

GUAYAPI

DOSSIER DE PRESSE

1990 - 2025 : 35 ans d'engagements



Contact Presse & Communication : Bastien Beaufort com@guayapi.com

+33 (0) 1 43 46 52 43

Showroom GUAYAPI : 73 rue de Charenton, 75012 Paris



SOMMAIRE

EDITORIAL 2025.....	3
L'HISTOIRE & LES PROTAGONISTES.....	4
UNE APPROCHE HOLISTIQUE ET EQUITABLE.....	5
LES SUPERALIMENTS ET COMPLEMENTS ALIMENTAIRES.....	7
LA GAMME COSM'ETHIQUE.....	9
DES INGREDIENTS D'EXCEPTION ISSUS DES TERRES D'ORIGINE.....	11
UNE ALIMENTATION BONNE, PROPRE ET JUSTE (SLOW FOOD).....	12
NOTRE REPONSE AU LOCALISME.....	13
L'ECOTOURISME : UN MOMENT D'EVASION.....	14
POURQUOI COMMERCER AVEC LES POPULATIONS AUTOCHTONES.....	15
CERTIFICATIONS & APPARTENANCES.....	16
UNE ETHIQUE DE LA REGENERATION (FORESTERIE ANALOGUE).....	17
TEMOIGNAGE DE RANIL SENANAYAKE.....	19
RECONNAISSANCES INSTITUTIONNELLES ET POLITIQUES.....	20
QUELQUES CHIFFRES CLES.....	22
LE SHOWROOM GUAYAPI.....	23
STRUCTURE DE LA SOCIETE.....	24

*"L'Amazonie n'est pas le bout du monde.
C'est le cœur de la planète."*

- Obadías Batista García,
Vice-Président du Conseil Général des Tribus Sateré Mawé



GUAYAPI



ÉDITORIAL 2025

2 025 apparaît comme un moment de passage entre deux forces contradictoires et complémentaires : d'un côté, un grand recul écologique et social mondial au niveau politique et de l'autre, **la force des mouvements écologiques** et des alternatives sociales qui ne faiblit pas. Comme nous l'écrivions l'année dernière, un monde différent, nouveau s'est amorcé, mais il tarde encore à naître pleinement.

Ces deux dernières années furent aussi marquées par **les plus grandes sécheresses jamais relevées en Amazonie**, soit depuis 123 ans. Nos partenaires les Indiens Sateré Mawé et toutes les communautés locales et traditionnelles de la forêt, ont dû affronter d'énormes défis : fleuves à sec, accès à l'eau, voies de navigations à l'arrêt, bateaux bloqués... Serions-nous en train d'assister à la désertification de la plus grande forêt tropicale du globe, au sujet de laquelle nous alertent les scientifiques depuis des décennies ?

Pourtant les solutions existent : il s'agirait de **diriger les revenus économiques vers les peuples autochtones et les fonctions vitales de la biodiversité de la planète**. C'est ce que fait Guayapi depuis 35 ans, en combinant la foresterie analogue, méthode de régénération des forêts par les humains avec le commerce équitable, dans le but de proposer des produits sains aux consomm'atrices et consomm'acteurs.

Et quoi de mieux que de participer à cette régénération en consommant ces produits de Jardins-Forêts bons, propres et justes que nous vous proposons, en jouissant des trésors gastronomiques des terroirs du monde pour rester en pleine forme naturellement ?

Plongez dès à présent dans l'Univers GUAYAPI, et testez l'efficacité des totum de plantes en provenance d'Amazonie et du Sri Lanka !



L'HISTOIRE



Fondée en 1990 par Claudie Ravel, la société est née de rencontres et de passions. Très sensible aux enjeux environnementaux et sociaux, GUAYAPI importe et distribue des plantes issues de cueillette sauvage d'Amazonie et du Sri Lanka, selon 3 critères fondamentaux : le **biologique**, la **biodiversité** et le **commerce équitable**.

En présentant sur le marché européen dès 1990 le **Warana (Guarana des terres d'origine)**, Claudie Ravel a noué un partenariat avec la tribu des **Indiens Sateré Mawé**, située au cœur de l'Amazonie brésilienne, avec qui la société entretient des liens allant bien au-delà d'une simple relation commerciale.

En 1994, **GUAYAPI** a bâti avec eux une filière équitable exemplaire : le **Projet Warana** - du nom de la plante Guarana. Pour la première fois depuis les premiers temps de la colonisation, **ce peuple amérindien accède à des prix rémunérateurs et des pratiques commerciales respectueuses de leur culture sur les marchés internationaux**.

LES PROTAGONISTES



Claudie Ravel, Fondatrice et Dirigeante de GUAYAPI, a baigné dans une culture familiale et éducation liées aux plantes du monde entier et leurs bienfaits dès son enfance. En 1990, Claudie fonde **GUAYAPI** en introduisant le Warana en France. Durant plus de 30 ans, elle participe aux

travaux liés au statut des plantes et des engagements éthiques qu'elle revendique.

En 2016, elle reçoit la médaille de **Chevalier de l'Ordre du Mérite**. Claudie fait également partie du mouvement **Slow Food** et de l'association **Femmes 3000**.



Bastien Beaufort, fils de Claudie Ravel, est Docteur

en Géographie. Co-président de l'**IAFN-RIFA**, il est aussi très engagé auprès de **Slow Food**. Aujourd'hui Directeur de GUAYAPI, il prend le relais afin de perpétuer l'éthique **GUAYAPI**.



Obdias Batista Garcia (à gauche) est le leader du **Projet Waranà**. Son fils **Sergio Baptista** (à droite) en fait le relais. Sergio est aujourd'hui Président du **CPSM**, le Consorcium des Producteurs Sateré Mawé.

UNE APPROCHE HOLISTIQUE ET EQUITABLE

GUAYAPI, AU PLUS FORT DE LA NATURE

Au plus fort de la nature, GUAYAPI a sélectionné plusieurs plantes du continent amazonien renommées pour leurs prodigieuses vertus.

Le gigantesque laboratoire que constitue la forêt amazonienne avec ses écosystèmes, abrite des dizaines de milliers d'espèces végétales, (peut-être plus de 100 000), dont une centaine disparaissent chaque jour, une grande majorité restant à découvrir.

Cette réserve végétale et animale, la plus importante de la planète, est menacée, livrée à la déforestation et à l'exploitation intensive inconsidérée des sous-sols.

