatience de ses confrères, il s'empressa d'ajouter que Surucucu lui avait bien recommandé de n'ouvrir le panier qu'une fois rendu chez lui, bien loin de son antre. Mais les compagnons d'Uánham insistèrent tant et si bien qu'il céda et ouvrit la précieuse fiole.

Et du panier sortit la Nuit, la première Nuit.

Les compagnons d'Uánham, apeurés comme jamais devant tant d'obscurité, se mirent à crier, courant et fuyant dans tous les sens, aveuglés par le noir profond de la Nuit. Uánham, lui aussi, se mit à crier et implora le ciel :

- Amenez la lune ! Amenez la lune !

Mais la lune ne vint pas et Uánham resta seul dans les épaisses et sombres ténèbres de la première Nuit.

De son côté, Surucucu avait rassemblé ses parents. Tous s'étaient partagés le venin. Entendant les lamentations d'Uánham, ils s'approchèrent. Puis, coulant le long des troncs d'arbres, glissant entre les arbrisseaux, se traînant sur les feuilles géantes, chacun s'approcha, dissimulé par le noir de la première Nuit, et le groupe encercla Uánham. Alors, l'esprit de Surucucu fondit sur le malheureux, et c'est la vipère qui le piqua la première, sur le doigt de pied. Uánham sentit la douleur ; elle était d'une telle intensité qu'il comprit que la vipère l'avait piqué à mort, et hurla :

- Je sais qui tu es, je sais qui tu es ! Mes compagnons te tueront !

Puis, tous les porteurs de venin piquèrent l'homme téméraire à leur tour ; même les autres serpents de la forêt essayèrent ensuite leur venin sur Uánham. Seul le boa ne mordit pas Uánham.

Les anciens Satere Mawe racontent que Surucucu, ayant senti boa stupide et bête, elle ne lui donna pas une goutte de venin : c'est pour cela qu'aujourd'hui encore, le boa est le seul serpent qui ne mord pas les hommes.

Uánham mourut de la piqûre de la vipère et de tous les acolytes habités par l'esprit de Surucucu. Heureusement, le jeune homme avait passé un pacte avec l'un de ses plus savants compagnons, qui connaissait mieux que quiconque les vertus des plantes amazoniennes. L'homme trouva Uánham mort ; pour l'aider, il composa un bain de feuilles et il y baigna le cadavre de son ami dans l'eau durant plusieurs jours. La force des plantes amazoniennes s'accomplit : Uánham ressuscita.

Uánham se remit sur-le-champ en chemin : il voulait la Nuit, la Grande Nuit, la Nuit Eternelle.

Il retourna dans l'antre de Surucucu avec la ferme intention, cette fois, d'y prendre la Grande Nuit car l'autre Nuit avait été certes impressionnante, mais bien trop courte. Et comme il savait maintenant ce que désirait Surucucu, il apporta beaucoup plus de venin. Ravi de l'échange, et pour allonger la Nuit afin d'obtenir la Grande Nuit que demandait Uánham, Surucucu se livra à une magie connue de lui seul. Il partit à la recherche de l'arbre à chenille, le Genipa ; il cueillit un fruit de Genipa et attendit quelques jours pour qu'il pourrisse bien. Puis il en fit un jus, le *Jenipapo*, celui qui teinte en noir la peau des hommes. Il mélangea ce suc avec tous les immondices qu'il rencontra dans la forêt. Puis, quand le temps fut venu, il y eut à nouveau un grand fracas au loin quand, au fond de son antre, la chose habitée par l'esprit de Surucucu se redressa jusqu'à toucher le plafond de terre et, s'accrochant aux racines qui pendaient, il découvrit le torse de son improbable corps. Alors, du poitrail du monstre, juste à hauteur du cœur, s'échappa lentement comme un nuage encore plus noir et dense qu'auparavant, et encore plus épais et poisseux que pour la première Nuit.

Ainsi naquit la Grande Nuit que Uánham ramena pour tous les hommes, et toutes les autres espèces de l'Amazonie.

Les anciens de la tribu Satere Mawe racontent que c'est parce que Surucucu utilisa le *Jenipapo*, le jus d'un fruit pourri qui teinte en noir la peau des hommes, et qu'elle le mélangea à tout un tas d'immondices, que nous sentons parfois tant de douleurs dans le corps durant notre sommeil la nuit, et que nous avons la bouche amère et malodorante quand nous nous réveillons.

*

La naissance du Warana

Jadis, racontent les anciens Satere Mawe, vivait une femme, Onhiàmuaçabê. Elle appartenait à l'espèce des hommes, mais était connue comme la première femme du monde. Tous les habitants de la forêt pensaient qu'elle disposait de pouvoirs hautement mystérieux, et pour cela, elle était vue comme un être très puissant. Toutes les espèces la considéraient avec une admiration mêlée de crainte. On ne savait quel sentiment était le plus fort lorsqu'on la rencontrait, dans la forêt amazonienne. A peine savait-on où elle vivait, de qui elle descendait, et qui l'accompagnait. Le plus souvent, on la croisait seule, portant dans sa main quelque plante inconnue. C'est pourquoi elle avait acquis la réputation de posséder la connaissance absolue de toutes les vertus des plantes de l'Amazonie, celles avec lesquelles on préparait toutes sortes de remèdes. Les anciens racontent encore qu'elle était l'être le plus désiré que l'Amazonie ait connu. Avec ses connaissances, elle avait atteint une puissance spirituelle bien supérieure à celle de tous ses congénères les hommes, trop souvent attelés à de matérielles occupations. Le plus souvent, on la croisait autour de Noçoquém, un jardin que l'on croyait enchanté par ses pouvoirs. Personne ne savait s'il lui appartenait vraiment, mais par respect envers l'autorité naturelle d'Onhiàmuaçabê, aucune âme vivante n'osait s'y aventurer. Ainsi, les secrets que le jardin recélait restaient inconnus.

Des hommes, pourtant, avait déjà eu accès au jardin de Noçoquém. Ils étaient les frères d'Onhiàmuaçabê, et s'appelaient Ocumàato et Icuaman. Dans des temps immémoriaux, peut-être fussent-ils des années ou des siècles, Icuaman avait planté au sein même du jardin de Noçoquém les yeux d'un jaguar. Cet acte fut accompli comme une folie vengeresse, car ce jaguar avait été le responsable de l'inachèvement de la vengeance originelle qu'Icuaman s'était juré d'accomplir, pour la mémoire de son fils défunt.

Onhiàmuaçabê ne voulait pas de mari : elle semblait satisfaite de sa solitude qu'elle cultivait ardemment. Pourtant, tous les animaux de la forêt désiraient l'épouser et vivre avec elle. Ocumàato et Icuaman, ses frères, recherchaient eux aussi sa compagnie si désirée. Mais bien souvent, Onhiàmuaçabê se montrait froide, et savait user d'habiles subterfuges pour tromper ses frères, et quiconque se rapprochait trop d'elle. Ainsi, elle pouvait rester seule. Ocumàato et Icuaman, qui étaient déjà fort orgueilleux, ne supportaient pas leur que leur compagnie soit rejetée par leur sœur, la première femme du monde. Ainsi, ils se montraient particulièrement jaloux dès que quiconque approchait Onhiàmuaçabê. N'était-ce pas aussi parce qu'elle était la seule à connaître tous les secrets des plantes, celles qui donnaient tous les remèdes dont les êtres avaient besoin pour vivre dans la forêt amazonienne ?

Un jour, un petit serpent, qui conversait avec d'autres animaux, fit le serment devant tous qu'Onhiàmuaçabê deviendrait son épouse. Mais sachant que la belle refusait toute sorte de rapprochement et proposition, il usa d'une ruse : sur le chemin que la première femme du monde empruntait tous les jours, il répandit un parfum enchanteur qui devrait inévitablement la séduire. Quand Onhiàmuaçabê passa le jour suivant sur le chemin et sentit le parfum enchanté, elle s'enivra :

- Hum, quelle odeur agréable !

Le serpent, qui s'était caché, discerna le trouble de la jeune femme, et pensa :

- Comme je l'avais dit, elle m'aime !

Puis, rampant de tous ses anneaux, il partit s'étendre plus avant sur le chemin pour attendre sa promise.

Lorsqu'elle passa près de lui, sans le voir, le serpent lui effleura la jambe ; ce fut bien suffisant pour qu'Onhiàmuaçabê tombe enceinte. En ce temps là, racontent les anciens Satere Mawe, il suffisait qu'une femme soit touchée ou même regardée par un homme, un arbre ou un animal qui la désirait comme épouse, pour qu'elle devienne mère. Ainsi, durant ces temps où la nature était reine, les animaux, les végétaux, les minéraux et les hommes s'unissaient de génération en génération, et l'harmonie entre les espèces de l'Amazonie était totale.

Cependant, Ocumàato et Icuaman ne voulaient toujours pas que leur sœur s'offre à un être, pas plus avec un homme qu'avec un arbre ou un animal, et encore moins qu'elle donne naissance à des enfants. Ils comptaient bien profiter seuls de ses immenses connaissances à propos plantes avec lesquelles on préparait tous les remèdes. Ainsi, lorsqu'ils apprirent qu'Onhiàmuaçabê portait un enfant, un garçon qui plus est, leur possessivité fut pleinement affectée. Ivres de jalousie, ils parlèrent longtemps, très longtemps, et cherchèrent

la meilleure solution pour que leur sœur ne transmette pas son savoir à quelqu'un d'autre qu'eux-mêmes, et surtout pas à son fils.

Vint le moment où Onhiàmuaçabê donna le jour à son enfant. Elle s'occupa de son fils comme une mère, comme la première mère. La force qu'elle mettait dans l'affection donnée à son fils n'avait d'égal que la puissance des connaissances qu'elle avait. C'est pourquoi, racontent les anciens Satere Mawe, aujourd'hui encore, l'amour des mères est le plus grand, car il est puisé dans l'affection originelle qu'Onhiàmuaçabê, la première femme du monde, donna à son fils.

Très vite, il devint un petit garçon fort et gracieux, qui se mit à parler très tôt. Dès qu'il le put, il demanda à manger les mêmes fruits que ses oncles Ocumàato et Icuaman. En effet, il voyait fort souvent ses oncles aller et venir les mains emplis de noix. Comme c'était un enfant vif et intelligent, il voulut en faire de même. Onhiàmuaçabê, pourtant, refusa, et lui expliqua pourquoi. Elle se décida à ne pas lui cacher la vérité, croyant en l'entendement précoce de son jeune enfant. :

- Ecoute, mon fils. Fort longtemps avant ta naissance, ton oncle, Icuaman, planta un noyer au sein du jardin de Noçoquém, et lorsqu'il planta cet arbre, il enterra aussi de nombreux sentiments et de nombreuses passions. Le noyer qui poussa ensuite donne des noix dont la rareté est aussi grande que la force des passions que ton frère éprouva lorsqu'il le planta. C'est pourquoi chacune de ses graines est d'une valeur inestimable pour tous les êtres de la forêt. Toutefois, continua-t-elle, lorsque tes oncles apprirent que j'étais enceinte de toi, ils s'emparèrent du jardin de Noçoquém. Avec une rage que je ne leur connaissais pas, ils me bannirent de ce lieu et, de plus, m'interdirent de t'offrir une seule des noix du noyer. Voilà pourquoi, mon fils, il est sage de s'incliner face à leur détermination. Ta tolérance envers ceux qui, malheureusement, en manquent, ne fera que t'honorer dans l'avenir...

La sagesse de ces paroles, et le calme avec lequel elles furent prononcées, calma bien le jeune enfant, pendant un certain temps. Onhiàmuaçabê se garda de dire que ses frères, dans le but de s'assurer que leurs ordres seraient respectés, avaient confiés la garde du lieu au rongeur doré, au perroquet Arara, et à la perruche. C'est l'une des rares fois où elle le tint dans l'ignorance. Elle pensait ainsi le protéger.

Le temps passant, le fils d'Onhiàmuaçabê, devenu plus âgé, insista, encore et encore... tant et si bien qu'il en arriva à supplier sa mère. L'indulgence que sa mère éprouva alors l'obligea à céder aux demandes. Elle l'emmena à Noçoquém pour y manger des noix. Mais l'ordre d'interdiction des frères d'Onhiàmuaçabê s'était répandu partout dans la forêt.

A quelques temps de là, passant par Noçoquém, le rongeur doré remarqua sous le noyer les cendres d'un feu sur lequel on avait fait griller des noix. Immédiatement, il courut raconter ce qu'il avait vu aux deux frères. Ocumàato pensa immédiatement que le rongeur devait se tromper ; Icuaman, lui, ne pouvait croire non plus que l'information fût vraie. Ils parlèrent longtemps, bien après que le soleil s'en soit allé et que la lune l'ait remplacé à son zénith. Finalement, au petit matin, Ocumàato et Icuaman ordonnèrent au petit singe à bouche rouge de se poster tout près du noyer et de vérifier si quiconque, malgré leurs ordres, oserait s'aventurer au jardin de Noçoquém.

Le fils d'Onhiàmuaçabê grandissait de jours en jours. Etaient-ce les noix qui lui donnaient cette force et ce sens aigu de l'intelligence ? Il avait mangé beaucoup de noix et il en mangeait tous les jours et de plus en plus ; car il connaissait maintenant très bien le chemin pour se rendre au jardin de Noçoquém. Et il advint qu'un jour, ignorant plus qu'inconscient du danger, l'enfant retourna au noyer et ne vit pas les espions de ses oncles, qui avaient ordre de tuer quiconque transgresserait les ordres. Alors que le fils d'Onhiàmuaçabê gravissait le noyer avec empressement, les sbires de ses oncles l'observaient sournoisement. En silence et munis d'une corde, ils se placèrent sous l'arbre ; quand l'enfant redescendit avec son précieux chargement de noix, ils lui coupèrent la tête, sans même savoir à qui ils avaient à faire.

Restée loin de cette scène, loin de Noçoquém, Onhiàmuaçabê s'inquiétait depuis quelques heures déjà de l'absence de son fils ; se doutant de quelque chose, elle partit pour Noçoquém... En chemin, elle entendit bien trop tard les cris de son fils qu'on assassinait. Courant aussi vite qu'elle le put, elle arriva trop tard, juste au moment où le corps mutilé de son enfant s'écroulait, sans vie, au pieds des animaux mandatés par les oncles.

Meurtrie dans sa chair de mère, Onhiàmuaçabê s'arracha les cheveux, pleura et cria son désespoir sur le cadavre de son fils. De nombreux êtres de la forêt vinrent partager sa peine. Pour la première fois, ils osèrent l'approcher. Longtemps elle resta auprès de lui, jusqu'à ce que chacun l'entende dire, impromptue :

- Tu ne seras pas mort en vain, mon fils. Tes oncles t'ont tué en pensant que le monde t'oublierait bien vite, mais il n'en sera rien.

Ses paroles étaient toutes entières empreintes de solennité.

Alors, Onhiàmuaçabê arracha l'œil gauche de son enfant et le planta en terre comme on le fait d'une graine ; mais l'arbrisseau qui poussa alors ne donna rien : c'était celui du *Pariri*, le faux Warana. Puis elle arracha l'œil droit et le planta en terre : de cet œil naquit le vrai Warana.

Onhiàmuaçabê, en même temps, continuait à parler à son fils, s'adressant non plus à son corps mais à son esprit :

- Toi, mon fils, tu seras la plus grande force de la Nature. Tu seras grand et puissant : tu libéreras les hommes de nombreuses maladies et tu les aideras à se sentir toujours en bonne santé. Tu feras le bien de notre communauté, puis tu sauveras l'humanité tout entière.

Alors, elle se pencha sur le corps de son fils. Elle prit les feuilles d'une plante qu'elle mâcha fort longtemps ; puis, avec sa salive et la sève des feuilles, elle lava le corps inanimé, et l'enterra. Elle entoura la sépulture de pieux et demanda au merle à lunettes de rester en place pour surveiller ce lieu devenu sacré. Elle lui demanda instamment de la prévenir dès qu'il entendrait un bruit sortir de la sépulture ; car Onhiàmuaçabê saurait alors quoi faire.

A quelques jours de là, le merle à lunettes entendit du bruit s'élevant de la tombe et courut en informer Onhiàmuaçabê ; celle-ci revint très vite auprès de son fils et ouvrit sa sépulture. Comme il en sortait un macaque, elle souffla sur le singe qui devint alors maudit. C'est pour cela, racontent les anciens Satere Mawe, que depuis et encore aujourd'hui, sa race erre sans repos dans la forêt. Puis, elle referma le tombeau et versa en son sommet la sève des feuilles de la plante magique avec lesquelles elle avait lavé le corps sans vie de son fils.

Quelques temps passèrent. Un matin, le merle à lunettes prévint à nouveau Onhiàmuaçabê qu'il avait entendu du bruit. Comme la première fois, la première femme du monde revint ouvrir la tombe de son fils : il en sortit le singe Caiarara, dénommé depuis le chien de la forêt. Onhiàmuaçabê souffla sur lui et le maudit afin que jamais personne ne le mange. Il ne fut jamais mangé depuis ce jour, ni lui, ni sa descendance. Puis elle referma la sépulture et s'en alla, laissant le lieu encore et toujours sous la garde du merle à lunettes.

Les jours d'après, celui-ci prévint à nouveau Onhiàmuaçabê d'un bruit suspect dans la sépulture. Cette fois, il en sortit un porc ; il transportait, racontent les anciens Satere Mawe, les dents qui devraient convenir à toute la tribu et à tous les hommes. Onhiàmuaçabê expulsa le porc de la même manière qu'elle avait chassé les autres animaux. Mais tous ces allers-retours n'étaient pas vains : chaque fois qu'une nouvelle bête féroce sortait de la sépulture de son fils, la plante de Warana grandissait, grandissait... Et dans le même temps, de plus en plus d'animaux venaient déposer des offrandes afin que l'enfant renaisse.

Puis, vint le temps où le merle à lunettes n'entendit plus de bruit. Alors Onhiàmuaçabê put venir ouvrir, pour la dernière fois, la tombe de son fils. Il en sortit un enfant : c'était le premier Satere Mawe, l'origine de la tribu. L'enfant était bien le fils ressuscité d'Onhiàmuaçabê. Elle l'agrippa en s'agenouillant et lui mit une dent dans la bouche. Une dent de terre. C'est pour cela, rajoutent les Anciens de la tribu, que les Satere Mawe ont les dents qui se gâtent : « Nous descendons d'un cadavre. », disent-ils.

