Le guarana

Le guarana est une plante native de l'Amazonie, cultivée, transformée et consommée par les peuples indigènes bien avant la conquête européenne. Pour les Sateré-Mawé, c'est même une plante mythique qui est à l'origine de la naissance du premier d'entre eux.
Aujourd'hui, le guarana est consommé dans tout le Brésil sous la forme de boissons gazeuses. La production à grande échelle ne permet plus aux petits producteurs amazoniens de vivre de leurs récoltes, elle représente pour eux une menace sociale et environnementale.

Caractéristiques botaniques et chimiques

Le guarana (*Paullinia cupana* H.B.K var. *sorbilis* (Mart.) Ducke) est natif de l'Amazonie brésilienne, et plus particulièrement du Moyen Amazonas, compris entre les fleuves Madeira et Tapajos, sur le territoire ancestral des Sateré-Mawé. Il est cultivé dans toute la région amazonienne, ainsi que dans les Etats du Mato Grosso et de Bahia.

Le guarana appartient à la famille des Sapindaceae, c'est un arbrisseau sarmenteux grimpant qui pousse le long des arbres dans la forêt et peut atteindre 12 mètres de hauteur. Après floraison, la plante produit des grappes de fruits. Le fruit est une capsule de couleur rouge et orangée, qui, arrivée à maturité, s'ouvre partiellement en laissant apparaître les semences de couleur marron-noir, enveloppées en partie d'une pellicule blanche. Les semences ont des formes arrondies, sont noires et brillantes. Les amandes contenues dans les semences sont les parties les plus valorisées de la plante.

Composition chimique de l'amande : tanins, guaranine (4 à 5 %), théobromine, théophylline, acide salicylique (principe actif de l'aspirine), vitamines (B1, B6, PP), oligo-éléments, et acides aminés.

Humidité	8,51%
Minéraux	1,31%
Lipides	10,15%
Protéines	15,26%
Glucides	64,27%
Valeur énergétique	411,47 Kcal/100g ou 1720 Kjoules

Utilisations traditionnelles et actuelles

Traditionnellement, après le séchage/torréfaction, les amandes sont débarrassées de leur coquilles, puis pilées avec de l'eau, la pâte formée est malaxée pour en retirer toute bulle d'air, puis mise en forme de bâtons, qui seront placés au dessus d'un feu, pendant un à deux mois en les retournant régulièrement. Les bâtons sont ensuite râpés sur une langue de poisson, dans un peu d'eau, pour obtenir une boisson qui se partage dans une calebasse. La transformation du guarana en bâton est la forme la plus aboutie et perfectionnée de conserver au guarana ses propriétés tant gustatives que thérapeutiques.
Consommé donc depuis des siècles, le guarana est reconnu pour ses extraordinaires vertus dynamisantes. Agissant comme coupe-faim et énergisant, il est depuis toujours utilisé par les peuples amazoniens en substitut de la nourriture, pendant les longues courses en forêt et les déplacements prolongés. C'est un tonifiant neuromusculaire qui maintient l'éveil, accroît la vigilance et la résistance physique de ceux qui en consomment.
La guaranine agit dans le sens de la caféine comme stimulante et anti-fatigue puisqu'elle dispose de la même structure chimique. Cependant, la consommation de guarana ne produit pas une excitation puisque la graine contient également des tanins en quantité suffisante pour permettre une diffusion progressive dans l'organisme. Ses composants essentiels sont donc ceux cités ci-dessus ainsi que la théobromine qui agit comme vasculo-dilatateur et de ce fait permet une meilleure oxygénation au niveau cérébral, d'où l'utilisation pour améliorer la concentration, l'effort intellectuel. Cependant, comme toutes les plantes qui contiennent de caféine, le guarana n'est pas conseillé pour les personnes souffrant d'hypertension, ni pour les femmes enceintes.