La mise en valeur et la reconnaissance la plus large de ces richesses naturelles et de leur extrême fragilité, devrait contribuer à la préservation, au respect et à la survie des habitants de l'Amazonie et de leur territoire. La sauvegarde de la forêt d'Émeraude passe par la connaissance de son inestimable valeur.

Et cette connaissance orientera non seulement la conservation de la culture d'espèces existantes, mais aussi la création d'espèces nouvelles en fonction de leur rôle dans l'alimentation et la pharmacopée.

Les études scientifiques les plus récentes confirment les connaissances traditionnelles des peuples indigènes engrangées au cours des siècles sur les plantes amazoniennes et leurs vertus. Ces études mettent de plus en évidence d'autres propriétés remarquables de certaines plantes, à l'encontre des mots qui prennent une particulière ampleur dans nos sociétés modernes industrialisées. Une alimentation déséquilibrée y tient une part importante, à côté d'un mode de vie qui met l'organisme à dure épreuve sur le plan physique et nerveux. C'est dans le registre des compléments alimentaires, épicerie fine et cosmétiques que s'inscrivent les produits GUAYAPI. Les critères de sélection reposent sur leurs qualités d'origine et leur pureté.



LE CONTINENT AMAZONIEN : UN PRODIGIEUX LABORATOIRE PHYTOTHÉRAPEUTIQUE A VALORISER

L'utilisation des plantes à titre thérapeutique en médecine douce mais aussi comme compléments ou rééquilibrant alimentaires est très ancienne. Elle ne repose pas uniquement sur la tradition et l'observation empirique. En effet, les études scientifiques les plus récentes confirment les vertus étonnantes des plantes, et en complètent la connaissance. À propos, des plantes amazoniennes, il y a cependant une particularité à souligner : l'immense majorité des différentes espèces botaniques reste à découvrir et l'on peut postuler que des réponses nouvelles à bien des maux de notre civilisation s'y trouvent, dans l'attente de cette découverte.

La forêt amazonienne avec ses écosystèmes abrite des dizaines de milliers d'espèces végétales dont hélas une centaine disparaissent chaque jour. Des substances telles que la quinine, l'émétine, le curare, ainsi que leurs dérivés ont été découverts dans cette forêt. Cette réserve végétale et animale la plus importante de la planète est menacée puisque livrée à la déforestation et à l'exploitation intensive inconsidérée de ses sous sols.

La mise en valeur et la reconnaissance la plus large de ses richesses naturelles et de leur extrême fragilité devrait contribuer à la préservation, au respect et à la survie des habitants de l'Amazonie et de leur territoires. La sauvegarde de la forêt d'émeraude passe par la connaissance de son inestimable valeur.

La société GUAYAPI s'est donnée pour vocation la sélection et la distribution de plantes s'inscrivant dans le registre des compléments alimentaires et cosmétiques dont les vertus sont unanimement reconnues par les spécialistes locaux.

Elle a également pour but l'approfondissement de la recherche en phytothérapie sur ses territoires. Toute plante est un ensemble complexe dont les effets ne sont pas simplement l'addition des effets de chacun des composants.



© GUAYAPI

Il s'agit plutôt d'une synergie dans laquelle l'équilibre instauré par la nature est déterminant. D'autre part, il est bien connu qu'une substance active, identifiée dans une plante, a sur l'organisme un effet supérieur à cette même substance obtenue par chimiosynthèse. Cette notion d'équilibre physiologique rend compte à la fois d'une meilleure assimilation possible et de la limitation, voire de l'absence d'effets secondaires nocifs.

- **Dr. Bernard Touati, conseiller scientifique et nutritionniste**

LES SUPERALIMENTS ET COMPLEMENTES ALIMENTAIRES INCONTOURNABLES

Le précieux et noble Waraná (Guaranà sauvage, Dénomination d'Origine) des Indiens Sateré Mawé pour une énergie tout en douceur



Le Waraná, Dénomination d'Origine de la plante connue comme Guaranà et issu de cueillette sauvage, est préparé selon les méthodes traditionnelles ancestrales des Indiens Sateré Mawé. **Puissant dynamisant physique et cérébral**, les effets du Waraná sont progressifs, **sans sensation d'énerverement ou d'excitation**.

Au départ, le Warana est une liane qui va trouver un arbre et s'y accrocher. Cette liane donne des grappes très serrées de petits fruits de couleur rouge vif et qui contient en son centre un noyau noir et blanc. Les Indiens Sateré Mawé l'appellent « l'œil de la forêt », car ce fruit ressemble à un œil lorsqu'il est mûr.



Ce Waraná de cueillette sauvage est issu de ses Terres d'Origine. Il est le fruit d'un partenariat équitable de plus de 25 ans avec ces Indiens d'Amazonie du Brésil. Les Indiens Sateré Mawé produisent un Waraná de qualité exceptionnelle, grâce d'une part à la qualité de la terre et de son environnement et d'autre part aux méthodes traditionnelles utilisées.



Après la cueillette, le noyau est débarrassé de sa cosse et épluché, cuisiné à basse température dans des fours en argile, puis fumigé durant plusieurs semaines au-dessus du bois Murici qui lui confère cette saveur et ces senteurs exceptionnelles. Le Waraná n'est donc pas torréfié. Grâce à cette cuisson douce et respectueuse, il est dynamisant sans être excitant.



Gomphrena, Panacée d'Amazonie : plénitude de jour, nuit de rêve

Le Gomphrena, aussi appelé « **para tudo** » (bon pour tout), est riche en sélénium et participe au maintien de la peau, des ongles et des cheveux. Forte de cette richesse nutritionnelle, il est traditionnellement utilisé pour détendre, c'est un myorelaxant. Cette plante amazonienne à tige courte **issue de cueillette sauvage** contribue également au fonctionnement normal du système immunitaire.



Camu Camu - la plante naturellement la plus riche en vitamine C



Encore méconnu sur notre continent, le Camu Camu est utilisé en Amazonie péruvienne depuis des millénaires. Le Camu Camu est un petit arbre pouvant atteindre trois mètres de haut, avec de petits fruits de couleur rouge-orangé. Il pousse en Amazonie Péruvienne, dans les aires marécageuses ou sur les sols alluviaux inondés en période de pluie.

Le Camu Camu proposé par GUAYAPI est issu de cueillette sauvage, et récolté de manière traditionnelle par la tribu des Indiens Shipibos dans la région d'Ucayali au Pérou.

Sa richesse en Vitamine C le place en tête des fruits comestibles les plus tonifiants. Il présente aussi un grand intérêt nutritif grâce à ses autres vitamines B1, B2, B3, et E.