Ensuite, Onhiàmuaçabê se mit à laver très lentement et en douceur les pieds, le ventre, les bras, la poitrine et la tête de son petit, avec la sève des feuilles de la plante magique qu'elle mastiquait à nouveau. Mais, affairée à sa tâche sacrée, elle n'entendit pas arriver Ocumàato et Icuaman, ses frères. Avec force, ils l'obligèrent à arrêter de laver le corps de son fils. Onhiàmuaçabê ne put que s'incliner. C'est pour cela, racontent les anciens de la tribu, que les Satere Mawe ne peuvent pas changer de peau durant leur existence sur cette Terre, contrairement à certaines autres espèces.

Nul ne sut vraiment ce qu'il advint de la première femme du monde et de ses deux frères. Pour beaucoup, ils disparurent à jamais dans l'Amazonie. La seule certitude était qu'Onhiàmuaçabê, Ocumàato et Icuaman ne connurent que la discorde, à jamais.

Aujourd'hui, racontent les anciens de la tribu, c'est en souvenir du fils d'Onhiàmuaçabê que le Warana donne des fruits à la coquille rouge et orangée qui s'ouvre partiellement après sa floraison, et donne un noyau qui ressemble étrangement à un œil : l'œil de la forêt, l'œil du Warana.

*

La tortue et le jeune faucon

Jadis, racontent les anciens Satere Mawe, il y avait dans la forêt d'Amazonie un oiseau qui descendait de la race des faucons, mais aussi de celle des tortues. Son père appartenait à la lignée des faucons. En revanche, sa mère et ses oncles descendaient de la famille des tortues. Ainsi, le jeune faucon était le fils d'une tortue flegmatique et d'un faucon majestueux : de par ces origines, le faucon n'avait pas d'égal dans toute l'Amazonie.

La tortue, mère du jeune faucon, avait deux frères dont plus personne, aujourd'hui, ne se souvient. En effet, tout au long de leur existence auprès d'elle, ils étaient restés vils et surtout jaloux de leur sœur et de son mari, le faucon.

Le jeune faucon, lui, avait hérité des plus belles qualités des espèces différentes d'où descendaient ses parents. Il possédait la rapidité de son père et de sa race, vitesse qui n'avait pas d'égal dans le monde animal. A cela, il avait associé une vue perçante qui lui prodiguait une lucidité hors pair. Mais, par-dessus tout, il avait en lui un courage d'airain, une qualité qui surpassait de beaucoup toutes les autres. Il développait son courage depuis ses plus jeunes jours, contrairement aux autres qualités qu'il avait épanoui en grandissant. Son courage se manifestait alors plus comme force morale qu'en habileté physique. Mais la personnalité unique du jeune faucon venait aussi de son sang de tortue qui équilibrait en un admirable tempérament sa fougue de faucon. Sa mère, la tortue, lui avait léguée sa lenteur et son flegme, deux humeurs si rares chez les espèces animales qu'elles étaient enviées par tous les êtres de la forêt amazonienne.

Bien souvent, le jeune faucon aidait les femmes à chasser divers animaux. Il leur était d'une grande aide, car il pouvait se percher bien haut sur les branches des arbres, épiant ainsi ses proies sans être vu. Alors, sitôt qu'il repérait sa cible, il avertissait les femmes, qui se chargeaient de la capturer. Un jour, il attendait patiemment du haut de son perchoir, d'une patience qui ne pouvait qu'être le fruit de sa lenteur. Il guettait, concentré, les berges du fleuve amazonien lorsque soudain, son œil croisa au loin, dans le lointain humide et verdâtre de la forêt, des mouvements singuliers. Un pressentiment l'invita à cesser sa chasse, pour aller s'agripper à une branche plus proche de l'intrigant spectacle. Une fois de plus, ce qu'il découvrit confirma que son intuition avait vu juste. Il aperçut ses oncles qui se livraient à une cérémonie bien étrange : les mains en l'air, ils dansaient, se tenant l'un au bras de l'autre. A l'abri des regards, derrière les verdure luxuriantes et les arbres géants, les deux oncles répétaient des gestes qui formaient une transe inconnue : ils se courbaient, puis se relevaient, gardaient leurs mains bien levées, droites et écartées, et ils tournaient, tournaient à n'en plus finir. Mais ce qui frappa le plus le jeune faucon, c'est que les oncles semblaient avoir enfilé sur leurs pattes de tortues des sortes de gants. Des gants immenses qui, à première vue, pouvaient être faits de feuilles de bananiers et servir de décoration au symbolisme mystique. Le jeune faucon scruta ces étranges gants, mais il s'aperçut, à sa grande surprise, que les gants n'étaient pas faits de matière végétale, mais animale. La stupéfaction du jeune faucon se changea en horreur lorsqu'il reconnut que l'un de ses oncles portait en fait sur ses mains les ailes de faucons de son propre père. Les oncles continuèrent leur infâme danse, tandis que le jeune faucon volait de toute sa rapidité vers la maison de sa mère.

De retour chez lui, le jeune faucon demanda à sa mère pourquoi ses oncles dansaient avec les ailes de son père. Sans en avoir la preuve, il était persuadé que les ailes de faucon que portaient ses oncles appartenaient à leur propre frère. Sa mère ne cacha pas sa surprise, et son étonnement se perçut dans sa voix tremblante :
- Ne t'occupe pas de cela.

Il n'en fallut pas plus : le jeune faucon comprit immédiatement que ses oncles avaient tué son père, car l'agitation de sa mère, trop inhabituelle, ne pouvait trahir qu'une funeste vérité. Jamais au cours de sa vie, le courage du jeune faucon ne s'exprima plus violemment. Il jura devant sa mère de venger son père, et de tuer ses oncles. Mais la tempérance qui lui était naturelle le poussa à attendre le moment propice, sans se précipiter. Il quitta la maison, à la recherche de la plus grosse pierre qu'il lui était possible de trouver.

Il revint chez lui, devant sa mère, portant une roche immense sur ses épaules. Il interrogea la vieille tortue :
- Mère, crois-tu que cette pierre pèse aussi lourd que chacun de mes oncles, interrogea le jeune et hardi faucon ?

La douceur de la vieille tortue s'évanouit immédiatement lorsqu'elle demanda à son fils :

- Que prépares-tu ? Veux-tu tuer tes oncles ?

Le jeune faucon comprit sur le champs l'inquiétude de sa mère, mais il lui dissimula bien vite son dessein, et lui répondit sur un ton espiègle mais insondable que ce n'était là qu'un jeu sans importance... ce qui, pour un temps, rassura sa mère.

Vint la période où le jeune téméraire atteint un âge de force et de détermination qui lui permit d'envisager de mettre son plan à exécution. Cette fois-ci, il arracha plusieurs arbres de la forêt, et de nouveau, visita sa mère :

- Mère, crois tu que ces arbres pèsent plus lourd que chacun de mes oncles ?

De nouveau, la douceur exceptionnelle de sa mère s'évanouit lorsqu'elle demanda à son fils :

- Que prépares-tu ? Veux-tu tuer tes oncles ?

Comme précédemment, le faucon comprit l'inquiétude de sa mère, dissimula à nouveau son dessein et lui répondit encore une fois sur un ton espiègle mais insondable que ce n'était là qu'un jeu sans importance... ce qui rassura de nouveau la vieille tortue...

Sur ces paroles, le jeune faucon s'envola avec ses arbres bien tenus dans ses serres en direction de la case de ses oncles. Arrivé à son but, il tournoya majestueusement, attendant qu'un de ses oncles apparaissent. Quand le premier sortit de la hutte, le jeune faucon laissa tomber plusieurs arbres sur lui ; quand le second entendit le vacarme, il sortit lui aussi et reçut l'autre volée d'arbres venus du ciel. Puis le jeune faucon agrippa ses deux oncles assommés avec ses serres, et il les envoya voler au sommet du plus grand arbre de la forêt. Que pouvaient faire les deux tortues prises au piège de leur neveu, tout là-haut, sur la canopée ?

Le jeune faucon, afin d'assouvir sa vengeance, décida de rendre publique l'humiliation de ses oncles. Il appela tous les oiseaux de la forêt à un festin. Cependant, la carapace de la tortue est très robuste. Il fit appeler le toucan, qui avait le bec le plus long de la forêt. Le toucan attaqua les oncles, il s'acharna sur leurs carapaces tant et si bien qu'il se cassa la partie inférieure de son bec. C'est pour cette raison que depuis, racontent les anciens Satere Mawe, le toucan d'Amazonie possède le bec courbé que nous lui connaissons.

Puis, sans découragement aucun, le faucon appela l'aigle, l'oiseau le plus puissant de la forêt... mais lui aussi se brisa le bec à jamais. Seul le pivert réussit à percer les carapaces. Alors, le sang de tortue de ses oncles se déversa sur la tête de l'oiseau. C'est pourquoi aujourd'hui encore, racontent les anciens Satere Mawe, le pivert d'Amazonie a sur sa tête une touffe de plumes rouge sang.

Le jeune faucon se sentit apaisé car son père pouvait être fier de lui, qui l'avait vengé de la vilénie des ses oncles. Et c'est ainsi que tous les oiseaux purent fêter la mort des deux oncles, autour d'un bûcher immense qui ne s'acheva qu'aux premières lueurs du jour.

Aujourd'hui, les jeunes Satere Mawe pratiquent le rituel de la *Tucandeira*. C'est en souvenir du courage du jeune faucon qui vengea son père de ses assassins, que les Satere Mawe reproduisent le rituel que les oncles accomplissaient lorsque le jeune faucon les surprit, et comprit qu'ils avaient tué son père. Comme une initiation vers les vérités et responsabilités qui accompagnent inéluctablement l'âge adulte.

*

La naissance du Manioc

Dans les temps très anciens, vivait le grand magicien du mal Awiatò-pot. Il appartenait à la race des jaguars. Ce dernier maîtrisait une magie des plus puissantes qui existait alors. Il était, de plus, le chef incontesté, le *Tuxaua*, des jaguars. Awiatò-pot avait une fille unique qui s'appelait Iveroi. Sa beauté surpassait les plus grandes merveilles de l'Amazonie. Bien que très convoitée par tous les jeunes mâles de la forêt, Iveroi ne s'était encore engagée auprès d'aucun amoureux, car son père dévorait tous les prétendants qui se présentaient à elle.

Vivait, en ces temps reculés, un crapaud nommé Ô-òc. Le crapaud, comme bien d'autres êtres avant lui, tomba follement amoureux d'Iveroi. Un jour qu'il se sentait rempli d'amour et de courage, le crapaud Ô-òc annonça à sa grand-mère qu'il allait demander la main d'Iveroi à Awiatò-pot, pour qu'elle devienne sa femme. Dans sa grande sagesse, la vieille femme répondit :

- N'y va pas mon enfant. Tout le monde sait qu'Awiatò-pot te mangera ; c'est là le sort qu'il a réservé à tous ceux qui sont venus lui demander sa fille en mariage.

- Peu m'importe cette menace, j'aime cette fille comme jamais je n'ai aimé, et je veux être son mari.

- Mais Awiatò-pot est puissant et rusé, supplia la grand-mère.

- Rusé, je le suis aussi, et de surcroît, je connais très bien la magie, ce que Awiatò-pot ne soupçonne pas. Je pourrai ainsi le tromper et, s'il le faut, le vaincre.

Devant tant d'assurance et d'empressement, la vieille ne put que se résigner :

- Alors va mon petit-fils... mais fais attention...

Et Ô-òc le Crapaud s'en fut vers sa belle.

Longtemps il sauta sur les chemins de la forêt, préférant aller au travers des marécages et de la mangrove...

Longtemps il sauta vers sa belle... Un jour enfin, il arriva à destination.

Awiatò-pot le jaguar se tenait toujours aux aguets juste au-dessus de la porte de sa maison. De là, il pouvait guetter et contrôler sans cesse les entrées et les sorties. Cependant, Ô-òc était lui aussi rusé et surtout bien renseigné, et il avait connaissance de ce détail important. Ainsi, quand il arriva aux abords de la maison, il savait déjà qu'il ne rentrerait pas tout de suite ; placé à une distance raisonnable de l'entrée, il appela :

- Awiatò-pot, ô grand *Tuxaua* des jaguars, je suis venu te demander la main de ta fille !

A ces mots, le jaguar tendit tous ses muscles, prêt à bondir, et répondit d'un feulement qui se voulait accueillant :

- Entre, mon frère, entre ; elle est ici même, dans ma tanière.

Mais, sur ses gardes, Ô-òc le Crapaud ne fit rien. Il répliqua :

- Je ne veux pas rentrer tout de suite pour ne pas effrayer ta fille.

Il ne bougea pas, et continua de s'adresser au jaguar :

- Penses-tu que Iveroi peut devenir ma compagne ?

- Elle le peut, répondit Awiatò-pot d'un air doux et sûr...

Puis, après un léger silence, et toujours tendu, prêt à bondir sur ce misérable crapaud qui prétendait épouser sa fille, il rajouta :

- Viens donc chercher ma fille !

Awiatò-pot voulait que le crapaud passât sous le battant de la porte pour lui sauter dessus et le manger.

Mais Ô-òc le Crapaud savait bien tout cela.

Pour ne pas finir entre les mains du *Tuxaua* des jaguars, il appela, à l'aide de sa magie, le vent, et lui demanda de soulever la paille du toit de la maison. Alors, le vent souleva la paille en un souffle vigoureux et précis qui obstrua la vue d'Awiatò-pot. Ô-òc le Crapaud put ainsi sauter sans être vu dans la case où se trouvait Iveroi.

Quand Awiatò-pot vit le crapaud avec sa fille, il demanda avec admiration :

- Comment es-tu entré, mon frère ?

- Par la porte.

- Et je ne t'ai pas vu, mon fils !

- Tu ne vois rien et ta force n'a aucun effet sur moi. Mes pouvoirs magiques sont bien plus puissants que les tiens.

Et Ò-òc le Crapaud dormit avec Iveroi.

Le jour suivant, pour sortir de la maison, le crapaud fit de nouveau appel au vent grâce à la magie ; celui-ci souleva de nouveau la paille du toit. Ò-òc passa sous le battant de la porte, et ce, toujours sans être vu du *Tuxaua* des jaguars qui était toujours à son poste de guet. Celui-ci, voyant le crapaud au dehors, lui demanda :

- Comment as-tu fait pour sortir de la salle, mon fils, sans que je te voie ?

- Je suis sorti par la porte.

- Malédiction ! Et je ne t'ai pas vu, mon neveu !

- Tu ne vois rien et ta force n'a aucun effet sur moi. Mes pouvoirs magiques sont bien plus puissants que les tiens.

Awiatò-pot, toute colère rentrée devant tant d'impudence, changea de stratégie ; il concoctait déjà un nouveau piège pour dévorer le jeune crapaud :

- Rends-moi un service, veux-tu ? J'ai faim. Va me chercher des poissons et met-les dans mon filet de paille.

Ò-òc le Crapaud s'en fut vers le fleuve pour y pêcher. Il mit le filet dans l'eau, attendit un peu, puis retira le filet plein de poissons qu'il amena à Awiatò-pot. Le grand *Tuxaua* des jaguars dévora les poissons. Quand son repas fut terminé, il implora d'une voix presque plaintive :

- Ah mon fils, j'ai encore faim...

Puis il rajouta, quelque peu sournois :

- Je veux tester tes pouvoirs magiques pour voir s'ils sont bien puissants. Va dans la forêt et trouve un palmier *bacabeira*. Ensuite, attrape tous les oiseaux qui se nourrissent de ses fruits. Je veux tous les manger ! Tous ! En réalité, Awiatò-pot cherchait encore et toujours le meilleur moyen de croquer Ò-òc. Ainsi, il avait prémédité que, lorsque le crapaud descendrait de l'arbre, il lui sauterait dessus et le dévorerait.

Le jeune crapaud ne savait que trop bien tout cela, mais il s'amusait tant et si bien à ridiculiser Awiatò-pot qu'une fois encore, il consentit sans dire mot et se mit en route vers le palmier. Toutefois, par prudence et afin de prévenir toute manigance de son adversaire, il demanda aux oiseaux qu'il croisait de le prévenir de l'arrivée d'Awiatò-pot. Plus tard, quand le crapaud eut rejoint la clairière où vivait l'oiseau Tjuco, il lui demanda aussi de le prévenir. C'est ainsi qu'il arriva tout près du palmier *bacabeira* qu'il gravit très vite. En haut de l'arbre, il brisa un bout de branche et prononça l'incantation magique *Toquém-mu-êpê*, qui transforme les branches en perroquets.

Mais au moment où Ò-òc prononça l'incantation magique *Toquém-mu-êpê*, un petit oiseau chanta : « *piri-ri-ri-piri-rim* ! ». Puis, au même instant, ce fut Tjuco qui chanta : « *curumun-môn-môn* ! » Les oiseaux de la forêt prévenaient que le *Tuxaua* des jaguars arrivait prestement au pied du palmier :

- As-tu déjà attrapé un oiseau ? demanda Awiatò-pot au crapaud

- Oui, j'en ai déjà un. Attend un peu, je vais te l'envoyer.

Ò-òc le Crapaud prit un nouveau bout de branche et lança cette fois-ci le sortilège très puissant de *Tôcai-mômon* pour transformer la branche en une résine de plante très épaisse. Puis, du haut de son arbre, il cria à Awiatò-pot :

- Attrape ce perroquet. Il est encore vivant. Fait attention ! Tiens le bien pour qu'il ne s'enfuie pas.

Awiatò-pot suivit les conseils du crapaud et tint fermement son perroquet. A ce moment, le rusé crapaud envoya un bout de résine de plante en lui criant :

- Attrape ce deuxième perroquet !

Awiatò-pot qui tenait toujours le premier perroquet s'efforça de recevoir ce que lui envoyait le crapaud, mais... il se retrouva englué dans la résine !

Ò-òc le Crapaud profita de cette situation pour descendre de l'arbre et s'enfuir.

Awiatò-pot resta pour s'essuyer les pattes et se débarrasser de la résine dans la terre. C'est à la suite de cet événement, racontent les anciens Satere Mawe, que les jaguars ont les coussinets des pattes si propres.

