

Terra Madre (2) : Guayapi, une pépite française au Brésil et Sri Lanka

Gilles Fumey 21 septembre 2018 (mise à jour : 21 septembre 2018)



Bastien Beaufort, surpris en train de se shooter au Warana

Réseau de réseaux Slow Food et Terra Madre se veulent un capital social pour toutes les communautés promouvant des produits "bons, propres et justes". A Turin, rencontre avec une pépite d'un combat pour un autre monde.

On n'était pas venu au Salon du goût de Terra Madre (Turin, Italie) pour rencontrer des Français. Dans le périmètre Amérique latine-Asie du Salone del Gusto, au stand « Brasil », on repère un grand gaillard qui donne l'impression de se shooter avec une ampoule devant une affiche vantant le guarana. Autour de lui, un Indien massif aux longs cheveux et un couple plus menu habillé tradition Asie du Sud, une femme bon teint bon œil dont on apprendra plus tard que c'est sa mère. Bastien, le Français donc, est chez lui dans ce stand au nom sorti tout droit d'Amazonie, de chez les Indiens Sateré Mawé, où il accueille aussi des Sri-Lankais, ses partenaires dans une aventure typiquement slow food.

Mais Claudie Ravel a précédé Bastien, son fils. Cette juriste a plaqué un métier confortable, sans doute pour avoir été formée par ses parents aux médecines holistiques d'Amérique latine et d'Asie ayurvédique. Elle est la première à mettre le guarana sur le marché européen, rattrapée depuis par des concurrents qui n'ont ni ses scrupules, ni son éthique à l'origine d'un partenariat entre des populations indiennes dont elle admet sans réserve l'idée qu'ils défendent d'être « des fils du guarana ». Bastien en a fait l'un des sujets de sa thèse de doctorat et de son livre (1) sur les liens entre les mythes fondateurs, la biodiversité et le commerce équitable.

Au Salon du goût de Slow Food sont présentés des milliers de produits issus d'un patient travail de repérage et de protection de produits en voie de disparition ou menacés par les industries. Le guarana que Claudie et Bastien tiennent à appeler « warana », le nom qui marque l'origine de la cueillette de ces baies chez les Sateré Mawé, est ramassé dans la forêt amazonienne. Il est exempt de tous produits chimiques et de conservateurs et sa cueillette permet de soutenir l'ethnie des Sateré Mawé (près 15 000 Indiens aujourd'hui contre 6 000 au début du projet dans les années 1990). De sa proximité avec ces villages, Claudie tire plus d'une centaine de poudres, onguents, huiles, farines, crèmes, sirops, gommes qu'elle décline tant que sa patience et sa passion alimentent une créativité sans limite. Dix-sept labos réalisent une gamme de super-aliments, de compléments alimentaires et de cosmétiques qui viennent d'Amazonie et du Sri Lanka, deuxième zone sourcée par cette voyageuse intrépide.



Le bois bandé fait fureur

Bander avec le « bois bandé » guyanais

Est-elle de la même veine que Mariani, ce pharmacien corse qui, en 1863, mélangeait au vin des feuilles de coca, invention qui fit la fortune que l'on sait aux Etats-Unis ? Nul ne le sait. Mais son audace à sortir de l'anonymat en Europe le moringa et le kurakkan du Sri Lanka, le camu-camu du Pérou, la maca et l'açaï, ou l'unha de gato, le gomphrena, le tecoma lui assurera peut-être une aussi belle histoire. Il faut l'entendre, elle et son fils, détailler l'antioxydant et tonique sexuel qu'est le muirapuama qui soulage aussi les symptômes de la ménopause aux jeunes qui défilent, sans discontinuer dans son stand.

Les dérives du secteur industriel des cosmétiques font aussi la fortune de cette entrepreneuse hors-pair. Warana, huile de dattier, palo santo, coquilles d'huîtres composent tel shampoing, urucum contre les moustiques, hydrolat au zingiber, crajiru contre l'acné, tout est certifié FGP (Forest Garden Products) qui restaure les écosystèmes d'origine, en valorisant le rendement de la terre, le respect des populations locales, ou encore Commerce Equitable et, surtout, Slow Food et ses produits « bons, propres et justes ».

Des milliers d'histoires circulent sous les voûtes de l'Ova et du Lingotto où le brouhaha des conversations remplace les stridentes machines de la Fiat qui a légué ses usines à la ville de Turin pour des rassemblements comme Terra Madre dont on peut dire qu'ils sont uniques au monde.



Shelley Abeyagoonesekera (à gauche) puis Kusumawathie Suduhakuru Gedara (Sri Lanka), Sergio Batista Garcia Sateré Mawé (Brésil), Claudie Ravel, Clément Puech-Lateyron, et Godakumbure Gedara Devatissa (Sir Lanka) sur le stand Guayapi.

(1) *Le Guarana, trésor des Indiens Sateré Mawé*, Ed. Yves Michel, 2008.

GUAYAPI, 73 rue de Charenton, 75012 Paris info@guayapi.com www.guayapi.com propose aussi des voyages en Amazonie et au Sri Lanka, des formations.



Le Lingotto, pris d'assaut

Article suivant

Terra Madre (3) : les Italiens nous font la leçon

Article précédent

Terra Madre / Salon du goût à Turin (1): Slow Food pose les questions qui fâchent