Le Camu Camu augmente la résistance au froid et à la fatigue et aide à lutter contre les agressions extérieures : il est donc un précieux allié pour traverser la période hivernale et renforcer son système immunitaire.



Urucum - pour un bronzage parfait et des antioxydants exceptionnels



L'Urucum est un puissant antioxydant naturel car il est très riche en bixine, une molécule qui s'apparente à la bêta-carotène (100 fois supérieure à celle dans la carotte). Ainsi, l'Urucum peut être considéré comme un auto-bronzant 100% végétal car il stimule la production de mélanine. Il est donc parfait en cure pour préparer la peau au bronzage. Il régénère la peau et l'aide à se prémunir du vieillissement cutané.

Appliquée directement sur la peau, la poudre d'Urucum permet de sublimer le teint. Par ailleurs, l'Urucum est un colorant naturel aux saveurs uniques qui méritent d'être mises à l'honneur en cuisine.



LA GAMME COSM'ETHIQUE POUDRES INNOVANTES ET HUILES SUBLIMATRICES

La Poudre de Douche au Warana et Palo Santo

Poudre de douche filmogène, crémeuse, légèrement exfoliante, hydratante et tonifiante composée d'ingrédients nobles exceptionnels :

- **Le Warana des terres d'origine d'Amazonie brésilienne**, tonifie la peau et la réveille tout en douceur.
- **L'Huile du dattier du désert** nourrit intensément la peau, la revêt d'un film soyeux et l'enveloppe de tous ses bienfaits.
- **La Poudre de coquilles d'huîtres** permet un léger gommage onctueux, élimine les impuretés et aide la peau à retrouver toute sa douceur naturelle.
- Les notes délicieuses et boisées du **Palo Santo**, parfument le corps d'une odeur riche et délicate, légèrement florale.



L'Extrait Pur de Crajiru

La solution naturellement efficace pour dire non aux problèmes de peau !

C'est pour permettre de retrouver une peau nette et saine que GUAYAPI, fort de son expertise des plantes issues des Terres d'Origine, propose l'extrait de Crajiru. Le Crajiru est particulièrement efficace pour nettoyer les impuretés de la peau et éliminer les boutons. Présenté en roll'on, il est très pratique à utiliser.

Encore peu connu en France, le Crajiru est un arbuste grimpant que l'on trouve en Amazonie. Il pousse sur des terres biodiversifiées, riches, où les écosystèmes sont préservés. On tire de sa tige et de ses feuilles un extrait pur, riche en flavones et tanins, aux propriétés astringentes et protectrices de la peau.



L'Huile Sublimatrice et le Sublimateur de Teint à l'Urucum

Pour une peau et un teint sublimés !

L'urucum est traditionnellement utilisée en application locale par les Indiens d'Amazonie pour se protéger du soleil et des moustiques, d'où leur surnom de «peaux rouges».

En été, L'Huile Solaire et le Sublimateur de Teint GUAYAPI préparent la peau à l'exposition au soleil, activent et prolongent le bronzage. Ces produits peuvent aussi être utilisés comme autobronzant et fond de teint naturels pour sublimer la peau d'un teint hâlé même en hiver.



L'Huile Essentielle de fruits du Palo Santo



Le Palo Santo est un arbre chamanique utilisé depuis des siècles par les populations autochtones d'Amérique du Sud. Elle provient des communautés des basses montagnes amazoniennes de la Province de Loja en Equateur. Les fruits sont cueillis à la main. L'huile essentielle du fruit du Palo Santo GUAYAPI est 100 % renouvelable car elle est issue des fruits du Palo Santo et non du bois.

Le Baume de Copaïba et Huile d'Andiroba

Deux huiles précieuses d'Amazonie

Le Copaïba protège la peau des affections cutanées, des coups de soleil et des irritations. Utilisé en massage, ils favorisent l'assouplissement de toutes les articulations et du cou.

L'Andiroba de son côté, et la meilleure protection antimoustique, ainsi que pour hydrater en profondeur les peaux atopiques (vertus émollientes).



Le Shampoing en Poudre à l'acérola, au Camu Camu et au Palo Santo - Trophée d'or Natexpo 2013 dans la catégorie Beauté au naturel.



Cette formulation exclusive de GUAYAPI est née de l'observation des peuples autochtones. Nous avons identifié, grâce à leurs savoirs, les matières premières constitutives d'un shampoing 100% naturel et sans conservateurs pour une efficacité incomparable. Ainsi, le Camu Camu et l'Acérola renforcent les cheveux grâce à leurs concentrations extrêmes en Vitamines C : nous les avons associés à l'Encens Amazonien dont l'odeur mystique permet de détendre le cuir chevelu et de permettre aux actifs des plantes de mieux pénétrer le cuir chevelu et le cheveu, tout en éveillant les sens.

De retour en 2026

- **Dépolluant et gainant** : le complexe Camu Camu-Acérola et huiles essentielles Palo Santo agissant en synergie
- **Antioxydant** : Camu Camu est la plante connue la plus riche en vitamine C, et de plus contient des polyphénols et autres anti-radicaux libres pour une efficacité remarquable sur les cheveux
- **Oxygénant** : avec son parfum envoûtant, l'huile essentielle de Palo Santo détend le cuir chevelu et fait pénétrer la Vitamine C pour faire briller le cheveu

DES INGREDIENTS D'EXCEPTION ISSUS DES TERRES D'ORIGINE

Maïs Mauve Des Terres D'Origine



Le Maïs Mauve GUAYAPI est issu d'un partenariat innovant de commerce équitable impulsé par le gouvernement du Pérou avec GUAYAPI pour but de valoriser la biodiversité native, en incluant des organisations de productrices et producteurs originaires de la région de Cuzco.

Ce maïs doit sa couleur aux pigments bleu violet, les célèbres anthocyanes grâce auxquels il est naturellement antioxydant et protecteur. De plus, il améliore la circulation du sang et réduit le cholestérol. Il serait aussi doté de propriétés renforçant le système immunitaire.



Moringa Des Terres D'Origine du Sri Lanka

Après leur cueillette sauvage par les villageois de Halpola, les feuilles de Moringa sont séchées au soleil puis réduites en poudre lentement, dans le respect de la tradition, afin de préserver tous leurs principes actifs. Aliment nutritif et riche en protéines végétales, la Moringa apporte une base complète et équilibrée en vitamines et minéraux.