Ainsi, dès que le jaguar eut enlevé toute la résine de ses pattes, il se mit à la poursuite du crapaud. Celui-ci sautait aussi vite qu'il le pouvait mais il savait bien que le jaguar allait bien plus vite qu'un simple crapaud. Par chance, en cours de route, Ô-òc rencontra un groupe de femmes dont l'une d'elle était une de ses anciennes compagnes. Il lui demanda de le cacher, mais celle-ci refusa car elle était encore très fâchée contre le crapaud qui l'avait abandonnée d'une bien mauvaise façon. Mais la sœur de celle-ci lui conseilla :

- Cache Ô-òc, ma sœur, parce que cet être possède des pouvoirs magiques et il pourrait bien se venger !
L'ancienne compagne d'Ô-òc accepta donc de le cacher.

Le crapaud monta le long des jambes de la fille pour se cacher au niveau de son sexe ; cependant, l'odeur étant trop forte, il monta jusqu'aux aisselles... mais l'odeur était encore trop forte. Il alla donc se cacher sur la partie haute de la nuque, à l'arrière du cou, sous les cheveux, et prévint les femmes que Awiatò-pot était sur le point d'arriver, et qu'il ne fallait pas qu'elles lui disent où il s'était caché.

Le jaguar arriva près des femmes alors qu'il suivait les traces laissées par les pattes du crapaud. Quand il arriva à leur niveau, il vit que les empreintes disparaissaient soudain. Il s'étonna :

- Où est passé le crapaud ?

L'ancienne compagne d'Ô-òc répondit qu'elle ne savait pas ; le jaguar demanda aux autres femmes, mais elles répondirent toutes qu'elles n'avaient point vu de crapaud. Awiatò-pot prit un air menaçant et déclara qu'il allait vérifier à nouveau les traces ; et s'il advenait qu'elles convergeaient bien vers le groupe de femmes, alors, il les mangerait toutes.

Quand Awiatò-pot s'en retourna à la recherche des empreintes, le crapaud chuchota les mots suivants à l'oreille de son ancienne compagne :

- Avant que Awiatò-pot revienne, vous mettrez cette pierre sur le feu...

... et ce disant, Ô-òc le Crapaud vomit une grosse pierre.

Puis il reprit :

- Et quand il arrivera et vous dira qu'il vous mangera toutes, vous lui demanderez ceci...

Et il énonça précisément la stratégie que les femmes devaient alors adopter.

A peine le crapaud eut-il fini d'expliquer son stratagème que Awiatò-pot revenait :

- Où est Ô-òc ?

- Il n'est pas ici, personne ne l'a vu, répondirent les femmes qui s'étaient regroupées autour d'un feu allumé hâtivement.

- Mais alors comment se fait-il que les traces s'arrêtent ici ? Vous mentez. C'est pourquoi je vais toutes vous manger.

- Avec quelle bouche? demanda une femme.

- Avec celle-la, répondit Awiatò-pot.

- Avec celle-la ? Ouvre-la alors pour que nous puissions la voir.

Awiatò-pot ouvrit grand sa gueule. Une des femmes avait déjà enlevé la pierre du feu et l'avait cachée à ses pieds ; elle la ramassa et, avec agilité, la jeta dans la bouche de Awiatò-pot... qui l'avalait.

Ainsi mourut Awiatò-pot, le grand *Tuxaua* des jaguars.

Ô-òc sortit de sa cachette et s'assura que le jaguar était bel et bien mort. Puis, d'excitation, il sauta dans tous les sens, vérifiant à chaque bond que Awiatò-pot ne pourrait jamais plus essayer de lui faire de mal. Puis, il tira le corps du jaguar jusqu'au fleuve le plus proche. Alors, le cadavre d'Awiatò-pot, le *Tuxaua* des jaguars, se transforma en caïman. Le crapaud retourna ensuite dormir auprès de la belle Iveroi.

Depuis ce jour, rapportent les anciens Satere Mawe, le caïman mange les gens qui ne se méfient pas assez des mouvements de l'eau sur le bord des fleuves, car il possède encore en lui les traces de l'esprit malfaisant d'Awiatò-pot.

Dans la mangrove et les marais, sur les bords du fleuve comme au fin fond des eaux, tous les animaux furent surpris de voir ce nouvel arrivant : un bien étrange spécimen. Personne ne semblait connaître ce caïman. On décida de réunir le sage conseil des animaux pour trouver quelqu'un qui savait qui il était. Cependant, personne ne l'avait jamais vu. Alors, on appela le grand toucan d'Amazonie, et celui-ci dit :

- J'ai déjà vu cet animal... mais je ne me souviens pas de qui il s'agit... « ên-ên » fit-il !

C'est pourquoi, aujourd'hui encore, racontent les anciens de la tribu, quand le Toucan chante, il dit toujours : « ên-ên », pour rappeler à tous qu'il ne se souvenait pas de ce caïman.

Le conseil des animaux appela alors le frère jumeau du compagnon de Iveroi. Prenant la parole, il tint ce discours :

- Vous ne le reconnaissez donc pas ? Cette bête est Awiatò-pot, le grand *Tuxaua* des jaguars, que mon frère Ò-òc, compagnon d'Iveroi, a transformé grâce à ses pouvoirs magiques en caïman. Pour ce faire, il a mélangé à son cadavre un bout du fruit de l'arbre *tapereba*. Ne voyez-vous pas comme sa côte est pareille à la coque du fruit *tapereba* ? De plus, il mange les gens comme le jaguar. Aucun doute possible, cet animal est Awiatò-pot, devenu caïman.

Ayant tenu ces paroles avec fierté, il rentra chez lui.

Ò-òc le Crapaud était maintenant marié avec la belle Iveroi.

A quelques temps de là, il apprit que son frère avait indiqué aux autres animaux que le caïman n'était autre que Awiatò-pot. Il s'adressa alors à sa femme, Iveroi, et lui dit :

- Ma chère épouse, maintenant il serait mieux que tu ailles vivre avec mon frère, parce que tu sais désormais que j'ai tué ton père, et un jour tu voudras te venger, et me tuer. Va vivre avec mon frère.

Et Iveroi s'en fut vivre avec le frère jumeau de Ò-òc ; et le premier des frères jumeaux n'eut plus de femme.

Un jour Iveroi demanda à son nouveau compagnon de la laisser aller voir le caïman. Le crapaud pensa que ce n'était pas une bonne idée et dit à sa femme de ne surtout pas aller vers les berges du fleuve ; il savait bien qu'elle allait y rencontrer ses oncles, les poissons Muricariua. Les poissons étaient fort dangereux, avertit le frère jumeau d'Ò-òc, car il fut un temps immémorial où l'eau n'existait pas ; les poissons, jaloux de ne pas avoir, contrairement à toutes les autres espèces amazoniennes, de milieu naturel qui leur était propre, avait développé une certaine attirance pour la magie. A cette époque où l'eau n'existait pas, les poissons mettaient toute leur haine des autres espèces dans l'outrance avec laquelle ils utilisaient la magie. C'est pourquoi, encore maintenant, expliquait le frère jumeau d'Ò-òc, les poissons sont des êtres forts dangereux.

Têtue, Iveroi décida tout de même d'aller voir le caïman et de passer outre les recommandations de son mari. Lorsqu'elle arriva au lieu où vivaient les poissons Muricariua, elle rencontra effectivement ses oncles, et leur dit :

- Je suis venu danser avec vous, mes oncles !

- Danse, ô nièce ! répondirent-ils ensemble.

Iveroi se mit au centre de l'assemblée et commença à danser.

C'est alors qu'un de ses oncles lui décocha une flèche enchantée. Puis, un autre oncle fit de même... et tous les autres suivirent. Iveroi tomba raide morte. Alors, les oncles précipitèrent dans l'eau le corps sans vie de leur nièce.

Avec le corps d'Iveroi immergé dans l'eau, ses oncles Muricariua, détenteurs des arts sorciers, fabriquèrent le premier Manioc d'Amazonie qui devint au cours du temps la base de l'alimentation des Satere Mawe. Puis, avec le bébé qu'elle portait dans son ventre, ils firent le Tapioca, devenue une céréale encore consommée en Amazonie.

Enfin, ils fabriquèrent du Taruba de Manioc, l'alcool que l'on boit fréquemment en Amazonie. Et tous les Satere Mawe savent aujourd'hui que c'est le jour où les Muricariua burent le premier Taruba, que naquirent tous les autres animaux de la forêt des Satere Mawe, ceux qui n'existaient pas encore en ces temps primordiaux.

*

Chapitre 3

Le Projet Warana

Solidarités

« ...Qu'est-ce qu'une métamorphose ? C'est une transformation où l'être s'autodétruit et s'autoconstruit de façon nouvelle, à l'instar de la chenille qui devient papillon afin de voler. L'espérance est dans cette métamorphose vers laquelle vont confluier des courants qui parfois s'ignorent, tels l'économie solidaire, le **commerce équitable**, la réforme de vie. De partout, à la base, les solidarités s'éveillent... »

Edgar Morin

in « L'An I de l'ère écologique et dialogue avec Nicolas Hulot » Ed. Tallandier, 2007

Claudie Ravel
Histoire d'une rencontre avec les Indiens Satere Mawe

*« Quiconque travaille a
droit à une rémunération équitable et satisfaisante
lui assurant, ainsi qu'à sa famille,
une existence conforme à la dignité humaine »*

Article 23

Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, 1948

Claudie Ravel qui a fondé la société Guayapi Tropical, est à l'origine de l'introduction en Europe du guarana : le Warana des Indiens Satere Mawe d'Amazonie. C'était il y a bientôt vingt ans, en février 1990. Claudie Ravel crée alors une petite « entreprise familiale » pour développer la connaissance et diffuser des produits naturels respectant la bio-diversité et les principes du commerce équitable. Elle s'entoure du Dr Bernard Touati, ami de longue date et conseiller nutritionniste, et de M. Laerte Coaracy, ami et botaniste chimiste brésilien vivant en France.

Toute petite, déjà, Claudie Ravel baignait dans un environnement lié à la nature et les plantes. Avec ses deux sœurs, elles étaient soignées à l'homéopathie à une époque où ce n'était pas si courant ; de plus, la famille s'inspirait de recettes traditionnelles pour l'hygiène du corps et usait d'une cosmétique simple : « Notre mère, se souvient-elle, nous a spontanément sensibilisées à nous responsabiliser sur notre propre santé et surtout anticiper sur la maladie en utilisant des médecines préventives : homéopathie, acupuncture, phytothérapie et médecine traditionnelles du monde... et les plantes du jardin ! J'ai d'ailleurs découvert à 18 ans que la majorité des individus attend que « la machine soit cassée » pour aller voir le médecin alors que nous allions tous les ans chez l'homéopathe pour rééquilibrer l'organisme, tenant compte des faiblesses de l'année écoulée. J'ai alors pris conscience, avec un certain étonnement, que les gens ont de curieuses habitudes : par exemple, beaucoup n'hésitent pas à confier leur voiture au garagiste pour faire la vidange, l'entretien tous les 20 ou 30.000 kms, et pourtant ne semblent pas conscients que la machine humaine est bien plus complexe et demande que chacun prenne le soin d'anticiper afin de garder la forme... Donc, enfant, nous avions à la maison une bibliothèque remplie de livres sur les médecines du monde et les voyages. Nous aimions accompagner mon père dans notre jardin familial, où poussaient en biologique et biodynamie divers légumes, fruits, plantes aromatiques, pour les besoins familiaux, que nos parents avait complété avec un petit poulailler, afin d'avoir les bons produits ».

Après des études de gestion et une formation juridique, Claudie Ravel désire se tourner vers l'écotourisme ; elle suit des cours de technicienne de tourisme, avec le projet de partir dénicher des lieux cachés dans le monde. Elle voyage beaucoup en tant que touriste, dès les années 1970 : Asie, Inde, Népal, Philippines, Chine, Hong-Kong, Singapour, Australie, la Polynésie, les Marquises... puis Sri Lanka en 1981 ; et aussi Amérique du Sud, Mexique, Equateur, Bolivie... Elle entrera en forêt amazonienne avec des amis, pour la première fois en 1980, par la Bolivie : « Lorsqu'on voyage ainsi à travers le monde, explique-t-elle, on réalise combien des lieux sont hauts en nature et comment les populations - qui y vivent souvent encore - restent oubliées par notre monde occidental plus limité ». Ainsi, le premier métier de Claudie Ravel fut d'accompagner des chefs d'entreprises dans des salons internationaux professionnels durant 2 ans, réalisant alors que le voyage pouvait s'approfondir en privilégiant une activité liée aux pays visités et à leur population, plutôt que de rester seulement une technicienne de voyage.

De 1975 à 1987, Claudie devient « bras droit » du Directeur Général de la maison de couture Daniel Hechter, qui gérait l'entreprise ; Daniel Hechter lui-même en était surtout le styliste, accompagné d'une dizaine de collaborateurs créateurs. Toutefois, c'est bien Daniel Hechter qui donnait à sa société cet « esprit sportif » qu'il portait en lui : il privilégiait les sportifs dans les recrutements de collaborateurs. Claudie Ravel jouait alors au volley-ball, elle correspondait au profil recherché. Recrutée, elle occupe alors un poste particulièrement important : elle s'occupe, en parallèle, du service juridique, des licences internationales, de la surveillance mondiale des marques et des contrefaçons, puis de la publicité et la communication... et aussi de l'interface entre les différents services de l'entreprise (départements vêtements homme, femme, enfant, sport, linge de maison, lingerie, papeterie, parfum...) avec les départements franchise, financiers et comptables.

« Hechter était une fabuleuse expérience, se souvient-elle, d'une part parce que j'y ai rencontré de très grands amis (dont la Chargée d'Etudes et Directrice de communication qui est devenue la marraine de mon fils...entre autres) et bien d'autres, tous porteurs d'une très belle éthique. Et d'autre part, chez Hechter, nous pouvions nous exprimer plus largement qu'ailleurs dans notre poste, en fonction de nos capacités, ce qui m'a permis de fonder facilement ma propre société par la suite. Ainsi, après 12 ans de bons et loyaux services, j'eus la nette impression d'avoir fait le « tour du sujet ». Enceinte, j'avais envie de pouvoir travailler dans un premier temps au rythme de mon bébé qui allait arriver ; je souhaitais créer ainsi mon propre poste en revenant à mes amours premières, mon éducation, ma culture familiale et traditionnelle. C'est ainsi que Guayapi a été fondé en 1990 après 3 ans d'études de faisabilité grâce à l'accompagnement de mon grand ami, le Docteur Bernard Touati (pedo-psychiatre, spécialisé dans l'autisme, et qui a fait aussi des études de nutrition). Puis vint nous rejoindre Laerte Coaracy, un chimiste botaniste dont la tante était spécialiste des plantes amazoniennes. Quelle chance de pouvoir travailler dans la passion qui nous anime : et pour moi c'était le bien-être, la forme, le voyage, les rencontres à travers le monde en profondeur. Je me sentais donc « armée » après l'expérience et les compétences acquises auprès de Daniel Hechter ; je savais que je faisais le bon choix. Lorsque mon enfant rencontra la société et qu'il prit son envol (garderie, puis maternelle.....) pour entrer dans sa vie « en société », Guayapi s'est développée et est devenu pour moi une activité à part entière ».

L'idée première fut d'introduire en Europe le Guarana, plante tropicale originaire d'Amazonie et très populaire au Brésil pour ses vertus stimulantes. « Ce que j'aime, explique-t-elle, c'est partir en amont au fin fond de l'Amazonie, rencontrer des personnes qui ont gardé ce lien profond avec la terre, ces hommes qui possèdent un immense savoir, transmis de génération en génération. Ils perpétuent leurs légendes et le respect infini de la nature. Ensuite, je souhaite apporter au consommateur final le bénéfice du naturel au-delà du biologique, induisant les critères sociaux. Il est essentiel que les Occidentaux deviennent des consommateurs responsables, « consom'acteurs » à l'inverse de cette course aux achats inutiles à bas prix sans en connaître la traçabilité ».

Elle dit aussi...

« . Qu'est-ce qui vous a amené vers la cosmétique Bio ?

. Les recettes familiales puis l'observation des populations locales très attachées à la nature encore préservée dans divers pays du monde. Leurs traditions sont des bases essentielles pour une prise de conscience d'un « retour aux sources » avec l'idée toute simple que « tant que la nature sait faire, pourquoi ne pas choisir le naturel ». Ces produits ont été utilisés pendant des millénaires par de nombreuses populations de terres d'origines. Lorsqu'on fait le tour du monde, on se rend compte que les forêts tropicales telles que l'Amazonie, véritable laboratoire phytothérapique de la planète, et le Sri Lanka qui comportait 60% de forêts tropicales en 1850 et 6% actuellement, abritent des millions d'espèces végétales et animales merveilleusement complémentaires.

. Comment voyez-vous l'avenir de la cosmétique Bio ?

. De plus en plus de gens se mobilisent écologiquement. Ce n'est que l'émergence du bio et surtout de la biodiversité. L'individu doit se responsabiliser dans sa démarche d'achat. Il est nécessaire d'agir avec la mise en valeur de plantes issues de terres d'origines selon trois critères essentiels : environnementaux, biologiques et sociaux. Depuis que les gens ont réalisé que ce qu'ils appliquent sur la peau allait aussi en profondeur, ils tentent de lire les étiquettes et n'achètent plus aveuglément. Nous sommes bombardés de questions. Tout le monde a besoin de retrouver confiance ».

In Magazine Féminin Bio, 8 mai 2007

Le Docteur Bernard Touati – qui « formule » les produits en fonction des synergies des plantes - et Laerte Coaracy sont tout deux actuellement toujours consultants pour la société. Puis arriva Vincent Bourgeteau, en 1995, rencontré à Cayenne, sur le chemin vers l'Amazonie brésilienne, dans le cadre de recherches et mise à jour de dossiers ; il travaillait depuis 6 ans à l'IRD (anciennement Orstom) et, revenu en France, il prit le poste de « talentueux ingénieur biologiste cosmétologue » spécialisé en plantes tropicales. « Les observations traditionnelles des populations indigènes est importante pour tous ces conseillers techniques qui réadaptent pour nos sociétés occidentales les plantes et leurs formulations, précise Claudie Ravel ».

La vocation de Guayapi est donc depuis sa création, la valorisation de produits issus de terres d'origine, et basée sur trois critères fondamentaux :

- . produits bio-diversifiés en tenant compte de l'écosystème d'origine qui induit le biologique ;
- . travailler avec les populations locales dans leur environnement, et leurs traditions mythiques et mystiques ;
- . et selon les règles du commerce équitable.