Les propriétés les plus souvent évoquées, en dehors de celles citées ci-dessus, sont celles d'analgésique, d'astringent, carminatif, diurétique, fébrifuge, tonique stomachique, aphrodisiaque… Il semble évident que ces propriétés sont attribuées à l'utilisation de la graine comme un totum, c'est à dire que les qualités sont issues d'une composition chimique, d'un assemblage original, à l'opposé d'une vision purement moderne qui isole chaque particule dans un douteux souci d'efficacité.
Cette composition particulière est préservée par le mode traditionnel de production et de transformation.

Mode de production traditionnel

Le producteur doit tout d'abord «s'approvisionner» en jeunes plants. Pour ce faire, il lui faut se rendre en forêt, dans un endroit souvent déjà connu, où il puisse trouver une liane «mère», généralement énorme. Au pied de celle-ci il trouvera des «fils», jeunes plants qu'il va sortir de terre pour les ramener au village. Ceux qui résistent seront replantés, soit dans les champs, où est aussi planté le manioc (*roça*), soit dans les anciens champs où la végétation commence à reprendre le dessus (*capoeira*). Il semblerait que le guarana se plaise dans les terres argileuses. Une fois replanté, il faudra attendre trois à quatre ans pour pouvoir effectuer les premières récoltes et celles-ci se poursuivront de nombreuses années jusqu'à ce que l'arbuste perde en productivité. Il arrive ainsi fréquemment d'hériter des pieds de guarana de son père ou de son oncle. La transplantation, l'installation dans le *guaranazal*[1] de jeunes plants obéit aussi à des règles ou modèles précis. La nature «lianesque» de la plante est limitée dans l'espace car une forme est donnée : deux pieds sont croisés en X ou le plant est incité à l'inclinaison, à la courbure. Il ressemble alors plus à un petit arbuste.
Le cycle du guarana se présente à peu près ainsi : on plante (si besoin est) aux mois de janvier, février, c'est à dire durant la période des pluies. Un nettoyage du *guaranazal* est généralement effectué en avril, la floraison a lieu de mai à juillet, la fructification d'août à décembre et se finit par la cueillette et la transformation d'octobre à janvier.

Les fruits cueillis, il faut s'intéresser à la transformation. Celle-ci consiste tout d'abord en un décorticage pour sortir la graine de la capsule rouge et de la pulpe blanche. Cependant, la cueillette s'effectue avant que la capsule ne laisse apparaître la graine. La graine ôtée de ses enveloppes (gardant sa coquille), trempée, elle est doucement torréfiée sur un four en argile au-dessus d'un feu. Les graines sont brassées régulièrement à l'aide d'un outil en bois ressemblant à une rame. Lorsque les coquilles se fendent, les graines «claquent», de l'eau est jetée pour les humecter car elles ne doivent pas brûler. Cette torréfaction nécessite du temps, de huit à dix heures, de la patience, et est décisive pour la qualité du produit final, c'est un savoir-faire précieux.

[1] Champs, espace de plantation des pieds de guarana.

Récemment, la production de guarana a nettement augmenté, principalement en raison du grand intérêt commercial pour la fabrication de boissons gazeuses. Cependant, la culture de guarana sélectionné, avec des engrais et pesticides, produit des effets néfastes sur l'environnement et réduit la biodiversité naturelle du guarana dans la région native de celui-ci. Par ailleurs, la torréfaction industrielle dans des fours en fer ou bien le séchage au soleil réduisent considérablement ses propriétés. Ainsi, la torréfaction dans les fours en fer produit une oxydation des graines et elle est faite à très haute température durant un temps plus bref, ce qui a pour résultat de déséquilibrer la composition chimique de la graine, la grande industrie étant intéressée uniquement par la teneur en guaranine.