Kiri Hodi - Lait D'Or des Jardins Forêts de Maussawa



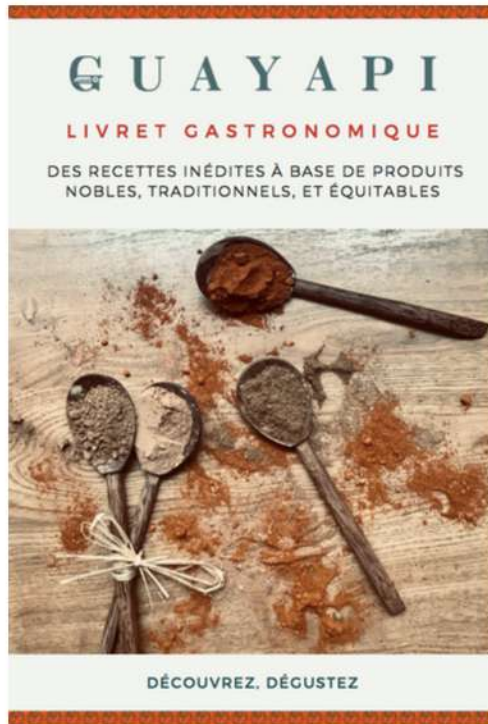
Le Lait d'Or est une boisson traditionnelle ayurvédique réconfortante et gourmande d'une onctuosité exceptionnelle et aux saveurs délicieusement exotiques et subtiles. Le Lait d'Or Guayapi est produit de façon écologique au Sri Lanka avec des ingrédients 100% biologiques, cultivés par des petits producteurs et issu du commerce équitable et des Jardins Forêts.

Huile de Sacha Inchi - Huile Précieuse d'Amazonie

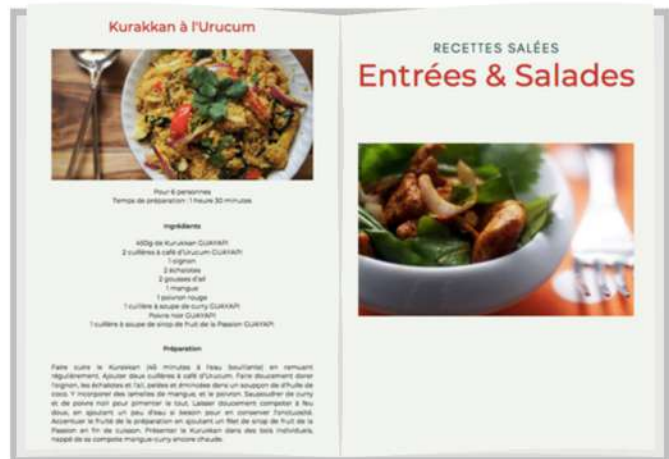
Considérée comme la meilleure des huiles végétales, l'Huile de Sacha Inchi est utilisée depuis des milliers d'années dans la région Amazonienne. Cette huile aux multiples vertus contient plus de 80% d'oméga 3 et d'oméga 6. Aussi bien utilisée en cuisine qu'en cosmétique, l'Huile Sacha Inchi est exceptionnellement antioxydante.



UNE ALIMENTATION BONNE, PROPRE ET JUSTE (SLOW FOOD)



Des recettes exotiques, riches en couleurs et parfumées de saveurs Amazoniennes et Sri Lankaises. N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir un exemplaire de notre Livret Gastronomique !



QUELQUES CHEFS ETOILES QUI METTENT NOS PLANTES EN SCENE

Michel Bras, le chef étoilé de Laguiole



Michel Bras sublime les produits GUAYAPI, 2013

Selon lui, l'amertume du **Guarana** apporte élégance et légèreté. Il compense le côté écoeurant de certains produits. Par ailleurs, c'est un bon substitut au poivre.

Pierre Gagnaire, le chef aux 16 étoiles



Claudie Ravel et Pierre Gagnaire au Salon Shira-Omnivore en 2022

Pierre Gagnaire a élaboré, pour son restaurant situé au 6 rue Balzac, Paris 8, une recette de veau alliant **Sève de Kitul** et **Warana**. Il a ainsi ajouté à sa carte un Grenadin de veau fermier badigonné de **Sève de Kitul**, poivre de Malabar et herbe à Curry - le sautoir est déglacé de Moscato d'Asti à l'angostura ; déclinaison de poivrons. Le tout accompagné de noix de ris de veau dorée, petit épeautre aux girolles, avec une oreille en crapaudine et poireaux croustillants aux saveurs de **Warana** et de réglisse.

Olivier Roellinger, l'étoilé des épices



La famille Roellinger et la famille Guayapi à Terra Madre 2018

Partenaire du mouvement Slow Food, de l'association Relais & Châteaux et fidèle client de GUAYAPI, ce grand cuisinier prône les valeurs de la protection de la biodiversité, de la valorisation des traditions locales, et de la rémunération des producteurs au juste prix.

NOTRE RÉPONSE AU LOCALISME POUR DES ECHANGES INTERNATIONAUX SOLIDAIRES ET ECOLOGIQUES

Une énorme confusion surgit concernant la notion de local, animée fortement par les médias : en fait, en tant que citoyen responsable, nous sommes tous d'accord pour acheter notre alimentation chez le producteur local, et surtout les produits de saison. Nous n'allons pas acheter en décembre des haricots verts du Kenya ou encore faire venir des fraises en hiver du bout du monde ; c'est cette attitude extrême généralisée qui a fait déclencher les campagnes du local. Cela est dangereux pour cette notion nationaliste qu'elle sous entend.

Une nuance cependant à apporter à ce mouvement : Aujourd'hui, les locavores eux-mêmes seraient-ils prêts à ne plus grignoter un morceau de chocolat ? À se passer de thé, de café ? Ou encore ces locavores seraient-ils prêts à renoncer à une banane, à du poivre ou autres épices qui, c'est certain, ne poussent pas dans nos contrées ? Notons que l'impact des transports ne représente que 10.90% des émissions de gaz à effet de serre, le plus polluant étant la production et transformation des produits (40%).

Et de plus, nous constatons que nos producteurs locaux produisent souvent en monoculture, même en bio, et que les rapports de l'Inserm sont accablants quant à la perte de la richesse de nos sols locaux qui ne contiennent plus les vitamines et minéraux d'antan, ceci étant lié aux monocultures intensives pour atteindre des bas prix.