Forte de cette dynamique, Claudie recrute ensuite Shelley Abeyagoonesekera, qui arrivait du Sri Lanka et présentée par des relations : c'est la raison pour laquelle Guayapi développe, dès 1994, un secteur « Sri Lanka » en un partenariat dans ce pays avec la famille de Shelley. Depuis, Claudie, Shelley et son frère ont acquis un site de production de différents produits inédits, importés d'une jungle bio-diversifiée, et a développé un programme d'écotourisme.

« C'est l'anthropologue Alba Figueroa qui terminait sa thèse sur les Satere Mawe, à l'Ecole des Hautes Etudes de Sciences Sociales à Paris, qui me mit en contact avec les Satere Mawe, reprend Claudie Ravel. Nous avons aidé partiellement Alba à traduire des passages de sa thèse chez Guayapi ; elle avait vécu 6 mois dans l'aire indigène à la fin des années 1980 ». Ce sont effectivement des convictions personnelles fortes qui menèrent – et mènent toujours Claudie Ravel - à devenir une sorte de « militante » dans ce secteur des produits naturels : « J'ai dû réellement batailler avec les administrations pour pouvoir présenter les plantes amazoniennes sur le territoire européen, la réglementation ne permettant pas à l'époque de proposer des plantes bénéfiques pour la santé sur le marché ».

La place du Warana chez les Satere Mawe

Quotidiennement, le rite de la consommation du Warana est un moment de partage. Il a lieu à chaque fois que les adultes se réunissent, avant de partir à la pêche, à la chasse. Cette cérémonie du partage du Warana s'appelle le « çapó », et il y règne une ambiance particulière : c'est un moment pendant lequel « les mauvaises langues se taisent », où l'on s'efforce d'être positif. Laalebasse de noix de coco contenant la préparation de poudre de Warana et d'eau tourne de main en main, chacun y trempe les lèvres, presque recueilli. Le Warana inspire alors les belles paroles, instaure l'harmonie entre les participants. Il favorise l'expression, permet de prendre les bonnes décisions et augmente la vigilance, la concentration. Si l'on ajoute le fait qu'il est un excellent stimulant physique, on comprend bien l'importance qu'il peut aussi avoir lors de leurs randonnées en forêt, quand la marche est longue et que tous les sens sont en éveil. Le Warana ayant également la caractéristique de diminuer la sensation de faim, il est parfaitement adapté aux périodes de chasse durant lesquelles chacun n'a pas toujours suffisamment de vivres sous la main.

C'est d'ailleurs cet effet coupe-faim qui a contribué à le faire connaître en Europe, on comprend aisément pourquoi. Qu'en est-il de ses autres avantages ?

C'est là que réside un quiproquo : en langue Satere Mawe, Warana signifie littéralement « principe de connaissance », que nous pouvons aussi traduire par « entendement ». Les Indiens ne prennent pas en compte les références aux principes actifs de la plante que la médecine allopathique et « l'homme blanc » lui accordent. Or, le guarana est devenu dans les pays occidentaux le produit idéal pour les fêtards raisonnables qui souhaitent danser toute la nuit sans toucher aux drogues et autres « excitants »... Mais le guarana a de ce fait acquis la réputation d'être un stimulant très tonique qui empêche de dormir, ce qui n'est en aucun la vision des Satere Mawe ! Ils en prennent même le soir, appréciant sa capacité à induire des rêves forts, intenses. En effet, la plante est avant tout considérée par les Satere Mawe comme un être qui les accompagne, une sorte de père spirituel qui les aide à prendre des décisions justes, qui les motive pour affronter la fatigue et les risques, et leur prodigue santé, harmonie et longue vie. Car c'est finalement leur chef le plus ancien et, surtout, le plus respectable. Nous retrouvons ici un trait essentiel de la culture indienne : les espèces végétales sont considérées non seulement de manière égalitaire face aux hommes, mais surtout, pour les plantes les plus importantes comme le Warana, elles sont presque estimées en tant qu'entités vivantes.

Rituel

(...) Le rituel de consommation du Warana, boisson quotidienne et collective (...) fonctionne, entre autres dispositifs, comme une véritable institution de transmission et de circulation de la conscience individuelle et collective, ainsi que de prise de décision ; c'est par ce moyen que les Satere Mawe s'approprient l'avenir. De telles pratiques et leurs représentations constituent des éléments de l'ossature qui soutient et permet la reproduction de la société et de la culture Satere Mawe (...)

Alba Lucy Giraldo Figueroa

Il nous faut donc, pour bien comprendre l'origine du malentendu, examiner ce qui différencie la production du Warana par les Satere Mawe de celle du guarana que l'on trouve partout ailleurs.

Le fruit tout d'abord, qui pousse ici en profitant de l'harmonie totale qui règne dans la forêt amazonienne, le plus vaste et riche écosystème de notre planète. Les plans se renouvellent au hasard de la pollinisation par les insectes et les oiseaux, à l'abri du soleil excessif, dans un environnement tout en nuances. Ailleurs, à Bahia par exemple, il s'en cultive 100 000 tonnes à l'année (contre environ 7 tonnes cueillies sur l'ensemble du territoire des Satere Mawe) ! La culture intensive en monoculture s'effectue alors en plein soleil sur des sols pauvres, à l'aide des engrais et pesticides que nous connaissons bien en Occident.

Le fruit ne peut être le même...

La transformation du noyau de la baie qui donne la poudre de guarana est à l'avenant : le guarana bas de gamme est rapidement torréfié dans de grands fours en métal. Un *process* oxydant qui exacerbe le côté excitant du fruit, le rendant apparemment efficace alors qu'il est plutôt déstabilisant pour l'organisme.

A contrario, le Warana des Satere Mawe résulte d'un savoir-faire extrêmement lent et précis, inchangé depuis des siècles : la pulpe est séparée du noyau à la main, en famille. Puis ce noyau est « cuisiné » - et non « grillé ! » - sur de petits fours chauffés au bois de *miriçu*, pendant six jours. Cette phase de la préparation demande l'attention constante de plusieurs personnes se relayant sans interruption, même la nuit, pour brasser les baies sur la grande cuve d'argile qui surplombe le feu doux. Après ce lent séchage qui respecte les vitamines, minéraux et tanins du Warana, celui-ci est aggloméré, roulé puis séché pendant 40 jours.

Précision

Le véritable Warana d'usage traditionnel des Satere Mawe est roulé sous forme de bâton, ce qui permet une longue conservation (jusqu'à dix ans!) et garantit une utilisation en toutes circonstances, même en forêt.

Le « Projet Warana »

Aujourd'hui, Claudie Ravel propose une gamme complète de compléments alimentaires et de cosmétiques, tous bio, à base de plantes issues de leurs biotopes d'origines, en Amazonie. Le produit-phare reste le guarana ou, plus exactement le Warana, du nom séculaire que leur donne les Indiens Satere Mawe, auprès desquels Claudie Ravel a conclu un partenariat basé sur les principes du commerce équitable.

Le fruit du Warana est une coquille rouge et orangée qui s'ouvre partiellement après sa floraison, aux mois d'octobre, novembre, qui correspondent aux périodes de récoltes. Le noyau du fruit est surnommé à juste titre, de par son apparence, « l'œil de la forêt ». Il concentre tous les principes actifs du Warana. Sa teneur en guaranine (molécule très proche de la caféine), varie de 4 à plus de 5 % du poids net. Elle est donc la plante connue qui concentre le plus de ce principe actif dans le monde. Le Warana contient, en plus, de l'acide salicylique (principe actif de l'aspirine), des vitamines B1, B6 et PP, des oligo-éléments et différents acides aminés. Par une approche strictement scientifique, on considère le Warana comme stimulant, dynamisant, aphrodisiaque, tonique cardiovasculaire, désinfectant intestinal, diurétique, fébrifuge, efficace contre les douleurs menstruelles, les névralgies et les maux de tête...

Le procédé de « fabrication » et le savoir-faire ancestral du peuple Satere Mawe est déterminant dans la qualité du Warana de cueillette sauvage : « Les Satere Mawe cueillent les fruits avant qu'ils ne soient pleinement mûrs et ne s'ouvrent, explique Alba Lucy Giraldo Figueroa (2). Les fruits sont étalés sur le sol, les graines séparées des enveloppes et mises à tremper dans un panier, placé dans l'eau courante de la rivière. Cette opération les débarrasse d'une pellicule un peu visqueuse dite *remelo*. Une fois lavées, les graines sont déposées sur un four d'argile chaud où elles sont continuellement remuées jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. Elles sont par la suite mises dans un sac qui est fortement battu afin de briser l'épicarpe, une pellicule légèrement coriacée. Placées sur un tamis, elles sont triées à la main, et les restes d'épicarpe retirés.

La prochaine étape est le pilage des graines.

Pour cela, on sépare environ un demi-kilo de graines qui sont placées dans un mortier. Une fois réduites en brisures, on ajoute dix à douze cuillères d'eau et, avec la cuillère et le pilon, on mélange puis bat vigoureusement l'ensemble jusqu'à ce qu'une pâte épaisse se forme.

Une autre personne, spécialisée dans la fabrication des pains, intervient alors.

Celle-ci prend la pâte, l'étire et la replie plusieurs fois de suite, lui ajoute de l'eau, la pétrit et la met en boule. Cette boule est à nouveau étirée puis lissée entre les mains pour former un pain. Quand le *padeiro*, le « boulanger », a réussi à modeler son pain selon la forme exacte désirée, il le pose sur une planche et le frotte un peu à la manière d'un massage. Il le pose ensuite sur un pétiole de feuille de bananier (*guia de bananeira*) et l'y laisse sécher.

Après un intervalle de temps allant d'une heure à une journée, une femme âgée, une grand-mère ou *hari*, prend le bâton, le lave et le frotte. Cette opération a pour but de faire sortir l'eau du pain qui est bue. Le bâton est replacé à nouveau sur le pétiole et on laisse dessus la petite couche un peu gluante (*remelo*) qui s'est formée quand on a frotté le bâton. Elle permettra à la fumée de mieux se déposer.

Le bâton est prêt à être fumé. Il est déposé sur des claies au-dessus du feu jusqu'à déshydratation complète. Au début de l'opération, durant la première nuit, on le retourne fréquemment afin qu'il ne s'aplatisse pas d'un côté. Au bout de trois ou quatre mois, il devient rougeâtre à l'intérieur et noir à l'extérieur, sous l'effet de la fumée. Une fois prêt, le bâton est rangé pour la consommation domestique ou pour la vente (...) ».

Par cette description, ce « cuisinage » et ce « fumage » (pour l'aromatisation et la conservation), on comprend aisément que le Warana n'est donc jamais séché au soleil, mais très doucement, sur des foyers traditionnels en terre. La technique est détenue par les maîtres artisans depuis des siècles : pendant un mois et demi environ, femmes et hommes se relaient nuit et jour pour surveiller et « cuisiner » - et non pas « torréfier » ! - sur le dessus du four les graines de Warana, afin qu'elles ne brûlent pas ; puis, elles seront séchées lentement, et ce, à une certaine hauteur au-dessus des braises - constamment entretenues – d'un bois aromatique spécifique appelé le « Murici ». Car, dans le cas du guarana industriel, la graine a subi un séchage rapide, voire une torréfaction ; de fait, ces procédés causent de graves altérations aux graines : la partie externe du noyau du fruit brûle et ne garantit pas le séchage complet jusqu'au cœur du noyau, rendant ainsi le guarana « excitant » ou « énervant », lui enlevant son aspect d'assimilation douce dans l'organisme et déséquilibrant certaines qualités nutritionnelles. La qualité finale du noyau du fruit en est très affectée.

Reconnaissance

En 2002 la Fondation Slow Food pour la biodiversité apportait sa reconnaissance au Warana des indiens Satere Mawe en le déclarant « Sentinelle Slow Food ». Une Sentinelle est un projet pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine alimentaire et de la biodiversité agricole. Ce projet concerne en général un produit alimentaire. Il associe Slow Food, des producteurs et des partenaires techniques et/ou financiers.

(Suite dans l'annexe...)

Mais il ne suffit pas de produire, pour durer, il faut vendre. Vendre, certes, mais pas n'importe comment et, surtout, pas à n'importe quel prix... humain ! Et c'est là qu'interviennent à la fois la réflexion, l'éthique et le comportement. Car le Warana importé par Claudie Ravel s'inscrit dans la trajectoire du « commerce équitable », et surtout « équitable ».

Brillat Savarin, illustre gastronome français des 16 et 17^{ième} siècle (in « *La physiologie du goût* »), soutient que : « *la gastronomie tient (...) au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre* ». Une réflexion totalement obsolète au jour d'aujourd'hui pour Claudie Ravel. Il est vrai que ce sont ces principes qui régulent le commerce : acheter et vendre aux prix qui permettent de faire le plus de bénéfices possible. Un commerçant est content quand la transaction est effectuée à son avantage. Mais, cette règle doit être aujourd'hui rediscutée : l'esprit utilitariste et individualiste du commerçant, qui lui a permis pendant des siècles d'accomplir son travail avec profits, doit être corrigé dans un sens plus altruiste, ou tout au moins dans un sens communautaire. Et ceci doit se réaliser, si l'on y fait bien attention, dans l'intérêt même des commerçants, car ceux-ci ne sont pas exclus d'une « communauté de destin » qui nous concerne tous indistinctement.

Forte de cette éthique de comportement, Claudie Ravel a développé un principe de commerce équitable qui inclut aussi un approfondissement de la recherche en phytothérapie, et en établissant un contrat humain et éthique avec les populations des zones de récoltes. Ainsi, la production de Warana sauvage – et donc bio, exempt de toute trace de « transgénique » - est une production traditionnelle, rituelle et sacrée, sur une terre où l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques est encore complètement inconnue. Le Conseil Général des

Tribus Satere Mawe veille à ce que cet objectif ne soit jamais changé. La cueillette traditionnelle s'effectue deux fois par an : fin octobre, novembre et début décembre, puis parfois une sorte de « regain » en février.

« Satisfying Basic Needs through Export of Tropical Fruit »

C'est sous ce nom qu'a été reconnu le « Projet Warana »
par la Commission de Sélection Internationale
comme l'un des 146 projets exemplaires
présentés à l'Exposition universelle de Hanovre, en 2000.

La production (en grains) des Satere Mawe dans les dernières années, à partir de l'année où le CGTSM a su garantir l'achat de toute la production, a été la suivante :

- . 2000-2001: 6995 kg
- . 2001-2002: 8379 kg
- . 2002-2003: 5320 kg
- . 2003-2004: 4256 kg
- . 2004-2005: 4589 kg
- . 2005-2006: 7847,5 kg
- . 2006-2007: 8690 kg

La production pour autoconsommation n'est pas prise en compte. Il est à remarquer les oscillations considérables entre les années de bonnes et de mauvaises récoltes.

Dans la logique du développement durable, ces producteurs ont obtenu la double certification FGP et Ecocert en novembre 2007, après 7 ans de batailles de Claudie Ravel.

Autosuffisance

(...) Les Satere Mawe sont l'ethnie qui a eu, dans l'Etat d'Amazonas, un territoire démarqué et totalement légalisé ; leur population est l'une des plus nombreuses et est en forte croissance ; la tendance politique est à la diversification des articulations et des négociations avec le monde extérieur. Parallèlement, leur identité culturelle a été conservée, les racines de leur expression témoignent encore d'un passé lointain récupéré et mis au service, avec vigilance, du présent, ce qui leur permet d'une certaine manière de s'approprier l'avenir (...)

Alba Lucy Giraldo Figueroa

De son côté, Claudie Ravel a organisé, en 2001, 2003 et 2007 des missions du Dr Ranil Sananayake, Directeur Scientifique de FGP / Forest Garden Products (*voir ci-dessous*), dans le cadre de la certification et de l'accompagnement pour le respect total de la bio-diversité d'origine des terres des Satere Mawe, et pour anticiper sur l'avenir, transmettre le savoir-faire de la replantation en bio-diversification ; le but est de respecter l'écosystème d'origine, le « Analog Forest » de FGP, en tenant compte de l'équilibre écologique tout en respectant les populations locales.

Autant d'explications qui rendent indispensables les quelques considérations mercantiles qui suivent : le Warana des Satere Mawe se vend de vingt et jusqu'à parfois quarante fois plus cher à la production que le guarana bas de gamme que l'on trouve en majorité sur le marché et qui vient de la monoculture intensive, arrosés de produits chimiques (engrais), génétiquement homologuées, poussé en plein soleil, et donc hors des forêts d'origine à l'atmosphère « sombre » et humide nécessaire à sa bonne maturation. La société de Claudie Ravel, pour sa part, vend le Warana des Satere Mawe au juste prix.

Précisions

« (...) La culture [*du Warana*] procure une rente aux familles, même si elles ne vivent pas exclusivement du Warana. Nos produits sont dix fois plus chers que le prix du marché, ce qui nous permet d'avoir une excellente qualité de graine. Mais le commerce équitable est aussi une alternative aux problèmes liés au développement. L'industrialisation a créé du chômage et de la pauvreté. Nous en étions les premières victimes, il était impératif de nous organiser de manière communautaire pour pallier cette perte d'autonomie. D'autant plus que cette dépendance remettait en cause l'essence même de notre culture (...) Aujourd'hui,

grâce à la culture du Warana, les Satere Mawe ont redécouvert leur culture indienne, ce qui n'était pas le cas il y a dix ans. Nous avons pu éduquer les enfants. Les gens ont désormais des projets et de l'espoir pour l'avenir (...)

Obadias Baptista Garcia, in « France Soir » Samedi 21 mai 2005

Petit raccourci facile mais efficace : s'étonne-t-on que le prix d'un Château Pétrus soit deux cents fois plus élevé que celui d'un vin de table ordinaire ?

Cette valeur ajoutée est le fruit d'un commerce où chacun respecte l'autre dans une relation qui permet aux deux parties d'envisager l'avenir ; bref, tout ce que développent habituellement d'autres acteurs du commerce équitable, à un détail près qui mérite ici le détour : rien dans le commerce entre Claudie Ravel et les Satere Mawe ne laisse place à la prédominance de l'une ou l'autre des parties. Tout repose sur l'équilibre « gagnant/gagnant » de la relation, car « la première égalité, c'est l'équité », disait Victor Hugo.

Dans les faits, les Satere Mawe n'ont attendu personne pour se fédérer et prendre leur destin en main ; leur Warana et les autres plantes qu'ils commercialisent leur donnent aujourd'hui une force qui leur laisse entrevoir rien moins que le futur. Quel développement peut bien se préparer une tribu que l'imaginaire collectif préférerait sans doute voir rester stagnante, avec des pagnes et des plumes ? C'est l'aventure que continue Claudie Ravel avec les Indiens Satere Mawe...