Nos partenaires et leurs projets

Le municipe d'Urucará, créé en 1887, est situé à 260km de Manaus, la capitale de l'Etat d'Amazonas. La population est composée principalement de caboclos, les métis amazoniens.
Le Centre d'Entraînement Rural d'Urucará (CETRU) fut fondé en 1972 par les producteurs ruraux des communautés d'Urucará. Les objectifs étaient la formation des producteurs de la région et l'éducation de leurs enfants (école agricole, cours spécialisés). Les autres objectifs étaient le développement de la production avec une attention particulière à la qualité des produits obtenus. En 1994 il a reçu un soutien financier de l'Union Européenne et d'ONGs pour « ses activités de formation à l'environnement ». En 2001, la coopérative Agrofrut a été créée pour défendre commercialement l'activité des producteurs d'Urucará.
L'activité d'Agrofrut est présentée comme une réponse à la situation économique difficile des producteurs locaux. En effet, la mise en place par des voies institutionnelles de programmes de développement de productions agricoles a souvent obligé les producteurs à emprunter auprès de banques, à acheter semences, engrais, pesticides…, pour finalement se retrouver endettés.

Dans une même logique restrictive, les emprunts bancaires ne sont attribués qu'à ceux qui acceptent de produire selon ces conditions qui mettent en danger la santé des producteurs et leur environnement naturel. Cette situation est dénoncée par les responsables d'Agrofrut qui souhaitent rendre accessibles des opportunités alternatives.
Pour cela ils ont mis en place une démarche de qualité qui a été validée par la certification du guarana en Agriculture Biologique par Ecocert Brésil en mars 2006.
Cette démarche de qualité s'appuie sur la préservation du guarana natif et sa mise en valeur à travers la torréfaction traditionnelle dans des fours en argile.
De plus, afin de garantir des retombées sociales intéressantes pour la communauté, la coopérative a noué un partenariat commercial avec RDV Productions, sur la base d'un commerce juste.

Annexes

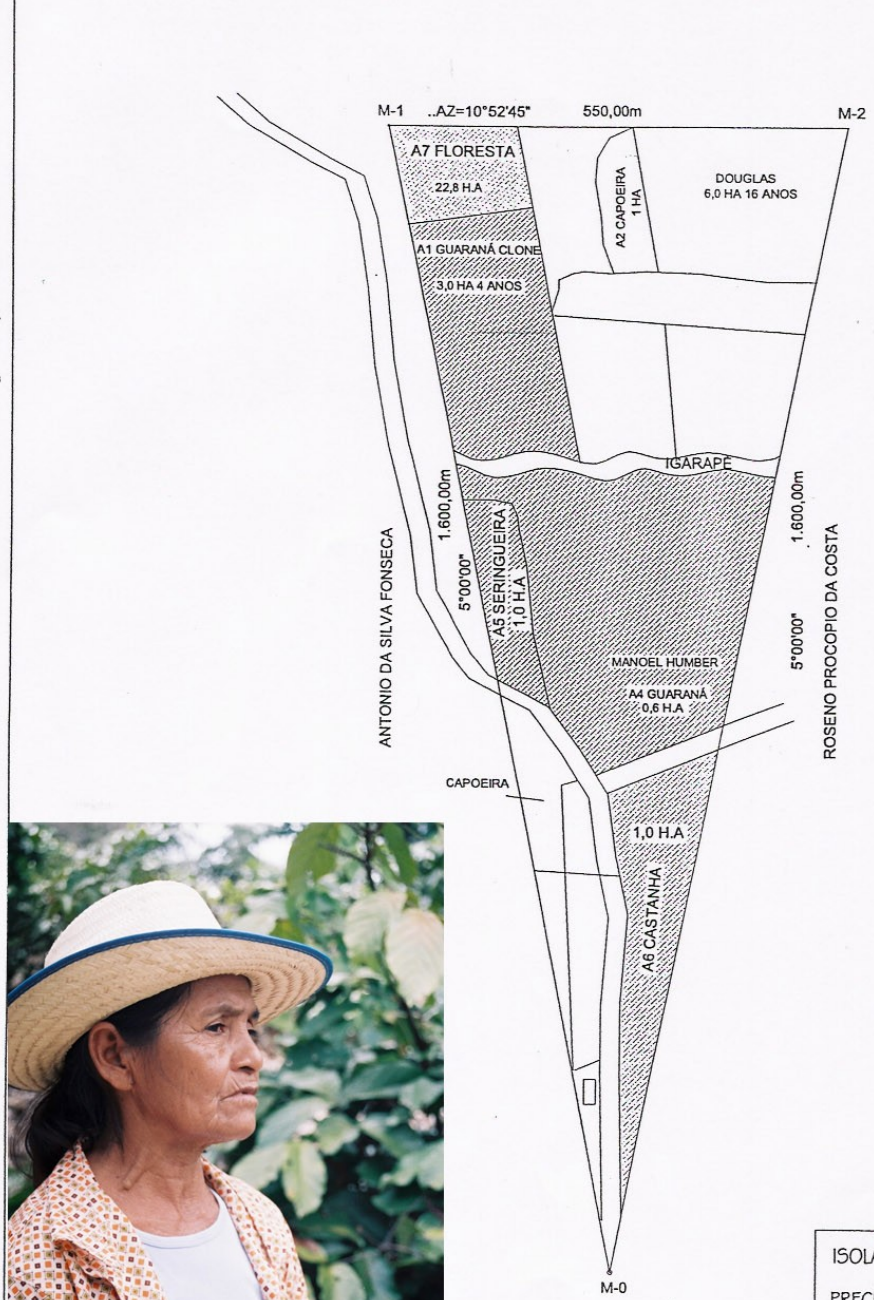
1/ Carte des zones de production à Urucara