Alors dans ces conditions, lorsque par exemple, nous aurons le nez qui commence à couler, ou besoin d'épurer notre corps, etc. nous n'irons pas chez le pharmacien chercher la vitamine C chimique, ou tout autre produit de synthèse. Nous choisirons ce que possède la nature même si cela vient de loin, car les totum de plantes sont bien bio-disponibles dans l'organisme et en conséquence bien plus efficaces que le chimique, qui sera stocké par le corps et pourrait avoir des effets secondaires !

Les terres d'origine d'où proviennent nos plantes sont tellement respectées dans leur écosystème d'origine biodiversifié (et nous accompagnons nos partenaires pour cela avec l'organisme certificateur choisi FGP), que les populations locales ont largement la compensation carbone requise, ils auraient même des crédits carbone à revendre, mais ne le feront pas pour une question d'éthique.

Alors tant que la nature sait faire, choisissons la nature, et sachant que les pays du Sud ne pourraient pas être délaissés pour répondre à une tendance actuelle du « manger local », à l'extrême, les pays du Nord possédant, en majorité, toute la richesse économique alors que les richesses de la nature se situent dans les pays du Sud ; le commerce équitable Nord / Sud doit aussi s'inscrire dans ce profil complémentaire d'éthique.

- **Claudie Ravel, fondatrice de Guayapi**



Intervention de Bastien Beaufort à La Sorbonne dans le cadre de Slow Food International, Terra Madre Salone del Gusto 2020

L'ECOTOURISME : UN MOMENT D'EVASION EQUITABLE

Selon la Société Internationale d'Ecotourisme, « l'écotourisme est une forme de voyage responsable dans les espaces naturels qui contribue à la protection de l'environnement et au développement harmonieux des populations locales ».

Membre relais de l'ATES, GUAYAPI vous présente deux écotourismes :



ECOLANKA, L'ECOTOURISME DU DOMAINE DE MAUSSAWA



© GUAYAPI

Ecolanka est un site d'écotourisme au cœur de la région montagneuse du **Sri Lanka**. Situé au sein d'une production agricole biologique et biodiversifiée, les touristes y découvrent les principes des **forêts analogues** tout en se promenant au cœur de la biodiversité. On y découvre 85 espèces d'oiseaux différents et des plantes aux vertus époustouflantes.

Le terrain où se trouve Ecolanka est certifié par **Forest Garden Product**. Ecolanka a impulsé la création de l'association du village d'Halpola pour le développement culturel et rural des villageois. 0.5% des recettes de l'écotourisme sont reversées à l'association. Ecolanka a également donné une partie de son terrain pour que les villageois y construisent leur centre communautaire dans lequel ils peuvent avoir accès à des soins médicaux, suivre des cours d'anglais ponctuellement, organiser les réunions villageoises, et pratiquer des activités artisanales issues de leur savoir-faire traditionnel. Une activité est née dans le centre reculé, elle permet de créer des emplois pour les villageois environnants.

L'ÉCOTOURISME DE VINTE QUILOS

Vinte Quilos est un programme de développement intégré éco-durable, de tourisme responsable et d'activités liées à la diversification et à l'augmentation des populations riveraines et d'ethnies indigènes **Sateré Mawé** de la région d'**Amazonie**. Ce projet est coordonné par une ONG italienne avec un appui financier de l'Union Européenne.



© GUAYAPI

Les passionnés de l'Amérique Latine y découvriront avec plaisir les pépinières, le **jardin biodiversifié**, l'élevage de tortues et d'abeilles, les panneaux solaires, le puits relié à un réservoir de 30 000L et le système d'irrigation qui alimente les cultures et les salles de bain, ainsi que le petit amphithéâtre où peuvent être organisés séminaires et réunions.

POURQUOI COMMERCER AVEC LES POPULATIONS AUTOCHTONES ?

"Si les populations autochtones sont les gardiennes de 80 % de la diversité bio-culturelle du monde, elles sont les populations socioéconomiquement les plus défavorisées de la planète. Par exemple, le **Guarana** est une plante globale qui fut découverte par les Indiens **Sateré Mawé** il y a des millénaires. Aujourd'hui cette plante, sous sa forme cultivée, brevetée et hybridée, selon les modalités de l'agro-industrie, représente un marché de plus de 5 milliards US\$. Quel montant touchent les Indiens Sateré Mawé, grâce à qui nous jouissons de cette plante ? Rien... Rien ? Sauf un petit projet de commerce équitable qui résiste et propose une alternative.

Le **Projet Warana** que **GUAYAPI** mène avec le **Conseil Général des Tribus Sateré Mawé (CGTSM)** depuis 1993 vise précisément à partager directement les avantages issus de l'utilisation du Warana dans le commerce équitable. Sur place, le Projet Warana est le projet intégré d'ethno-développement du peuple Sateré Mawé, ayant pour but d'appliquer les droits politiques des Indiens Sateré Mawé à partir de leur autonomie politique.

A travers le **Commerce Équitable** du Warana et des autres produits de la Forêt, les Indiens Sateré Mawé mettent en place des programmes sociaux et environnementaux sur leur territoire. Ceux-ci comprennent : l'éducation indigène différenciée, la santé différenciée, la reconstitution des écosystèmes d'origine en **Foresterie Analogue**... Et les consommateurs et consommatrices français-es peuvent consommer des produits de la forêt d'excellence pour leur bien-être. C'est un partenariat gagnant-gagnant.

GUAYAPI paye ainsi le Warana au **Consortium des Producteurs Sateré Mawé (CPSM)** 50€ / kg soit 25 fois le prix du marché conventionnel au Brésil.

Aujourd'hui, 337 familles de productrices et producteurs Sateré Mawé sont associées au CPSM. Cela représente donc 2000 personnes bénéficiant directement du Projet Warana."

- Bastien Beaufort, Directeur de Guayapi et Docteur en Géographie

RÉPARTITION DU PRIX CHEZ LE PRODUCTEUR POUR 1KG DE WARANA		
Prix d'achat à la productrice et au producteur de Warana	10 €	20%
Organisation du Consortium, soutien à l'auto-organisation de la communauté et du territoire et de ses projets de développement	8 €	16%
Promotion de l'image du projet et formation générale des cadres dirigeants	5 €	10%
Développement de la meliponiculture	6,50 €	13%
Certiication des produits, système de contrôle interne	5 €	10%
Service juridique	3,50 €	7%
Service comptable	3 €	6%
Transport local et régional entre villages	4 €	8%
Soutien aux projets de développement intégré du Conseil Général des Tribus Sateré Mawé (CGTSM)	2,50 €	5%
Soutien au projet d'éthnodéveloppement avec l'ONG ACOPIAMA	2,50 €	5%
PRIX DE VENTE	50,00 €	100%

CERTIFICATIONS & APPARTENANCES

Collectifs auxquels GUAYAPI appartient

IFOAM : GUAYAPI est membre et administrateur de l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) – le groupement mondial des acteurs des produits biologiques.