(1) « *Bon, propre et juste* » Ed. Yves Michel 2006

(2) « *Guerrier de l'écriture et commerçants du monde enchanté : histoire, identité et traitement du mal chez les Satere Mawe* » Alba Lucy GIRALDO FIGUEROA – Thèse de Doctorat en Anthropologie - Ed. Ecole des Hautes Etudes en Science Sociales, 1997

*

Les principaux interlocuteurs de Claudie Ravel auprès des Indiens Satere Mawe

Obadias BATISTA GARCIA

A la suite de « Tuchaua » Zuzu qui a fondé le CGTSM, Obadias chef indien de la tribu des Satere Mawe, du village de Nova Uniao, d'Amazonie du Brésil, est aujourd'hui premier trésorier et Coordonnateur général du Commerce Equitable et de l'Economie Solidaire au sein du Conseil Général de la Tribu des Satere Mawe (CGTSM). Par conséquent, il est aussi co-directeur de la Sapopema Ltda, l'entreprise de co-propriété du CGTSM qui est le bras économique de la Société des peuples pour l'Ecodéveloppement de l'Amazonie. Cela après douze ans (3 mandats) passés comme président de la CGTSM, durant lesquels il a mis sur pied un projet pionnier d'ethnodéveloppement unique en son genre : le « Projet Warana ». Ce projet a permis de créer une alternative économique, basée sur la réhabilitation culturelle des indiens ; d'où la mise en place durable d'une autonomie économique, forte surtout au niveau de l'organisation collective, pensée avant tout comme fondement de la liberté d'expression et de choix de son propre futur.

*

Derli BASTOS BATISTA

Jeune Président du CGTSM, Derli fut élu en décembre 2006, après une expérience dans la gestion précédente de l'organisation représentative de la nation Satere Mawe, en tant que Directeur des Affaires Internes de la Région du Uaicurapa. Engagé à l'époque comme Président des organisations participatives de contrôle sur la gestion de la santé publique, son élection marque l'ambition des communautés et des associations Satere Mawe de mieux intégrer l'éducation et la santé dans leur projet d'ethnodéveloppement.

*

Jécinaldo BARBOSA CABRAL

Indien Satere Mawe, Jécinaldo est né il y a un peu moins de 30 ans dans le village de Ponta Alegre, sur l'Andira, municipalité de Barreirinha, Amazonas, Brésil. Il était professeur à l'Ecole Primaire de la Terre Indigène Andira-Marau, territoire séculaire de la tribu Satere Mawe, et dirigeant de l'Association des professeurs Satere Mawe. Il a fréquenté l'Université Fédérale (faculté de droit), avant d'accepter, en 2001, la charge électorale de Président du Conseil Etatique de l'Education Indigène (structure participative de l'Etat d'Amazonas, dont la majorité des membres est formée par des conseillers indiens élus par les Organisations indigènes des Professeurs).

Pendant la même période, il administrait le Centre de Culture Indigène de la FEPI (Fondation de l'Etat d'Amazonas pour la Politique Indigéniste). Il démissionne en 2002 pour prendre la charge de Coordinateur Général de la COIAB (Confédération des Organisations Indigènes de l'Amazonie Brésilienne), la structure représentative de tous les Indiens de l'Amazonie Brésilienne ; cette autorité politique représente 350.000 indiens, dont 10.017 (recensement 2007) indiens Satere Mawe, et est très représentative des actions menées pour la défense des indiens des tribus d'Amazonie du Brésil. Jécinaldo BARBOSA CABRAL est un interlocuteur connaissant parfaitement l'environnement et les besoins réels des Indiens. Cette fonction s'allie parfaitement avec son rôle de Président du Conseil Fiscal du CGTSM, avec qui Claudie Ravel pratique le commerce équitable de plantes locales.

Précisions

« Le clan de la guêpe, dont je viens, n'est pas très puissant chez les Satere Mawe. Mais il est allié au clan du guarana dont l'importance a cru considérablement avec le développement du commerce équitable de cette plante, commerce qui est aujourd'hui considéré comme un modèle à suivre par le COIAB. A cela s'ajoute une histoire personnelle marquée par mon grand-père. Il m'a laissé, avant de mourir, comme héritage, cet objectif : recevoir les connaissances du monde des Blancs, et faire en sorte qu'elles ne nuisent pas à mon peuple, pour qu'au contraire, elles lui bénéficient (...) Aujourd'hui, je me sens responsable des autres jeunes Indiens. Nombreux sont ceux qui vont dans le monde des Blancs, qui s'y perdent et qui ne reviennent jamais (...) »

Jecinaldo Barbosa Cabral, in « Courrier international » du 28 mai 2003

*

Mauricio FRABONI

Docteur en Socio-Economie du développement de l'EHESS de Paris, Mauricio a commencé à s'occuper spécifiquement d'Amazonie dès le début des années 1990, de l'Italie, en tant que Coordonnateur régional, en Lombardie, de la « Campagne Nord-Sud, biosphère, survie des peuples, dettes ».

Au Brésil, il est depuis plusieurs années consultant du CGTSM, par l'organisation non gouvernementale amazonienne ACOPIAMA (association de consultance et recherche indianiste d'Amazonie), pour la mise en place du « Projet Warana ».

Essentiellement, sa tâche est d'animer un réseau de coopération systémique entre le CGTSM et tous ses partenaires virtuels, locaux, nationaux et internationaux, et aussi de renforcer l'articulation de l'auto-organisation indigène, en visant la synergie entre mise en valeur des ressources de la forêt, sauvegarde des écosystèmes, autonomie culturelle et économie solidaire.

*

Mentions spéciales

. Mention spéciale, à nouveau, pour le **Dr Bernard Touati**, Conseiller nutritionniste, formulateur des produits, pour sa très proche collaboration et son travail scientifique d'adaptation des documents bibliographiques

. Mention spéciale pour le **Dr Ranil Senanayake**, Fondateur et Directeur scientifique de FGP - Forest Garden Program/Products, qui a fait durant 3 missions l'accompagnement aux Satere Mawe pour le développement des productions des produits en bio-diversité.

. Mention Spéciale pour **Vincent Bourgeteau**, talentueux Ingénieur Biologiste, spécialisé en cosmétologie utilisant et valorisant les plantes de la forêt amazonienne, formulateur et très proche collaborateur

*

Le Warana importé par Claudie Ravel répond aux exigences de divers organismes de certification et de contrôle permanent de la qualité des produits ; des organismes tels que :



Forest Garden Program/Products

En octobre 1997, grâce à une collaboration entre le Centre de recherche NeoSynthesis (Mirahawatte, Sri Lanka), Counterpart International Inc. (Washington, DC, USA), et Counterpart Philippines (Cebu City, Philippines), le « Forest Garden Initiative » est lancé. Ce groupe international de certification opère en Amazonie, en Colombie, Costa-Rica, Mexique..., en Asie (Sri Lanka, Philippines, Nouvelle-Guinée...), et aussi au Etats Unis, au Canada, en Australie, en Hollande...

Son action est de :

- . promouvoir le renouvellement de la végétation des terres déboisées ou dégradées ;
 - . augmenter la richesse de la bio-diversité locale ;
 - . améliorer le rendement de la terre et réduire l'érosion ;
 - . améliorer les conditions de vie locales ;
- . respecter les populations locales dans leur habitat d'origine et maintenir la faune d'origine ;
 - . stabiliser ou inverser le courant de déforestation ;
- . transformer la production chimique intensive des exploitations agricoles en une production naturelle et organique ;
- . développer, pour les produits « Forest Garden », un marché à forte valeur ajoutée qualitative.



Label Satere Mawe

Pour le commerce équitable, la réhabilitation et la participation au développement des populations locales et de l'environnement en Amazonie.



Certification « AB » Agriculture biologique, par Ecocert,
organisme de contrôle et de certification,
dont l'activité est à ce titre encadrée par la législation et les Pouvoirs Publics français,
est agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité,
et accrédité par le COFRAC - Comité Français d'Accréditation -,
qui exige indépendance, compétence et impartialité.



Certification « BIO & ECO » - Membre de Cosmebio
Cosmétiques certifiés Bio & Eco pour le respect de l'environnement et la reconnaissance des clients.
Certifiée par Ecocert.



IAFN International Analog forestry Network
Mouvement mondial de producteurs et d'organisations créé en 1996, qui applique les principes
de « forêts analogues » (analogues aux écosystèmes d'origine)
et qui restaure les écosystèmes d'origine après pollution, monoculture,
culture intensive, déforestation...



La Plate-Forme pour le Commerce Équitable (PFCE)
Créée en 1997, ce collectif national de concertation et de représentation d'acteurs
de commerce équitable français défend et promeut le commerce équitable en France.
A à l'origine de la Charte du Commerce Équitable, la PFCE,
association loi 1901 à but non lucratif, 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.
En France, la PFCE est l'interlocuteur des instances gouvernementales,
notamment des 3 ministères dont relève le commerce équitable :
. le Ministère des Affaires Étrangères,
. le Ministère des PME, du Commerce, de l'Artisanat et des Professions Libérales,
. Le Ministère de l'Écologie et du Développement Durable



Slow Food

L'association Slow Food promeut les effets bénéfiques d'une alimentation issue de la Tradition Culinaire, par des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, et se positionne comme l'exact opposé de la « culture fast-food » aux effets dégradants qui standardisent les goûts et tente de remplacer la Gastronomie et le « manger bon et sain ».



IFOAM (*International Federation of Organic Agriculture Movements*) est un mouvement international des opérateurs en agriculture biologique.

*

Chapitre 4

Warana et santé

Indications et recherches scientifiques

par le Docteur Bernard Touati

*« Une mauvaise herbe est une plante
dont on n'a pas encore trouvé les vertus »*

Ralph Waldo Emerson

In « *La Nature* »

Ed. Allia, 2004

Noms botaniques du Warana : *Paullinia cupana*, *Paullinia sorbilis*, famille des sapindacées

Le Warana, plante précieuse d'Amazonie, est connue et utilisée depuis des temps anciens par les Indiens Mawes. Ils le consommaient lorsqu'ils devaient parcourir de longues distances, ainsi que pour la chasse et lors de jeûnes rituels. La graine du fruit de l'arbuste est utilisée. Traitée et moulue selon les méthodes traditionnelles, elle donne une poudre pure de très haute qualité, sans aucun additif ni conservateur.

*

Indications

. **Action dynamisante** sur l'activité intellectuelle et les capacités physiques. Cet effet s'exerce de manière douce, équilibrée et progressive, sans sensation d'énervement. Bien au contraire, le Warana procure bien-être, détente et apaisement.

. Le Warana **renforce la résistance de l'organisme**, de ses défenses naturelles, et **augmente la résistance au stress**.

. Les principes actifs du Warana sont absorbés très lentement dans l'intestin (un délai de 6 h est nécessaire, soit deux fois plus que pour une tasse de café ou de thé). C'est pourquoi, il y aura **absence d'excitation cardiaque, de nervosité ou d'insomnie**. Ceci explique sa réputation de stimulant sain, de substitut, et de soutien en période de jeûne volontaire ou forcé.

. Le Warana procure donc un **effet différé dans le temps au niveau cérébral, cardiaque, vasculaire, respiratoire, musculaire et cutané** (augmentation de la sudation).

. Son **action** est franchement **tonique**, mais s'exerce de façon **douce** et **progressive**.

. En cas de régime alimentaire, le Warana **diminue la sensation de faim**, tout en préservant les rythmes naturels de l'organisme et du sommeil. Adjuvant des régimes hypocaloriques, le Warana est très intéressant en complément de certains régimes. Son **action lypolytique** s'exerce par l'accroissement de la sécrétion par la surrenale des catécholamines circulantes, et par la prolongation d'action (blocage de la O-méthyltransférase).

. Un effet de **régulation digestive** est observé dans la plupart des cas, due à sa grande concentration en tanins : action antidiarrhéique, laxative, action contre les troubles colitiques et les flatulences. Il présente également un effet **antalgique abdominal**. Il augmente la sécrétion pancréatique, biliaire et salivaire. Il **favorise la diurèse** (élimination urinaire dans son ensemble).

. Le Warana a une **action sur la sphère gynécologique** et les **troubles prémenstruels**.

. Une **action anti-agrégante plaquettaire**, de découverte récente, suscite d'importantes recherches aux USA, dans la perspective d'utilisation d'extraits de Warana à la place de l'aspirine et d'autres produits anti-agrégants, qu'on sait non dénués d'effets secondaires.

. Le Warana est sans égal dans le monde végétal, de par sa haute teneur en guaranine dont on connaît les **effets dynamisants et antalgiques**. Mais la présence en quantité importante de tanins expliquerait l'effet très progressif de cette stimulation, sans insomnie ni énervement, par modification de la pharmacocinétique de la substance et par son association à d'autres principes actifs.

Important pour les sportifs

Puissant tonique physique, le Warana accroît la résistance physique au cours d'efforts prolongés et favorise la récupération.

Le Warana est-il utile pour les athlètes ?

De plus en plus d'athlètes, danseurs et sportifs utilisent le Warana comme une aide simple et naturelle pour soutenir leurs performances. Il facilite également une récupération plus rapide après une manifestation sportive. De plus, il permet de débarrasser les muscles de leur acide lactique accumulé pendant l'effort et qui est cause de crampes et de fatigue.

L'amélioration de la concentration est aussi très appréciée pour la pratique de nombreux sports tels que le golf, le tennis, le tir et le football.

(Le très célèbre footballeur Pelé est connu comme un consommateur assidu de Warana)

Y a-t-il un risque de trouver une substance interdite dans les analyses d'urines ?

Le métabolisme varie beaucoup suivant les personnes, même parmi les athlètes de haut niveau et il n'est pas facile d'évaluer la vitesse d'assimilation d'une substance dans l'organisme. Cependant, une estimation prudente montre que jusqu'à 3 grammes de Warana pris 2 heures avant une manifestation sportive n'aura pas d'incidence sur l'analyse d'urines.

*

<p style="text-align: center;">Principaux composants (en gramme, pour 100 g de substance)</p>
--

- . Guaranine 4,3 à 4,7.
- . Théophylline 0,25.
- . Théobromine 0,02 à 0,06.
- . Tanins (mucilages, pectine, acide guarana tanique) 9 à 10.
- . Saponines 0,06.
- . Oligo éléments (en mg pour 100 g de substance) :
 - Potassium 447,
 - Phosphore 383,
 - Titane 250,
 - Silice 91,
 - Magnésium 77,
 - Calcium 34,
 - Manganèse 2,6 ;
 - Bore 2 ;
 - Strontium 1,8 ;
 - Sodium 3 ;
 - Fer 2,4 ;
 - Zinc 2.

Analyse nutritionnelle du Warana :

- glucides 71,1 %,
- protides 15,4 %,
- Lipides 2,4 %.

Teneur en vitamines pour 100 g :

- vitamine PP 1,63 mg,
- vitamine B2 0,129 mg,
- vitamine B1 0,045 mg,
- présence de vitamine E.

*

Conseils d'utilisation

En cas de fatigue, de baisse de tonus, pour une remise en forme : des cures de 1 à 2 mois, trois fois par an, sont souhaitables pour voir l'action de la plante atteindre son plein effet (2 à 4 gélules ou 1 cuillère à café par jour, le matin de préférence).

La **prise ponctuelle avant une épreuve particulière** est aussi indiquée : rendez-vous d'affaire, conférence, efforts sportif ou intellectuel prolongé, événements particuliers... voire, en prévention d'un repas bien arrosé ou en traitement curatif d'une céphalée due à la boisson !

Les vertus de la poudre de graine de Warana, rapidement appréciables, ne sont nuancées par **aucun effet secondaire indésirable**. Le Warana est d'abord un puissant tonique physique et intellectuel qui associe un effet net sur l'humeur, dans le sens d'une détente, d'un optimisme, d'un goût d'entreprendre rétablis. La résistance aux efforts prolongés, au stress de toute nature s'en trouve augmentée. Les posologies conseillées peuvent être modifiées en fonction de l'état de santé, de l'âge et des susceptibilités individuelles.

Il n'existe pas **de contre-indication ou de toxicité**, même à des doses bien supérieures (3 ou 4 fois) aux doses moyennes. La prudence s'impose chez les sujets hypertendus (quoique le Warana n'ait pas en lui-même d'effet hypertenseur), les personnes âgées ou chez les jeunes enfants. Cela dit, il peut arriver que certaines personnes ne supportent pas le Warana au même titre que les fraises, les oeufs, les champignons ou d'autres aliments.

Le Warana n'induit **pas d'accoutumance**. Au Brésil, des millions de personnes prennent du Warana chaque jour depuis l'enfance ; et les scientifiques du pays n'enregistrent aucune réaction négative, lors de son arrêt. C'est pourquoi, les symptômes de sevrage sont inexistants. Ce qui est difficile, c'est qu'après interrogations, on peut avoir autant de réponses différentes que d'hommes et de femmes consultées. Il est à souligner que les problèmes de vieillesse sont pratiquement inconnus dans de nombreux couples d'âges très différents où règne une entente complètement satisfaisante. Peut-être que la BBC, la radio nationale britannique, a le mieux résumé l'action du Warana, il y a quelques années par ces mots : « *Le Warana semble vous aider à ressentir plus de plaisir dans toutes les choses que vous entreprenez. La sexualité ne fait pas exception* ».

*

Précautions

Évitez le Warana à fortes dose lorsque vous souffrez d'ulcère ou de gastrite.
Si vous êtes sous traitement médical ;
parlez-en d'abord avec votre médecin-phytothérapeute ou votre pharmacien-phytothérapeute.

*

Témoignage

(...) Nous avons rencontré une communauté, les indiens Satere Mawe, très lucide dans sa manière d'appréhender son destin. Cette conviction nous vient de constatations, de faits :

- . la véritable conscience des enjeux écologiques développée par les Satere Mawe, eux qui organisent depuis fort longtemps la collecte des quelques déchets dont ils sont responsables ;
- . la prédominance qu'ils donnent à l'éducation, mais pas n'importe laquelle : les enfants apprennent à écrire le Satere Mawe et se ré-approprient leur culture d'origine ;
- . la volonté qu'ils se sont donnée d'exister sur le plan politique, ce qui dénote un rare sens de la réalité et du pragmatisme utile : les villages sont organisés autour d'un conseil général officiel, ce qui permet à la tribu de se faire respecter sur ses terres (...)