IAFN / RIFA : International Analog Forestry Network (le Réseau International des Forêt Analogues) est un réseau comportant 32 membres dans 32 pays, et qui promeut la biodiversité et la restauration des écosystèmes d'origine, par l'application des méthodes de la Forêt Analogue (Analog Forestry) propriétaire du référentiel FGP.



Commerce Équitable France : GUAYAPI est membre administrateur de Commerce Équitable France, qui représente un véritable acteur au sein du réseau du commerce équitable (85 % du commerce équitable français). Pour développer un commerce juste et durable.



Cosmébio : Association Professionnelle Française de la Cosmétique Ecologique et Biologique qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière : collectif des fournisseurs de matières premières et d'ingrédients, fabricants à façon, laboratoires cosmétiques et distributeurs. GUAYAPI est animateur de la commission éthique.



Le MENE : Le Mouvement des Entreprises de la Nouvelle Economie représente l'ensemble des acteurs qui oeuvrent pour une économie libérée des énergies fossiles et fissiles, connectée, au service du bien-être humain, et respectueuse de l'environnement.



Synadiet : Syndicat national des compléments alimentaires. GUAYAPI membre depuis 30 ans, valorise et promeut l'utilisation des plantes de cueillette sauvages d'Amazonie et du Sri Lanka.



ATES : GUAYAPI est membre relais de l'Association pour le Tourisme Équitable et Solidaire pour son éco-tourisme Ecolanka situé au Sri Lanka, et pour Vinte Quilos, un éco-tourisme appartenant aux Indiens Sateré Mawé, situé sur leur Terre Indigène.



Organismes certificateurs des produits GUAYAPI

F.G.P. : Forest Garden Product (Produits des Jardins Forestiers) est un organisme certificateur international opérant en Amazonie, au Brésil, au Pérou, en Equateur, au Sri Lanka, au Canada, en Australie... Les produits GUAYAPI certifiés sont issus de cueillettes sauvages sur les terres d'origine, c'est-à-dire issus d'un environnement biologique et bio diversifié, tenant compte de critères sociaux, des critères bien plus exigeants que ceux du bio. FGP est accrédité comme organisme de certification biologique.



Qualité France : Cet organisme certifie des produits plus courants et cultivés en agriculture biologique selon les cahiers des charges européens.



Cosmécert : "Le label des vrais cosmétiques bio". Les **cosm'éthics GUAYAPI** bénéficient de ce label qui s'inscrit dans une démarche éthique globale. Le respect du travailleur de la totalité de la filière, développement durable, valeurs environnementales et communication transparente, sont quelques-unes des exigences fixées par le label Cosmébio.



LABELS, GARANTIES ET DISTINCTIONS DE QUALITÉ

Slow Food : Des produits bons, propres et justes : GUAYAPI s'engage à respecter les valeurs de Slow Food. Fondée en 1989, Slow Food est une association qui valorise les produits typiques traditionnels pour les populations locales et atypiques pour nos sociétés occidentales. Elle s'oppose à la culture du fast-food qui standardise les saveurs, en remettant au goût du jour les produits des terroirs ne pouvant avoir accès au marché mondial.



Les Sentinelles Slow Food : Une Sentinelle est un projet de sauvegarde et de relance d'un produit alimentaire, par sa promotion auprès de connaisseurs, amateurs ou professionnels. Slow Food en soutient aujourd'hui plus de 500 dans le monde entier. **Le Warana d'Amazonie Brésilienne a été élu Sentinelle par Slow Food.**



L'Arche du Goût Slow Food : L'Arche du Goût, créée en 1996, est un catalogue d'aliments de qualité, oubliés et en danger de disparition. Elle a pour but de recenser, avant qu'ils ne soient perdus, des espèces végétales, animales et des produits alimentaires artisanaux liés aux cultures, aux histoires et aux traditions des communautés qui vivent dans des paysages culturels autour du monde. **La Sève de Kitul du Sri Lanka et la Stévia Verte du Paraguay ont été élues Arche du Goût.**



Sateré Mawé : Label d'excellence garantissant l'origine du Waraná (Guarana des terres d'origine, Dénomination d'Origine). Ce logo garantit la provenance d'origine du produit, de l'aire indigène Andira Marau, terre ancestrale de la tribu Sateré Mawé, découvreurs et fils de cette plante selon la légende.



Ceylon Tea : Depuis 150 ans, Ceylan est devenu synonyme de meilleur thé du monde. Le lion légendaire du drapeau sri-lankais a été présenté au coeur du logo Ceylon Tea, pour garder cet engagement - le symbole de la qualité.



UNE ETHIQUE DE LA REGENERATION (FORESTERIE ANALOGUE)



Épanouir l'Homme tout en restaurant la Nature

Zoom sur les standards Forest Garden Products - F.G.P.

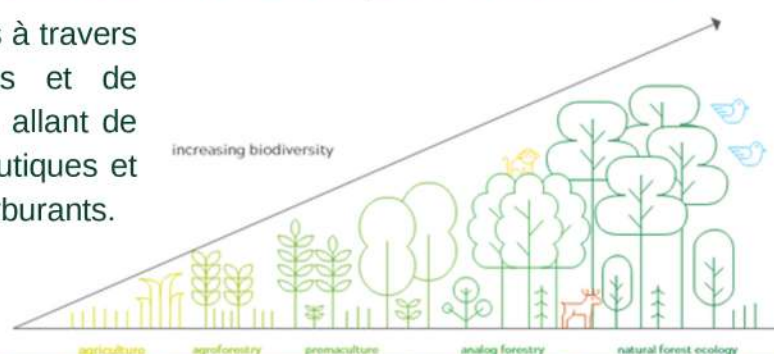
Dans le souci de préserver les richesses inestimables des territoires d'où elle puise ses matières premières, GUAYAPI s'engage activement dans Forest Garden Product (F.G.P.), organisme certificateur international fondé par le **Docteur Ranil Senanayake**.