Bien au-delà de notre conception étriquée de la vision médicinale d'une substance, on ne peut s'empêcher de s'interroger sur le rôle joué par le Warana :

- stimulant physique, certes ; intellectuel, aussi ;
- qui rend volontaire, aide à rassembler les hommes,
- permet de prendre les bonnes décisions, ne l'oublions pas.

Mais riche de quelle force symbolique, bien au-delà de son effet moléculaire ?
Porteur de quel message puissant autant que subtil que nous ne saurions décrire ?
La légende du Warana se termine par la vision d'un Guarana soignant les hommes de leurs problèmes et gagnant le monde entier : la prophétie serait-elle en train de se réaliser ?

Jacques Minelli

« *Le Warana sur les terres d'origine* »
in Magazine Sat'Info, 10 janvier au 5 mars 2005

Cahier des Charges
ou plan disciplinaire de la production du guarana dénommé
« Warana Satere Mawe » d'Appellation d'Origine Contrôlée - AOC,
élaboré par
le Conseil Général de la Tribu Satere Mawe (CGTSM)

Article 1
Appellation

L'appellation d'origine contrôlée « Warana Satere Mawe », suivie par la mention suivante géographique accrue : « Terra indigène Andirà-Marau », reste réservée aux produits, guarana en graines, bâton , poudre et extraits qui correspondent aux conditions et au cahier de charges établis dans le présent disciplinaire de production.

Article 2
Variété de guarana

L'appellation d'origine contrôlée « Warana Satere Mawe », suivie de la mention géographique « Terra indigène Andirà-Marau », reste réservée au guarana semi domestiqué obtenu de jeunes pousses spontanées originellement cueillies de la forêt vierge ou secondaire, de la liane paulinia cupana, variété sorbilis, replantées en champ ouvert, ou de leurs descendances par des graines non sélectionnées, dont la pollinisation croisée permanente est de toute façon garantie par les plusieurs variétés d'abeilles natives sans piqûre, (appartenant à la sous famille Meliponinae de la famille Apinae), avec des exemplaires sylvestres du guarana qui poussent dans la forêt vierge, à l'aide d'élevage rationnel en semi-domestication desdites espèces, en interaction reproductive et sociale avec les populations natives complètement sauvages que constituent l'objet de protection de la part de la communauté ethnique.

Article 3
L'aire de production

L'aire de production du guarana, destinée aux productions mentionnées dans l'article 1, qui est la seule apte à réaliser les caractéristiques qualitatives prévues dans le présent disciplinaire et qui peut être identifié avec les terres d'élection du guarana natif, englobe le territoire correspondant à l'aire indigène démarquée Andirà-Marau, ainsi dénommé par leurs deux principaux fleuves, qui prennent leur source dans ces terres. Ces terres sont situées à la frontière des états (provinces) de l'Amazonas et du Parà.- Brésil, dans le territoire administratif des municipalités de Parintins, Barreirinha, et Maués dans l'état d'Amazonas et la municipalité d'Itaituba dans l'état du Parà. Ces terres correspondent à la terre dont l'usufruit exclusif appartient à l'ethnie Satere Mawe, qui traditionnellement l'occupe, basée sur l'article 231 de la Constitution Brésilienne.

L'aire indigène Andirà-Marau, habitée par le peuple Satere Mawe, est concentrée autour de 80 villages éparpillés au long des deux dits fleuves et ses affluents, à laquelle il faut y ajouter les territoires extérieurs contiguës ou proches appartenant au même écosystème qui sont acquis légalement par l'organisation tribale reconnue comme représentative du peuple Satere Mawe : le Conseil Général de la tribu Satere Mawe (CGTSM), ou bien sur lesquelles sont admis des droits de "posse" (propriété) par l'occupation traditionnelle et ancestrale de la communauté indigène Satere Mawe, qui en transcendant les limites légales de la réserve, se reconnaissent et sont reconnues comme Satere Mawe et participent pleinement à l'organisation socioculturelle autonome dudit peuple, reconnaissant de manière spécifique l'aire entière habitée, incluant dans la définition la totalité du territoire ancestral considéré comme nécessaire à la survie de la société tribale, comme "Satere-Mawe éco ga'apyiat waranà mimotypoot sése", soit "sanctuaire culturel et écologique du guarana des Satere-Mawe". Le CGTSM soit le Conseil Tribal acte à tous les effets comme un consortium de tutelle.

Article 4
Principales caractéristiques de la plantation et de la préparation

Les conditions environnementales et de plantation du guarana destinée à la production des produits décrits dans l'article 1, doivent être celles dérivées des techniques, des connaissances traditionnelles et de la relation spécifique de nature mystique qui unit, en symbiose, les indiens Satere Mawe au guarana.

Ainsi, en découlent les contraintes suivantes :

1 _ les jeunes pousses transplantés sur les plantations doivent être principalement des "fils du guarana", soit cueillies dans la forêt vierge suivant un rituel ancestral. La particularité de cette cueillette est que les jeunes pousses doivent avoir germiné aux pieds d'une « mère du guarana », soit d'un exemplaire du guarana sauvage qui se soit développé comme liane.

Il est tout à fait légitime que le « guaranazal » (plantation de guarana) soit constitué à partir d'anciennes pousses englouties précédemment par la forêt secondaire, en présupposant que la plantation originale ait été créée selon les critères traditionnels.

Il est toléré qu'une partie du guaranazal soit constitué par des pousses issues de la germination de graines naturellement tombées des arbustes semi-domestiqués et non pas de liane, mais la sélection de ces graines pour une nouvelle plantation n'est pas admise.

L'utilisation de guarana cloné n'est pas du tout admise, même si le clone est originaire d'une plante-mère native de l'aire de production définie dans l'article 3.

2 _ Les pousses peuvent être transplantées de trois façons, toutes reconnues comme traditionnelles:

* en X, soit en croisant deux pousses plantées en diagonale et en se soutenant réciproquement.

* en diagonale, inclinées entre 30 et 50 degrés.

* en arc, en fonçant la pointe de la jeune pousse dans la terre pour qu'elle s'enracine (dans ce cas une pousse plus saine naîtra).

Une quatrième est tolérée : La plantation verticale de la pousse (celle pratiquée par les cultivateurs non Satere Mawe) est exceptionnellement admise, mais elle ne doit pas dépasser 10% du « guaranazal »..

3 _ Les "guaranazais" sont toujours plantés en terre ferme (non inondable) et noire (riche), de préférence sur des terrains dégradés de la forêt secondaire ou contiguë aux villages indiens, respectant les caractéristiques suivantes :

- être inférieurs à 2 hectares. Des dimensions supérieures sont admises mais les plantations doivent être nécessairement moins denses (plus parcellaires) pour garantir un ombrage partiel suivant la course du soleil.

- se situer près de la forêt secondaire ou primaire.

- être intercalés avec d'autres plantes utiles (fruits, bois ou autre), déjà présentes dans l'aire lors de la constitution du "guaranazal", notamment les palmiers fruitiers ; ou de toutes espèces natives d'Amazonie ou introduites à une époque ancienne.

4 _ L'utilisation des pesticides ou d'engrais chimiques est interdite, comme toutes autres interventions qui iraient à l'encontre de la certification biologique définies par l'Union Européenne.

La reproduction de l'humus est confiée en contigu aux palmiers fruitiers et principalement au Bacaba.

L'utilisation d'engrais animaliers et en général d'engrais organiques autoproduits par la permaculture Satere Mawe est admise.

5 _ Le séchage en fours d'argile, des grains de guarana, doit être intégralement artisanal et doit obéir aux critères suivants :

- Le séchage doit être effectué en fours d'argile traditionnels, faits avec un mélange d'argile locale et la fibre de caraipé, selon les règles et les techniques indigènes.

-Les grains de guarana ne doivent absolument pas être séchés au soleil.

-L'artisan responsable, héritier du savoir-faire des Satere Mawe, doit travailler dans les règles de l'art.

- Le conditionnement du guarana s'effectue exclusivement en sac de jute naturel.

-La cueillette conditionnée reste en repos au moins trois semaines et au maximum jusqu'à la suivante, en fumier familial traditionnel, exposé à un feu doux et intermittent, dont le bois de chauffe est du bois natif aromatique comme le Murici.

-Le guarana, une fois séché au four, sera manié exclusivement avec des gants en plastique jetable.

6 _ La présence intense des abeilles natives (agents de la pollinisation) et du toucan (agent de la dissémination) sera toujours garantie, de façon à perpétuer la pollinisation croisée entre le guarana de clairière et celui de la forêt vierge.

7 _ La production comme le traitement et ce dans chacune des étapes, doit être effectuée en conformité eu rituel collectif traditionnel, obéissant aux us et coutumes de la société et de la culture Satere Mawe, dont l'autonomie est contrôlée et sauvegardée par la Constitution Fédérale Brésilienne.

8 _ La transformation du guarana sous la forme de bâtons, doit être entièrement artisanale, et être effectuée par "des maîtres boulangers" des communautés indigènes, reconnus comme tels par le peuple (vox populi) et par les autorités traditionnelles.

9 _ La transformation des grains séchés de guarana en poudre, extraits et huiles peut être effectuée dans les établissements extérieurs à l'aire de production, mais situés dans la région et transparents au contrôle de la part du Conseil Tribal sur tous les aspects du travail, aussi à travers des titres de propriété.

10 _ L'emploi de moulins à friction est interdit.

11 _ La transformation de l'extrait, ou de l'huile de guarana en produits intermédiaires ou finis, tout comme la confection de la poudre et son insertion comme composante dans d'autres produits, dans le cas où celles-ci ne se réalisent en conformité au point 9, et seulement lorsqu'il s'agit de marché international, peuvent être réalisées par des entreprises importatrices, pourvu qu'elles s'engagent face au Conseil Tribal à respecter, dans cette filière spécifique, les critères de Commerce Equitable.

12-La production totale de l'aire spécifiée dans l'article 3, actuellement d'environ 10 tonnes de guarana en grains séchés, peut être développée et augmentée, principalement par l'utilisation d'anciens « guaranazais », et portée à 60 tonnes, dont 55 tonnes proviendraient des terres indigènes actuellement démarquées. Le développement de la production, subdivisée en cueillette familiales mais coordonnée dans un travail communautaire au niveau de village, et rassemblée en coopérative par village, est à valider par le Conseil Général des Tribus Satere Mawe (CGTSM) et par l'organisme certificateur Forest Garden Product (FGP).

Article 5 **Sauvegarde de l'écosystème**

Tous les producteurs sont associés au CGTSM, émanation directe des autorités traditionnelles et association politique, culturelle et économique représentative de la société tribale comme un tout face à la société environnante.

Le statut et les différentes délibérations des assemblées du CGTSM, engagent le peuple Satere Mawe :

- à la protection des caractéristiques naturelles, biologiques de tout produit sauvage, domestiqué, cultivé ou d'élevage indigène contre quelque détérioration extérieure et notamment transgénique.
- à la sauvegarde spécifique de l'aire indigène comme terre d'élection et unique niche écologique du guarana natif, sauvegarde qui constitue la responsabilité autonome du peuple Satere Mawe face aux aïeux et devant les hauts intérêts de la nation Brésilienne et de l'humanité.
- à la protection du milieu ambiant : en termes de limitation des charges, plus particulièrement par la collecte différenciée des ordures non organiques et de son transport hors de l'aire indigène, et en termes de la sauvegarde de la bio diversité, spécifiquement par la protection et la domestication des insectes agents de la pollinisation et la création de « jardins forestiers», soit en recourant à des pratiques de culture en bio diversification selon les critères de la forêt analogue.
- à la résistance contre les invasions et contre l'utilisation de main d'œuvre indigène réduite en servitude en fonction de l'exploitation prédatrice des ressources naturelles.
- à la défense de la langue, du ethos, des philosophies sur lesquelles se base la connaissance scientifique des Satere Mawe, découvreurs du guarana, des techniques de domestication

(transformation de la liane en arbuste), du traitement et de son utilisation, et, d'une façon empirique ou mystique, des vertus saines et médicinales de la plante comme d'un modèle de vie en symbiose avec elle.

- en résumé, au maintien du *Satere Mawe éco ga'apyiat warana mimotypoot sése*, sanctuaire écologique et culturel du guarana sauvage des Satere Mawe.

Article 6

Spécificités détectables et caractéristiques du produit

1 _ La plus importante particularité caractérisant et différenciant le warana (terme originaire de la langue Satere Mawe traduit en portugais brésilien et internationalement connue sous le nom guarana) du guarana cultivé dans le reste du Brésil ou ailleurs, est la correspondance intégrale entre la variabilité génétique présente dans les graines du guarana sauvage qui se développe dans la forêt vierge, duquel l'unique banque génétique connue est constituée sur les terres ancestrales des Satere Mawe, aujourd'hui terre indigène Andirà-Marau, et la variabilité génétique présente dans les graines de l'arbuste semi-domestiqué, matière première du produit commercial.

2 _ La couleur beige clair qui caractérise la poudre du guarana de la région du moyen Amazonas (Maués, Uruçarà), présentera en général une accentuation vers le blanc.

3 _ La saveur amère et le goût pâteux, doivent être suivis par une sensation spéciale d'appétence.

4 _ L'odeur du warana séché au four d'argile et fumé dans des fumoirs traditionnels sera décidé mais jamais pesé, et subira l'influence du bois aromatique utilisé pour le séchage au four et la conservation.

5 _ S'agissant d'un produit naturel, non sélectionné en fonction de la productivité et objet de plantation dans un contexte d'écosystème naturel puis transformé artisanalement, activités (plantation et transformation) réglées seulement par les usages liées aux contraintes naturelles, les composants caractéristiques du guarana Satere Mawe peuvent se présenter en concentrations variables. Toutefois, la haute présence de tanins (facteur d'assimilation retardé de la guaranine) et la constante présence de delta tocophérol (quelques fois absents dans les autres guaranas) semblent être des éléments le caractérisant.

Article 7

Désignation et présentation

1 _ Il est interdit d'ajouter à l'Appellation d'origine contrôlée une quelconque qualification qui ne soit expressément prévue dans le présent plan disciplinaire de production, tels les adjectifs « choisis », « sélectionnés » ou « supérieur ».,

2 _ Il est admis de mentionner le village d'origine, une fois que la traçabilité est garantie et enregistrée par le CGTSM.

3 _ Il est permis l'utilisation des mentions "sanctuaire écologique et culturel du guarana des Satere Mawe" (si un mot ou lettre est en majuscule, le nom guarana doit aussi l'être); "des terres d'origine"; "Conseil Général de la Tribu des Satere Mawe"; "CGTSM"; aussi traduits, excepté le dernier, dans la langue des pays acheteurs.

4 _ Il est toujours admis l'utilisation de la "marque enregistrée" des entreprises de transformation et commercialisation brésiliennes (Article 4 Paragraphe 8).

5 _ la mention de l'origine du produit par l'importateur, dans le contexte des lignes de présentation du produit et concernant la réalité sociale et culturelle des producteurs, le projet de développement ethnique construit par eux (producteurs) et basé sur les liens mythiques et religieux avec le produit, doit se passer de façon vraie, respectueuse des droits culturels et compatibles avec la dignité du peuple Satere Mawe.

6 _ L'AOC (Appellation d'origine contrôlée) doit apparaître sur l'étiquetage avec des caractères clairs et non détachables, avec des couleurs qui contrastent avec les couleurs de l'étiquette et de façon à ce qu'elle puisse être mise en valeur par rapport aux indications de l'étiquette. La désignation doit respecter les normes d'étiquetage prévues dans les marchés.

7 _ Lorsqu'il s'agit de la poudre de guarana et des bâtons, soit de produits finis qui auraient pu être consommés de façon traditionnelle, il est obligatoire d'indiquer dans l'étiquette l'année de la cueillette. La cueillette a lieu normalement pendant les deux mois de changement d'année et la référence doit être faite sur les deux années. Exemple : cueillette 2005/2006.

8 _ La dénomination, dans la possibilité, doit être associée au logo qui la présente: la chauve-souris et la grenouille, comme traduction iconographique respectivement des fleuves Andirà et Marau (chauve-souris et grenouille en langue Satere), en identifiant de cette façon la terre d'élection écologique et de naissance mythique du guarana natif

*

Slow Food



Slow Food, association éco-gastronomique à but non-lucratif financée par ses membres, a été fondée en 1989 pour : « contrer » les fast-food et la « fast life » : pour enrayer la disparition des traditions gastronomiques locales : pour freiner le manque d'intérêt des gens pour leur nourriture, pour ses origines, pour ses saveurs et pour les conséquences sur le reste du monde de nos choix alimentaires ; et afin de mettre en valeur les produits du terroir du monde entier.

En 1986, une grande chaîne américaine de fast-food s'apprête à installer une succursale sur la Place d'Espagne (*Piazza di Spagna*), un site historique de Rome. Devant ce qu'ils considèrent être une inadmissible avancée de la malbouffe en terre d'Italie, le chroniqueur gastronomique Carlo Petrini et ses collègues de la société gastronomique italienne Arcigola jettent alors les bases du mouvement Slow Food. Avec humour et intelligence, ils convainquent une brochette d'artistes et d'intellectuels italiens de se joindre à leur projet. Après tout, l'Italie est le berceau de la grande cuisine européenne. La cuisine française lui est même redevable de ses lettres de noblesse. Carlo Petrini élabore alors le concept du Slow Food d'abord comme une boutade, un clin d'œil philosophique décoché aux Italiens gastronomes. Puis, l'idée fait si bien son chemin qu'en 1989, Slow Food devient une organisation internationale à but non lucratif.

« La variété qui s'offre à nos yeux lorsque nous pénétrons dans un supermarché n'est qu'apparente, car bien souvent les composants de secteurs entiers sont les mêmes. Les différences sont données à la fabrication ou par des variations dans l'adjonction de substances aromatisantes et de colorants. »

Carlo Petrini

En 2003, à Florence, est née la Fondation Slow Food grâce au soutien de la Région Toscane, qui promeut une agriculture durable, respectueuse de l'environnement, des traditions et de l'identité culturelle des peuples.

Slow Food a fondé à Bra, l'Université des Sciences de la gastronomie, en janvier 2003, une institution d'enseignement supérieur reconnue par le ministère de l'Éducation italien et par l'Union européenne. Ce centre de formation et de recherche vise à renouveler les méthodes d'agriculture, protéger la biodiversité et maintenir un lien entre la gastronomie et les sciences de l'agriculture. On n'y enseigne pas la cuisine à proprement parler, mais plutôt les aspects théoriques et pratiques de la gastronomie à travers la sociologie, l'anthropologie, l'économie, l'écologie, l'éco-agronomie, la politique...