Ce programme planétaire de restauration des écosystèmes d'origine est basé sur l'application de 7 principes fondamentaux :

- 1 - Restaurer les écosystèmes d'origine tout en respectant les populations locales dans leur habitat d'origine, dans un environnement sain et ainsi préserver leur culture et leur savoir-faire traditionnel dans le cadre d'un commerce équitable.**
- 2 - Promouvoir le renouvellement de la végétation des terres déboisées ou dégradées et augmenter la richesse et la biodiversité végétale et animale d'origine.**
- 3 - Améliorer le rendement de la terre et réduire l'érosion par des moyens totalement naturels.**
- 4 - Transformer la production chimique intensive des exploitations agricoles en une production naturelle et biologique.**
- 5 - Valoriser les produits de terroirs des populations locales du monde entier à plus forte valeur ajoutée.**
- 6 - Promouvoir et développer les connaissances sur le développement durable et la consommation citoyenne.**
- 7 - Accompagner des producteurs pour atteindre ces objectifs ensemble.**

Qu'est ce que la Foresterie Analogue ?

C'est une approche de restauration écologique qui utilise les forêts naturelles pour guider la création de paysages à la fois écologiquement stables et socioéconomiquement productifs. Elle reconnaît aussi les besoins sociaux et économiques des communautés rurales locales pouvant être adressés à travers la production diversifiée de biens et de services commercialisables et utiles, allant de la nourriture, aux produits pharmaceutiques et aux fourrages, en passant pas les carburants.



TÉMOIGNAGE DE RANIL SENANAYAKE

DOCTEUR EN ECOLOGIE DES SYSTEMES ET CONSEILLER DU
GOUVERNEMENT SRI LANKAIS POUR L'ÉCOLOGIE - FONDATEUR DE LA
FORESTERIE ANALOGUE

Témoignage du Dr. Ranil Senanayake auprès de Claudie Ravel, fondatrice et dirigeante de GUAYAPI et son fils Bastien Beaufort, directeur adjoint à propos du commerce équitable que GUAYAPI pratique avec les Indiens Sateré Mawé depuis 1994. Ranil Senanayake est le 1er docteur en écologie des systèmes sri-lankais, concepteur de la Forresterie Analogue et créateur de la certification Forest Garden Products (FGP).

« Chers Claudie et Bastien,

Je suis assis ici à Vinte Kilos (écotourisme situé en bordure de Terre Indigène Andirá-Marau des Indiens Sateré Mawé) après une matinée de travail pour mettre en place le projet de Bio-Energie Jathropha. Il est impressionnant de voir comment les Sateré Mawé sont allés loin dans la compréhension de la durabilité, de la production biologique et des besoins en diversité.

Une grande partie du crédit pour cet accomplissement te revient à toi, Claudie. Sans ton soutien et ta conviction dans leur bonté et leurs capacités ils n'auraient jamais pu arriver si loin. Pour quelqu'un comme moi qui a été impliqué dans le travail des ONG durant tant d'années, le Projet Waraná démontre que le commerce, lorsqu'il est fait de manière sensible et responsable, fait bien plus pour les peuples que des projets non-durables qui s'arrêtent lorsque les fonds se dessèchent.

Bien sûr, il est vertueux d'embellir le travail avec des subventions, telles que ce projet Bio-Energie Jathropha, mais sans un cœur durable cela n'a aucun sens.

Alors je t'adresse mes plus sincères félicitations pour ton bon travail et je sais que Bastien l'amènera encore plus loin dans le futur. Je souhaite que d'autres entreprises suivent ton courageux exemple.

Avec admiration, Ranil Senanayake »



COSMEBIO
Association Professionnelle de Cosmétique
Écologique et Biologique



Commerce
Équitable
France



55, rue Traversière
75012 PARIS France
Tél. : 33 (0)1 43 46 52 43
Fax : 33 (0)1 43 46 18 98

Email : info@guayapi.com
Site Web : www.guayapi.com
RCS B 353 588 718
Siret 353 588 718 00026 - APE 4638B

Show-Room / Vente Artisanat
73, rue de Charenton
75012 Paris
Tél. : 33 (0)1 43 46 14 69

RECONNAISSANCES INSTITUTIONNELLES ET POLITIQUES

COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE



Commerce Équitable France
Jardin d'agronomie tropicale René Dumont
45 bis avenue de la Belle Gabrielle
94736 Nogent sur Marne Cedex
www.commerceequitable.org

Nogent-sur-Marne, le 8 novembre 2018

Objet : Attestation des engagements de Mme Claudie RAVEL

Pour faire valoir ce que de droit,

Je soussignée Julie Stoll, Déléguée générale de Commerce Équitable France (association loi 1901, publiée au J.O. du 23 mai 2001, N° SIRET : 490 183 340 00037, dont le siège social est situé au 20, rue de Rochechouart, 75009 Paris), atteste du rôle essentiel joué par Mme Claudie RAVEL, fondatrice de GUAYAPI et soutien incontournable du mouvement pour la promotion du commerce équitable au cours des vingt dernières années.

Par son dévouement et ses prises de position, Mme RAVEL a aidé à la création de Commerce Équitable France (anciennement dénommé Plate-Forme pour le Commerce Équitable) dont GUAYAPI est l'un de nos membres administrateurs depuis 2003. Ses actions menées à nos côtés ont permis de développer de nombreuses activités de mobilisation et de plaider en faveur du respect de l'environnement et de sa biodiversité, en affiliant ces démarches aux enjeux de commerce équitable.

Mme RAVEL a également activement participé au travail réalisé en amont de la rédaction de l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005, inscrivant le commerce équitable dans la stratégie nationale de développement durable et ce, jusqu'à ses récentes modifications.

Pour toutes ces raisons, j'atteste que Mme Claudie RAVEL a démontré son engagement en faveur du respect de l'environnement et des principes de gestion éthique des ressources naturelles.



Julie Stoll
Déléguée générale
Commerce Équitable France

AMBASSADE DU SRI LANKA

ශ්‍රී ලංකා තානාපති කාර්යාලය
ප්‍රංශය
இலங்கை தூதராலயம்
பிரான்ஸ்



AMBASSADE DE SRI LANKA
EN FRANCE
EMBASSY OF SRI LANKA
IN FRANCE

Paris, le 22 novembre 2018

Madame, Monsieur,

À travers la réalisation concrète d'engagements attachés à la restauration de la biodiversité, l'application de critères sociaux dans ses relations commerciales avec des communautés du Sri Lanka, la préservation de l'environnement local dans des modes de production biologiques, le respect de cultures qui lui étaient différentes, mais surtout par la promotion des savoirs ayurvédiques, qui a abouti à la construction d'une entreprise solide, Madame Claudie Ravel est devenue une interlocutrice pertinente des institutions publiques sri-lankaises. Nous avons pu, depuis plusieurs décennies, constater sa constance, la qualité de son travail, ainsi que de son établissement, Guayapi.