De plus, Slow Food organise des événements publics visant à faire connaître la bonne cuisine et les bons aliments, tel le fameux *Salone Internazionale del Gusto* (Foire internationale du goût) à Turin, en Italie. Cet événement, qui se tient tous les deux ans, permet à la population de découvrir et déguster des spécialités culinaires du monde entier, de rencontrer des grands chefs qui acceptent de partager quelques-uns de leurs secrets, de participer à des ateliers du goût...

« L'Arche du goût » est une initiative du mouvement visant à répertorier et protéger des variétés de plantes alimentaires ou d'animaux d'élevage menacés de disparition par l'uniformisation de la production agricole industrielle. Inscrire un aliment à l'Arche du goût, c'est en quelque sorte le faire monter à bord d'une Arche de Noé virtuelle qui pourra le protéger du déluge annoncé. Soulignons qu'en Europe, nous avons perdu 75 % de la diversité des produits alimentaires depuis 1900. En Amérique, ces pertes s'élèvent à 93 % pour la même période.

Le « Presidia » est en quelque sorte le bras exécutif de l'Arche du goût puisqu'il a pour mission d'offrir un soutien financier et logistique aux agriculteurs, entrepreneurs et artisans qui produisent des aliments inscrits à

l'Arche. Il favorise les regroupements de producteurs et soutient la mise en marché de ces produits auprès des chefs, des gourmets et du grand public.

Depuis l'an 2000, les « Prix Slow Food pour la sauvegarde de la biodiversité » soulignent les efforts de personnes ou de groupes qui, par leurs activités de recherche, de production, de mise sur le marché ou de communication, permettent de sauvegarder la biodiversité dans le domaine agroalimentaire. Les lauréats reçoivent un prix en argent et profitent de l'exposition médiatique que Slow Food ne manque pas de leur donner dans ses publications, dans ses communiqués de presse et pendant des événements publics comme le *Salone del Gusto*.

En outre, le mouvement international Slow Food fait preuve de solidarité envers les plus démunis de la planète par le soutien financier de divers projets : recouvrement de terres agricoles et amélioration des moyens de production dans une communauté rurale du Nicaragua, prise en charge de la cuisine d'un hôpital amérindien au Brésil, financement de programmes d'urgence alimentaire principalement destinés à des enfants en Bosnie, reconstruction d'une petite fromagerie détruite par un tremblement de terre en Italie...

Principe

« Il est inutile de forcer les rythmes de notre existence.
L'art de vivre consiste à apprendre comment dédier du temps à chaque chose. »

Carlo Petrini

Des associations nationales ont été établies en France, aux USA, en Allemagne, en Suisse, au Japon et au Royaume Uni. Slow Food compte 82.000 adhérents dans 50 pays et 800 Conviviums environ. Le Convivium est l'unité locale de Slow Food : c'est la voix d'un district qui possède une histoire culturelle et culinaire, et c'est la structure qui véhicule les idées Slow Food au niveau local. Les Conviviums Slow Food organisent des événements comme des ateliers du goût sur les mets et les vins, des visites chez des producteurs, des dîners thématiques.

Puisque Slow Food est une association qui s'oppose aux effets dégradants de la culture de la fast-food qui standardisent les goûts, elle promeut les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale ; elle propose des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants ; elle travaille pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires.

Slow Food aide les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité et encourage les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire. 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 aussi des perspectives pour les régions moins riches.

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

Précisions

Pour Slow Food,

BON :

c'est l'exigence de tout gourmet, la recherche du plaisir des sens.

PROPRE :

c'est aujourd'hui le souci de citoyen résolu à protéger la planète des menaces qui planent sur ses écosystèmes.

JUSTE :

c'est le droit reconnu aux producteurs d'exister et d'exercer leur activité dignement.

Contact :

Slow Food International
Eugenio Mailler
Via della MendicITÀ Istruita 8,
I-12042 Bra (Cuneo) – Italie
Tel. +39 0172 419611

Fax. +39 0172 414498 - +39 0172 421293

Courriel : international@slowfood.com

Site Internet : <http://www.slowfood.com>

Numéros Verts :

. France : 0800 907164

. Belgique : 0800 79329

. Canada : 18662 666661

Ces numéros verts mettent en lien avec le bureau en Italie, il faut donc tenir compte du décalage horaire.

*

Slow Food France

Slow Food compte en France plus de 2000 adhérents et une quarantaine de « Conviviums » présents sur tout le territoire. Le Convivium est l'unité de base du mouvement, la voix d'un territoire homogène par sa culture alimentaire, et le relais des initiatives du mouvement international et national. Les Conviviums organisent des Ateliers du Goût, des repas thématiques, des rencontres avec des producteurs, des voyages...

Pour connaître le Convivium le plus proche de chez vous, contactez :

Slow Food France

Montpellier SupAgro

2 place Pierre Viala (Bât. 12)

34060 Montpellier Cedex 1

Tel. 04 99 61 30 45/47

Courriel : france@slowfood.fr

Site Internet : <http://www.slowfood.fr>

*

Communauté de destin

(...) Il faut penser à un système nouveau pour que soit reconnu le rôle fondamental de cette partie de l'humanité : nous ne pouvons pas vivre sans les paysans, nous ne pouvons pas vivre sans les communautés productrices. C'est sur ce sens de « communauté de destin » et en tant qu'appartenance à l'espèce humaine, que nous devons refonder le système. A partir de ces communautés productrices, il faut construire un réseau mondial capable de s'opposer au système dominant. Remettre l'homme au centre, remettre la terre au centre, remettre la nourriture au centre : un réseau humain de l'alimentation qui, en harmonie avec la nature et dans le respect de toutes les diversités, puisse promouvoir la qualité : le bon, le propre, le juste (...)

Carlo Petrini, in « Bon, propre et juste » Ed. Yves Michel, 2006

*

Les Sentinelles du goût

Ce concept a été développé en 1999 par Slow Food. Les « Sentinelles » sont des opérations de relance pour des « chefs d'œuvre en péril » du patrimoine alimentaire mondial, représentatifs de la biodiversité. Elles soutiennent les petites productions d'excellence qui risquent de disparaître, valorisent les territoires, retrouvent des métiers et des techniques de travail traditionnelles, sauvent de l'extinction des races autochtones et d'anciennes variétés de fruits et légumes. « Une formule pragmatique pour sauvegarder les produits et les savoir-faire qui leur sont liés ainsi que l'économie de ces produits » explique Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food.

Les stratégies mises en place varient en fonction du projet et du produit. Il peut s'agir de réunir des producteurs, coordonner la promotion, établir des cahiers des charges ou de faire un investissement financier direct dans les équipements utilisés par les producteurs... Mais quelles que soient les méthodes adoptées, toutes les Sentinelles poursuivent les mêmes objectifs : promouvoir les produits artisanaux, établir avec les producteurs des standards capables d'assurer la qualité des produits, et, surtout, garantir la pérennité des produits traditionnels.

Une Sentinelle est un projet de promotion qui nécessite que certaines qualités du produit soient garanties par les producteurs qui s'engagent dans le projet. Par exemple, il peut être recensé une variété de plante qui a une qualité potentielle, comme le fut le Warana en son temps. Toutefois, cette qualité ne va pouvoir être retenue pour devenir une Sentinelle que quand la plante est cultivée selon certaines conditions, dans une certaine zone, jusqu'à un certain âge, puis transformée d'une certaine manière... Il faut donc que les producteurs s'engagent à respecter les conditions qui donnent à leur produit une qualité optimale. Dans certains cas, ce cahier des charges existe déjà et il suffit de l'intégrer à la Convention de Sentinelle. Dans d'autres cas, il est simplement à définir. Dans d'autres cas enfin, il est complexe de le définir, et sa définition peut faire partie du soutien apporté par Slow Food ou des partenaires techniques : même dans ces cas, il est essentiel de prévoir un engagement des producteurs à suivre certaines conditions de production, même minimales, et de prévoir que cet engagement sera précisé au fil du temps. Il y a quelques conditions générales à ces cahiers des charges :

- L'exclusion des OGM
- Le respect du biotope
- Le respect des techniques traditionnelles

Précisions

Entre 1903 et 1983, ont disparu de la biodiversité aux Etats-Unis :

- . 80,6% des variétés de tomates
- . 92,8% des variétés de salades
- . 86,2% des variétés de pommes
- . 90,8% des variétés de maïs
- . 96,1% des variétés de maïs doux...

Sur les 5000 variétés de pommes de terre existantes, seules 4 se retrouvent dans la majorité des cultures commerciales ; deux types de petits-pois occupent 96% des cultures américaines et 6 types de maïs, soit 71% de la totalité.

Andrew Kimbrell, in « Fatal Harvest. The tragedy of industrial agriculture » Ed. Island Press, 2002

La création d'une Sentinelle est validée par la signature d'une convention entre Slow Food et l'association des producteurs (ou éventuellement les producteurs eux-mêmes s'ils sont moins de trois). A cette Convention sont annexés :

- Le règlement général des Sentinelles (le même pour toutes), qui prévoit en particulier qu'aucun produit ne peut être vendu avec le nom ou le logo de Slow Food
- Le règlement particulier de la Sentinelle : le cahier des charges sur lequel les producteurs s'engagent

- L'accord de collaboration qui prévoit les activités que va mener Slow Food pour promouvoir le produit

La Convention prévoit qu'elle ne rentre en vigueur qu'à partir du moment où les financements nécessaires ont été obtenus. Elle consacre l'intention de Slow Food et des producteurs de collaborer, et à ce titre elle est généralement nécessaire à l'obtention des financements.

Les producteurs concernés par une Sentinelle sont ceux qui font partie de l'association qui signe la Convention. L'association des producteurs assure le contrôle du respect du cahier des charges par les producteurs membres. Les responsables et membres de Slow Food qui consomment le produit concerné sont invités à relever d'éventuels problèmes. En cas de non respect des conditions de production par un producteur, Slow Food peut demander à l'association de l'exclure (ainsi que cela est prévu dans la Convention), si celle-ci ne le décide pas elle-même.

La Sentinelle Warana

Comme détaillé plus haut, les producteurs de la « Sentinelle Warana » font partie du Conselho Geral da Tribo Satere Mawe (CGTSM), organe représentatif des Indios Satere Mawe, premiers découvreurs des propriétés du Warana et concepteurs des meilleures techniques de culture et de transformation.

Ce qui revient à garantir la survie d'une espèce risquant un appauvrissement génétique radical, mais aussi la culture du peuple des « enfants du Warana » menacée par la pression des multinationales.

Une Sentinelle peut être dissoute si :

- Les producteurs ne respectent pas le cahier des charges
- Ils ont cessé leur activité
- Les conditions qui ont justifié la création d'une Sentinelle ont changé
- Il y a conflit entre les producteurs.

La Convention de Sentinelle étant valable pour seulement deux ans, il est probable que d'éventuels problèmes auront pour conséquence un non-renouvellement plutôt qu'une dissolution anticipée.

Dans les pays les plus pauvres, les coûts de création et de fonctionnement d'une Sentinelle sont supportés par la Fondation Slow Food elle-même. Les Sentinelles sont soutenues par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.

Sentinelles au Brésil

Il existe 94 produits Sentinelles Slow Food, dans 42 pays (*données de 2007*), dont 7 au Brésil.

Aux côtés du Warana des Indiens Satere Mawe (Sentinelle, depuis 2002), on trouve aussi :

- . Baru Nut (Fruit)
- . Canapu Cowpea (Légumes)
- . Canudo nectar of the Satere Mawe (Miel)
- . Juçara Palm Heart (Légumes)
- . Red Rices (Céréale)
- . Umbu (Fruit)

A lire :

. « *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité* », Carlo Petrini – Ed. Yves Michel 2005

. « *Bon, propre et juste* », Carlo Petrini – Ed. Yves Michel 2006

*

Brésil : les Indiens se mondialisent

Fernanda Levy

L'Express du 16/08/2001

(...) Si les Européens découvrent l'intérêt du *guarana* ou *Warana*, une plante d'Amazonie parée de nombreuses vertus - dont celle d'être aphrodisiaque - c'est en partie grâce au travail des Satere Mawe, une tribu d'environ 8000 personnes. Mise en place dès 1994 par un membre de la tribu élu par ses pairs, Obadias Batista Garcia, et par un sociologue italien, Mauricio Fraboni, la récolte de *guarana* de cette communauté s'est élevée à 6 tonnes en 2000 – *6.995 kg exactement Nda* -. Tout est parti en Europe, et a été distribué par une coopérative italienne (CTM, Cooperativa Terzo Mondo) ainsi que par une société française spécialisée dans le commerce équitable, Guayapi Tropical, installée à Paris et vendant des produits à base non seulement de *guarana*, mais aussi d'*urucum*, de *copaiba*, d'*andiroba*, de *jojoba* et de *babaçu*, plantes sauvages amazoniennes.

Les Satere Mawe réinvestissent la totalité de leurs bénéfices dans la tribu. Ils ont mis en place un système de collecte sélective des ordures, et commencent même à diversifier leur production en élaborant un miel biologique. «Nous n'avons jamais eu d'aide. Tout est financé par la vente de notre *guarana*», explique Mauricio Fraboni. Selon une récente évaluation de la Funai (Fondation nationale de l'Indien), un organisme gouvernemental brésilien, le nombre de tribus commercialisant leurs propres productions a augmenté de 45% au cours des dix dernières années. Ces activités concernent aujourd'hui 312 communautés indigènes, soit environ 25% des Indiens du pays. Elles génèrent environ 14 millions de francs de revenus chaque année. Le rôle de la Funai est d'orienter, de protéger et d'aider les communautés qui nouent des contrats commerciaux avec des entreprises privées. Selon l'un de ses responsables à Brasilia, Cid Furtado, «la Funai veille à ce que les tribus ne soient pas exploitées. Nous nous apercevons que les communautés sont en quête de commerce équitable sans que soit menacée leur identité culturelle. Il nous faut empêcher qu'elles soient abusées». Une inquiétude que partage une anthropologue qui travaille avec des Indiens, Isabelle Giannini. «Il y a bien longtemps que les communautés indigènes se montrent ouvertes aux échanges et à la commercialisation de leurs produits, dit-elle, mais, dans la majorité des cas, les accords commerciaux qu'elles concluent leur sont défavorables.»

*

Jecinaldo Barbosa Cabral
« Le commerce équitable nous donnera les moyens d'une autonomie politique »
Olivier Blond
Courrier International 23 mai 2003

(...) Comment utilisez-vous l'argent que rapporte le Warana ?

Un tiers du chiffre d'affaires (228 000 \$ en 2002) de ce commerce va aux producteurs, car le Conseil (CGTSM) leur achète le Warana cinq fois son prix habituel. Un tiers part en frais de transport et de transformation, en impôts, promotion, lobbying, investissements. Un dernier tiers est investi dans des projets collectifs tels que la protection et la domestication de plusieurs espèces d'abeilles sauvages sans aiguillon (qui assurent 80% de la pollinisation des forêts d'Amazonie), la récolte différentielle des ordures, le rachat de la céramique traditionnelle, la promotion de méthodes de culture en biodiversité des espèces natives ou bien la gestion de la forêt. Prenons l'exemple du bois de rose. Celui-ci a longtemps été coupé et vendu, à tel point qu'il a failli disparaître. Mais, en une génération, bien des choses ont changé : si mon père vendait ce bois, aujourd'hui je fais l'inverse : je le protège. Grâce à l'argent du Warana, nous pouvons proposer aux membres de la tribu d'autres moyens de subsistance, et nous finançons la replantation du bois de rose dans les aires d'où il a disparu. Notre Warana est certes plus cher, mais si l'importateur le paie ce prix, ce n'est pas parce qu'il est gentil, c'est parce qu'il paie tout ce qu'il y a autour, et dont la valeur est intégrée à celle du produit : qualité des terres et de la plante, techniques de culture et de transformation uniques – autant d'attributs de la culture Satere Mawe. Intégrer ces valeurs dans un processus commercial est difficile à cause de l'opacité qui couvre habituellement l'origine des produits, les filières de production et les marchés. Le commerce équitable permet une plus grande transparence.

Le Warana des Satere Mawe est-il bio ?

Bien sûr. La protection de son environnement est au cœur de notre tradition, et d'ailleurs l'agriculture chimique, heureusement, n'est jamais arrivée jusqu'à nous. Par ailleurs, productivité et standardisation poussent les autres producteurs à utiliser des matrices clonées, sélectionnées par les instituts publics ou les entreprises. Cela aboutit à une homogénéisation génétique. A l'inverse, nous continuons à utiliser les pousses sauvages issues de la forêt vierge environnante, et pollinisées par nos abeilles. Ainsi, nous protégeons la biodiversité du warana, utile à tous les producteurs du Brésil. Enfin, nous travaillons avec les spécialistes de la Forest Garden Products (FGP) qui a certifié notre warana avec son label qualité environnementale.

Quel est votre rôle à la direction de la COIAB (Coordination des Organisations Indiennes de l'Amazonie Brésilienne) ?

Avant la création de la COIAB, les principales revendications des Indiens portaient sur la délimitation des terres indigènes. Elles couvrent aujourd'hui 20% de l'Amazonie, soit deux fois la surface de la France, et le problème a été résolu à 80%. Depuis, les Indiens ont, progressivement, réalisé que circonscrire des terres indigènes n'était pas suffisant : il faut avoir la capacité de prendre en charge et de gérer ces territoires. Cela présuppose la construction d'une autonomie économique, sans quoi n'importe quel droit à l'autonomie politique demeure illusoire. Aujourd'hui, notre principal objectif est de construire cette autonomie. Tant que la COIAB dépendra de l'argent de l'Union Européenne ou des petites aides des autorités locales, cela nuira à sa liberté d'expression. Par ailleurs, jusque récemment, et parfois encore aujourd'hui, les défenseurs de l'environnement ne pensaient qu'à conserver les milieux naturels, sans se soucier des hommes qui les habitent. Aujourd'hui, l'écologie doit aussi se développer à partir des besoins et des activités des hommes. Il faut protéger la biodiversité mais aussi la sociodiversité. Toutes deux sont extrêmement riches en Amazonie. Concrètement, trois points me semblent essentiels. Tout d'abord, un retour à la base. En effet, depuis quelques années, la COIAB s'était coupée des nations indiennes avec l'établissement de son siège dans une grande ville, à Manaus (capitale de l'Etat d'Amazonie, environ 2 millions d'habitants). Et le décalage allait croissant. Ce retour à la base vise également à valoriser ce qui peut surgir des initiatives locales, comme le Projet Warana. J'ai aussi cherché à restructurer la COIAB pour lui permettre de gérer correctement l'argent (son budget avoisine les 400 000 \$). Cet argent a souvent été mal utilisé, et plusieurs irrégularités ont entaché la crédibilité de la coordination, qu'il s'agissait donc de reconstruire. Enfin, il faut remettre en place un processus démocratique, et tout le système de relations entre Indiens.