Les principes ayurvédiques sont le résultat du développement centenaire d'une médecine efficace, reconnue et soutenue par le Sri Lanka. Il importe que les raisonnements qui la forment soient observés avec considération et, s'ils interrogent, qu'ils fassent l'objet d'un dialogue adéquat. Pendant près de vingt ans, Madame Ravel a su défendre, malgré les difficultés qu'elle a pu rencontrer dans un cadre réglementaire inadéquat, un produit cosmétique basé sur les connaissances ayurvédiques, tout en restant fidèle à ses méthodes, dans une volonté de satisfaire la justesse des formulations traditionnelles et les contraintes du marché européen. Sa compétence lui a permis de bâtir une filière stable, durable, éthique qui a fait d'elle une des voix des échanges entre la France et le Sri Lanka.

De l'entreprise de Madame Claudie Ravel, je peux témoigner du sérieux ; j'atteste du besoin d'en prendre compte, comme de l'usage de l'ayurvédique.

S.E. M. Buddhi K. ATHAUDA,
Ambassadeur de Sri Lanka en France

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

500

FAMILLES
AMERINDIENNES
SATERE MAWE
BÉNÉFICIAINT
DIRECTEMENT DU
PROJET WARANÀ
EN AMAZONIE



21 000

FAMILLES DE LA
TERRE INDIGENE
ANDIRA-MARAU EN
AMAZONIE
BÉNÉFICIAINT
INDIRECTEMENT DU
PROJET WARANÀ

5 T

DE WARANA
ACHETÉES
CHAQUE ANNEE
AUX INDIENS
SATERÉ MAWÉ

+ 3000

POINTS DE VENTE
DANS TOUTE LA
FRANCE

20 PAYS DANS LESQUELS LES
PRODUITS GUAYAPI SONT
DISTRIBUÉS

*Luxembourg, Belgique, Suisse, Singapour,
Maroc, Espagne, UK, Corée du Sud,
Allemagne, Portugal, Pays-Bas, Danemark,
Pologne, Malte, Autriche, Italie, Singapour...*



788.528 HA

DE TERRES INDIGÈNES SUR
LESQUELLES VIVENT LES INDIENS
SATERÉ MAWÉ



20
HA

DE JARDIN
FORÊT AU
SRI LANKA

*Jardin biodiversifié
restauré, anciennement
une mono-culture de thé*

LE SHOWROOM GUAYAPI A PARIS

Au sein du Showroom GUAYAPI vous découvrirez, dans une atmosphère conviviale et exotique, les richesses de l'Amazonie et du Sri Lanka, nos territoires de prédilection.

Lieu de partage, de rencontres et d'événements, le Showroom est un endroit où GUAYAPI s'exprime dans son entièreté la plus globale.



© GUAYAPI

Projections de films, conférences de presse, éducation au commerce équitable, ateliers cosmétiques, ateliers cuisine, dégustations et sensibilisations au goût, etc.

**EPICERIE DE
LA TERRE**

DES PRODUITS BONS, PROPRES ET JUSTES



Slow Food®

Paris - Région

En partenariat avec Slow Food Paris Région, le Showroom GUAYAPI présente toute une gamme de produits élus Sentinelle ou Arche du Goût par Slow Food, tels que la Lentille de St. Flour, le Porc Noir de Bigorre, La Poule de Gasconne, la Farine de Petit Épeautre...

LA SALLE BIEN-ÊTRE

Laissez-vous porter par un moment de détente inoubliable au cœur d'une ambiance amazonienne et profitez des modelages, soins du visage, soins de réflexologie plantaire, soins énergétiques et soins capillaires.



© GUAYAPI

STRUCTURE DE LA SOCIÉTÉ

ACTIVITÉ PRINCIPALE

Importation exclusive, négoce et distribution de plantes amazoniennes en formulation et préparation, et de thés et d'épices du Sri Lanka.

STRUCTURE

Claudie Ravel

Fondatrice

Bastien Beaufort

Directeur Général

Valentin Wolf

Directeur Qualité / Réglementaire

Estelle Correia

Responsable Administrative & Financière

Andrea Lopez et Silvia Molinari

Responsables Showroom

Thomas Tardieu

Conseillers de ventes B2C

Avec la consultation de :

Dr Bernard Touati

Responsable technique, nutritionniste,
formulateur des compléments alimentaires

Dr Ranil Senanayake

Docteur en écologie des systèmes

Vincent Bourgeteau

Formulateur cosmétologue, spécialiste en plantes
tropicales

DISTRIBUTION

Présents dans plus de 3000 points de vente, les produits GUAYAPI sont principalement distribués dans le réseau des boutiques de produits naturels et biologiques et de commerce équitable indépendants et dans les chaînes de boutiques, telles que Biocoop, Satoriz, Naturalia, Eau Vive, La Vie Claire, ainsi que chez Botanic, Artisans du Monde, Bio C Bon, NaturéO, Les Nouveaux Robinsons...

Présents également dans quelques belles adresses gastronomiques telles que les Relais & Châteaux de Laguiole avec le chef Bras, les Maisons de Bricourt avec le Chef Roellinger, la Maison Gagnaire sur les Champs-Élysées, Le Meurice Hôtel, etc.

MERCI A SHELLEY ABEYAGOONESEKERA

Vous l'avez sans doute remarqué : Shelley Abeyagoonesekera, premier employé de Guayapi depuis 1990 puis Responsable Logistique & Achats de la société, n'apparaît plus dans notre structure ! Il est parti vers le merveilleux pays de la retraite à la fin de l'année dernière. Cependant, il reste notre associé au Sri Lanka au sein de nos deux sociétés sur place Eco Lanka et Guayapi Lanka et passe régulièrement au bureau. Merci Shelley !



@ Shelley Abeyagoonesekera, au centre, lors de Terra Madre 2018



Conférence de Carlo Petrini, fondateur de Slow Food International au Showroom Guayapi en juin 2022.
@GUAYAPI



SIEGE SOCIAL

55 rue Traversière 75012 Paris
Tél. : 33 (0)1 43 46 52 43
Fax : 33 (0)1 43 46 18 98

Email : com@guayapi.com

Site Web : www.guayapi.com

RCS B 353 588 718

Siret 353 588 718 00026 – APE 513T

SHOWROOM / BOUTIQUE

73 rue de Charenton 75012 Paris

Tél. : 33 (0)1 43 46 14 69