Le commerce du Warana est-il une étape vers l'autonomie économique ?

Absolument. C'est même aujourd'hui le modèle de ce que nous cherchons à construire. Selon nos croyances ancestrales, les Satere Mawe les fils et les filles du Warana (...) Ce mythe – *du Warana, NdA* – donne au Warana une valeur sacrée, et lorsque nous buvons de la poudre de Warana mêlée à l'eau, nous sommes en communion avec la sagesse (...) Un peu à la manière des chrétiens qui, par le vin, boivent le sang du Christ. Dans une réunion importante, lorsqu'il faut résoudre un problème dans la communauté, nous buvons le Warana, et nous disons qu'il nous inspire les belles paroles qui créent l'harmonie des désirs et des volontés. Cela étant, nous considérons que le Warana doit nous ouvrir vers l'extérieur, et cela fait 350 ans que les Satere Mawe le commercialisent. Ce n'est que ces dernières années, dans le cadre de la renaissance du mouvement indien à la fin de la dictature au Brésil (en 1985), que nous avons petit à petit développé un projet d'ethnodéveloppement fondé sur le commerce équitable, contrôlé par le Conseil général de la tribu. Depuis 7 ans, celui-ci est le fondement de l'autonomie organisationnelle du CGTSM. C'est aussi le premier projet indien qui s'autofinance. D'où son importance.

Est-ce que le gouvernement du Président Lula vous soutient plus que l'ancien ?

(...) Quels que soient les qualités ou les défauts de tel ou tel homme politique, nous ne voulons dépendre d'aucun : nous voulons construire notre autonomie pour pouvoir, enfin, faire entendre la voix des Indiens.

*

Les Satere Mawe : les fils du Warana

Bastien Beaufort

In « *Politis magazine* » 10 octobre 2006

Les Satere Mawe, Indiens d'Amazonie brésilienne, pratiquent la culture ancestrale du guaraná ou Warana, qui est aujourd'hui convoitée par l'État et les multinationales. L'entreprise de commerce équitable Guayapi tropical soutient leur combat pour leurs traditions.

Août annonce la fin de la saison des pluies. Au nord du Brésil, la forêt est luxuriante et humide, à peine sortie de la crue du fleuve Amazone. Son cours est noir, profond et froid. Là, 83 communautés indiennes de l'aire indigène Satere Mawe, en tout 10.017 personnes (recensement 2007), sont éparpillées le long des berges des nombreux affluents. À des centaines de kilomètres de Manaus, la capitale de l'État d'Amazonas, le plus grand du Brésil. Deux fois plus grand que la France, il recouvre un large territoire de la forêt amazonienne et compte une grande partie de sa population.

L'arrivée de nouveaux venus est une attraction où se mêlent intimidation et curiosité. Le village se regroupe, et les enfants rient sans retenue. Le tuxaua, chef d'une communauté en langue satere, reçoit les visiteurs dans sa hutte, toujours ouverte. Le toit est composé de poutres, de fibres de carana (un végétal très résistant) et de feuilles de babaçu (palmier) entremêlées avec raffinement. Cette architecture traditionnelle incite à la vie communautaire et rappelle que ces hommes de la forêt s'estiment comme partie intégrante de la nature. Une perception qui les a toujours amenés à ne pas considérer la terre comme une entité différente, une propriété potentielle à individualiser.

Cette vision s'oppose totalement à celle de la civilisation occidentale. Pour mieux comprendre la culture des Satere Mawe, Obadias Batista Garcia, chef du conseil général de la tribu, raconte ce mythe fondateur : « Mon fils, tes oncles ont voulu faire de toi un être insignifiant. Mais il n'en sera rien. Tu seras grand ; tu seras présent tous les jours, à tous les moments, dans la vie de tous les hommes. Tu leur apporteras le bien, puis tu sauveras l'humanité tout entière. » Il ajoute que c'est en prononçant ces paroles qu'Onhiámuáçabê, la première femme du monde, seule à posséder la connaissance absolue de la nature, enterra les yeux de son fils assassiné par ses oncles. De son oeil droit naquit le premier Satere Mawe, et de l'œil gauche poussa le fruit du très convoité Warana, utilisé par les Occidentaux comme un puissant dynamisant physique et intellectuel. Au-delà de la légende, les scientifiques précisent que l'arbuste, originaire de l'Amazonie brésilienne, trouve sa principale banque génétique naturelle sur le territoire des Satere Mawe.

Tradition oblige, ceux-ci boivent le çapó lors de toute réunion importante pour apporter l'harmonie entre les hommes, et la lucidité pour chacun. Cette boisson traditionnelle, composée de poudre de Warana et d'eau, s'échange dans unealebasse de coco. Comme le montrent le mythe et ce rituel, le Warana possède une valeur spirituelle, historique et culturelle forte chez les Satere Mawe. Se définissant comme « os filhos do guaraná » (les fils du guaraná), ils vivent dans une aire indigène reconnue par la Constitution de la République fédérative du Brésil de 1988, qui garantit les droits collectifs des peuples indigènes sur les terres qu'ils occupent historiquement.

Pour Obadias, le commerce équitable entrepris depuis dix ans avec l'entreprise française de commerce équitable Guayapi tropical réalise d'une certaine manière une partie du mythe. « Le contact de plus de trois cents ans avec le Blanc a entraîné des conséquences très néfastes pour notre culture, notre économie et notre société en général, explique Obadias. Avec le Projet Warana et le commerce équitable, non seulement nous regagnons notre indépendance économique et sociale, mais nous réaffirmons aussi notre culture ancestrale. Maintenant, nous sommes enfin libres de choisir le chemin que nous voulons suivre. » Cette indépendance s'est matérialisée avec la création, en 1987, du conseil général de la tribu Satere Mawe. Élu à la présidence du conseil trois fois de suite, de 1996 à aujourd'hui, Obadias a aussi contribué à mener à bien le « Projet Warana » avec Guayapi, en tant qu'intermédiaire entre producteurs et importateurs. La tribu fixe seule les prix de ses produits, que l'entreprise française importe sans négociation à la baisse.

*

Bibliographie

. Deux essais en double aveugle indiquent qu'une simple dose (37,5 mg à 75 mg) d'extrait de Warana, seul ou en association avec du ginseng asiatique (*panax ginseng*, 200 mg), peut **améliorer l'activité cognitives** (mémoire, attention, calcul mental...) chez une vingtaine de participants en bonne santé :

. Kennedy DO, Haskell CF, *et al.*

« Improved cognitive performance in human volunteers following administration of guarana (*Paullinia cupana*) extract: comparison and interaction with *Panax ginseng* »

Pharmacol Biochem Behav. 2004 Nov;79(3):401-11.

In site Internet : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15582012?dopt=AbstractPlus>

. Haskell CF, Kennedy D, *et al.*

« A double-blind, placebo-controlled, multi-dose evaluation of the acute behavioural effects of guarana in humans »

J Psychopharmacol. 2007 Jan;21(1):65-70.

In site Internet : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16533867?dopt=AbstractPlus>

*

. Certains résultats de recherches semblent confirmer que le Warana, seul ou associé à d'autres plantes, **augmente l'activité métabolique**. C'est cette augmentation de la dépense de calories qui pourrait alors contribuer à la perte de poids :

. Mansi IA, Huang J.

« Rhabdomyolysis in response to weight-loss herbal medicine »

Am J Med Sci 2004;327(6):356-357

In site Internet : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15201651?dopt=AbstractPlus>

. Sale C, Harris RC, *et al.*

« Metabolic and physiological effects of ingesting extracts of bitter orange, green tea and guarana at rest and during treadmill walking in overweight males »

Int J Obes (Lond). 2006 May;30(5):764-73.

In site Internet : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16418760?dopt=abstractplus>

. Opala T, Rzymiski P, *et al.*

« Efficacy of 12 weeks supplementation of a botanical extract-based weight loss formula on body weight, body composition and blood chemistry in healthy, overweight subjects--a randomised double-blind placebo-controlled clinical trial »

Eur J Med Res. 2006 Aug 30;11(8):343-50.

In site Internet : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17052970?dopt=AbstractPlus>

*

Bibliographie scientifique non exhaustive

- . Angelucci E., Tocchini R.P., Lazarine V.B., Fontes Prado M.A.
« *Caracterização química de semente de Guarana* »
Boletim de Instituto de Tecnologia de Alimentos, mars-avril 1978 – N° 56
- . Bempong D.K., Houghton P.J.
« *Dissolution and absorption of caffeine from guarana* »
Journal of Pharmacy and Pharmacology, 44.9, 1992
- . Bempong D.K., Houghton P.J., Steadman K.
« *The xantine content of Guarana and its préparations* »
International Journal of Pharmacognosy, 31(3), 1993
- . Bydlowski S.P., d'Amico E.A., Chamone D.A.F.
« *A aqueous extract of guarana (Paullinia cupana) decrease platelet thromboxane synthesis* »
Braz. J.Med. Biol. Res., 24(4), 1991
- . Bydlowski S.P., Yunker R.L., Subbiah M.T.R.
« *A novel property of guarana extract (Paullinia cupana).Inhibition of platelet aggregation in vitro and in vivo* »
Braz. J.Med. Biol. Res., 21(3), 1988
- . Berredo Carnero (P.E de)
« *Le Guarana et Paulinia Cupana H.B.K.* »
Ed. Jouve et Cie – Paris, 1931
- . Chamone D.A.F., Ivany-Silva M., Cassaro C., Belloti G., Massumoto C., Hoshikawa-Fujimura A.Y.
« *Guarana Paullinia cupana inhibts aggregation in whole blood* »
Thrombosis and Haemostasis – 58(1), 1987
- . Franceschini D.
« *La langue Satere Mawe : Description et analyse morphosyntaxique* »
Université Paris VII, Denis Diderot. 1999. Thèse de doctorat/Linguistique.
In site internet : <http://www.ehess.fr/crbc/cbc-thes/litte.html>
- . Giraldo-Figuerõa A.L.
« *Guerriers de l'écriture et commerçants du monde enchanté : histoire, identité et traitement du mal chez les Satere Mawe (Amazonie centrale, Brésil)* »
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris. 1997. Thèse de doctorat/Ethnologie.
In site Internet : <http://www.ehess.fr/crbc/cbc-thes/anthropo.html>
- . Manaud P.
« *Le Guarana, Paullinia cupana, var. sorbillis (Mart. Ducke)* » Thèse de Docteur en Pharmacie
Université Louis Pasteur / U.E.R des sciences pharmaceutiques de Strasbourg –
N° d'ordre : TPHA 2523 – mars 1986
- . Marx F.
« *Analysis of guarana seeds : two studies on the composition of the tanin fraction* »
Zeitschrift für Lebensmittel Untersuchung und Forschung, 190(5), 1990
- . Okada M., Tocchini R.P., Miya Mori E.E., Angelucci E.
« *Estudos sobre a secagem e torração do guarana* »
Coletânea do Instituto de tecnologia de Alimentos – Vol.8, 1997

. Ravi Subia M.T.
« *Guarana seed extract and method of preparation* »
United States Patent – N° 4861594, 28/08/1989

. Sucena J.
« *Monografia do guarana* »
Casa do guarana – Io de Janeiro, 1916

. Tocchini R.P.
« *Alguns aspectos sobre o Guarana (Paullinia cupana var. sorbilis, Ducke) e sua relação com o refrigerante guarana* »
Botelim do Instituto de tecnologia de Alimentos – nov./dec. 1977, N°54

Consultations de documents de recherches

. Hobbs Christopher. *Guarana--A Stimulating Beverage*.
Health World Online : <http://www.healthy.net>
. National Library of Medicine (Ed). PubMed, *NCBI*. :
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov> et [http://www.pubmd.gov](http://www.pubmed.gov)
. The Natural Pharmacist (Ed). Natural Products Encyclopedia, Herbs & Supplements - Guarana,
ConsumerLab.com. : <http://www.consumerlab.com>
. Therapeutic Research Faculty (Ed). Guarana, *Natural Medicines Comprehensive Database* :
<http://www.naturaldatabase.com>
et
. <http://natureessence.over-blog.fr/>
. <http://www.phyto-sante.com>
. <http://qualis.univ-lille2.fr> (Université de Lille)
. <http://www.sante.univ-nantes.fr> (Université de Nantes - Pharmacie)

*

Bibliographie générale

- . Amorozo M.C. de M et Gély A.
« *Uso de plantas medicinais por caboclos do Baixo Amazonas* »
Barcarena, PA, Brasil – Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldr - 1988
- . Augé M.
« *Génie du paganisme* » Ed. Gallimard, 1982
- . Barros M., Fraboni M. et autres
« *Il guaranà dei Satere Mawe – Tradizione, leggenda, principi attivi uso e commercio di una piñata straordinaria* » Ed. FCE-IILA, 1999
- . Bates H.W.
« *Um naturalista no rio Amazonas* » Ed. Da universidade de Sao Paulo, 1979
- . Berg M.
« *Plantas medicinais na Amazônia* » Ed. Museu Paraense Emilio Goeldi, 1993
- . Bourdoux J.L.
« *Plantes médicinales de la flore Amazonienne* » Ed. Mato grosso, 1983
- . Brecher J., Costello T.
« *Global village or global pillage : Economic reconstruction from the bottom up* » Ed. Soutj End Press, 1998
- . Carneiro P.B.
« *Le Guarana* » Ed. Imprimerie de la Faculté de Médecine, 1931
- . De Souza A., De Souza B, Alves E, Michiles S.
« *Poesias Satere Mawe* » Ed. OPISM-SEDUC-IERAM 1998
- . Empeaire L. et Lescure J.P.
« *Extractivisme et conservation de la biodiversité au Brésil* » Ed. Revue d’Ethnobiologie, 1994
- . Fraboni M. et Lenzerini F.
« *Indigenous Peoples’ Rights, Biogenetic Resources and Traditional Knowledge : The Case of the Satere Mawe People* », in *Biotechnology and International Law*, Ed. Oxford and Portland, 2006.
- . Gosset-Deslongchamps R.
« *Du guarana et de la guaranine* » Thèse, Paris 1885 (ASIN: B0000DX3A4)
- . Henman A.
« *O Guarana, cadernos de Vida Natural* » Ed. Global Ground, 1982
« *Guarana : Paulinia cupana and social perspectives on an economic plant of the central Amazon basis* »
Ed. Journal of Ethnopharmacology, 1982
« *O Guarana, sua cultura, propriedades, formas de preparação e uso* »,
Ed. Global, São Paulo, 1983
- . Lacroix M.
« *Le principe de Noé ou l’éthique de la sauvegarde* » Ed. Flammarion, 1997
- . Leacock S.
« *Economic and social factors in Mawe persistence* » Ed. University of California Berkeley, 1958
- . Levi-Strauss C.

« *Le cru et le cuit* » Ed. Plon, 1964

. Lorenz S.M.

« *Satere Mawe, os filhos do Guarana* » Ed. Centro de Trabalho Indigenista, 1992

. Manaud Ph.

« *Le guarana, Paulinia cupana, va. Sorbilis (Mart.) Ducke* » Thèse de Doctorat d'Etat en Pharmacie – UER des Sciences Pharmaceutiques de Strasbourg - Ed. Université Louis Pasteur, 1986

. Mance, Euclides A.

« *La révolution des réseaux : la collaboration solidaire comme alternative post-capitaliste à la mondialisation* » Ed. Descartes et Cie, Fondation Charles Léopold Mayer, 2003

. Matos, M do S.

« *O olhar das mulheres saterpe-Mawé sobre o lixo* » Thèse de Maîtrise, UFAM 2003

. Morin E.

« *Les sept savoirs nécessaires à l'éducation du futur* » Ed. du Seuil, 2000

« *L'humanité de l'humanité* » Ed. du Seuil, 2001

. OPISM – WOMUPE (organizações dos professores Satere Mawe)

« *Cultura, ambiente e sociedade Satere Mawe* » Ed. SEDUC/IERAM -1998

. Pelt J.M.

« *Plantes et aliments transgéniques* » Ed. Fayard, 1998

. Perrera N.

« *Os Indios Maues* » Ed. Edições da la Organização Simoes, 1954

. Rimsky-Korsakoff J.P.

« *Au-delà du Bio : la consom'action* » Ed. Yves Michel, 2003

. Romano J.O.

« *Indios proletarios em Manaus : el caso de los Satere Mawe* » Teses Mestrado - Ed. UnB, Dept. Cienc. Soc, 1982

. Smet A.G.M. et Rivier L.

« *Intoxicating Patrica Seeds of the Brazilian Maué Indians* » Ed. Economic Botany, 1987

. Survival International

« *Brésil : rapport annuel 1982* » Ed. Survival International, 1983

. Uggé E.

« *Mitologia Satere Mawe* » Ed. Abya-Yala / Mov. Laico para Am., 1991

. Uggé E.

« *As bonitas historias Satere Mawe* » Ed. Secretaria da Educação e Cultura do Amazonas, 1993

. Van Straten M.

« *Guarana* » Ed. C.W. Daniel Co Ltd, 1994

. Véron J.

« *Population et développement* » Ed. Presses Universitaires de France, 1994

*

Mention particulière à **Jacques MINELLI**, Directeur de la chaîne Satoriz / Rhône-Alpes, pour son soutien : merci de nous avoir autorisés à récupérer certains passages d'articles du magazine Sat'info et différentes photos de ce livre

*

Musique

. Musica Indigena da Amazonia : Satere Mawe, Tucano, Ticuna Igarape
« *União dos Povos* »
Ed. Estudio & produções Musicais -Brésil

*

Images

. Jean-Pascal Bublex
« *A la poursuite du guarana* » DVD - Ed. Mag-Documents Production
in site internet : <http://www.bresil-capoeira.com/dvd-a-la-poursuite-du-guarana-p-305.html>

*

Pour joindre les auteurs

Par courrier postal

**Editions Yves Michel
5, Allée du Torrent
05000 GAP**

Site Internet
<http://www.souffledor.fr>

*

Par courriel

Site internet
<http://www.guayapi.com>

Courriel
info@guayapi.com