2/ Parcelle type d'un des producteurs

3/ Certificat Ecocert Agrofrut (production)

4/ Certificat Ecocert Nat'organico (exportation)

5/ Certificat Ecocert RDV (importation)



ISOLAMENTO:

PRECISA ( )

NÃO PRECISA ( )

LOCALIDADE: Marajazinho COLÔNIA: Marajazinho	ÁREA TOTAL: 30,40 há
MUNICÍPIO: Urucará ESTADO: Amazonas	CÓDIGO DO PRODUTOR: 101 LOTE:
PRODUTOR: Rui Marques, Douglas Marques, Miguel Marques	PRINCIPAL ATIVIDADE: Cultivo de Guaraná

2168BR0600Z1e(CEE)

CERTIFICATE OF CONFORMITY

FOR E.U. THIRD COUNTRY ORGANIC PRODUCTS

ECOCERT SA

after inspection hereby confirms that the products listed below and produced and commercialized under responsibility of the operator:

AGROFRUT
Cooperativa Agrofrutíferas dos Produtores de Urucará
Rua Dona Doquinha nº 247 Bairro Aparecida
69130-000 Urucará/AM
Brazil

are produced, processed and/or exported in equivalency with the rules as determined by the regulation (EEC) 2092/91 on organic production as amended. The operator agreed to comply with those rules and submitted the concerned units to the inspection programme of regulation (EEC) 2092/91.

Any reference to the organic production mode has to respect the rules as determined in article 5 of the regulation EEC 2092/91. Any other rule of labelling as determined by the regulation EEC 2092/91 and national food acts have to be followed. The product labelling may refer to the organic origin and to the certification by ECOCERT according to ECOCERT labelling rules.

Country: Brazil Place: Urucará/AM Year of harvest: 2006 Code of operator: 2168BR

Products	Estimate quantity (t)	
Non-processed organic products (art.5.1)		
Guaraná for processing	37,4	
Processed organic products >95% (art. 5.3)		
Guaraná rind		According to certified raw material to be purchase
Toasted guaraná with rind		According to certified raw material to be purchase
Toasted guaraná without rind		According to certified raw material to be purchase
Guaraná in powder		According to certified raw material to be purchase
Guaraná in baton		According to certified product to be purchase

This certificate is not valid as a transaction guarantee. If required, commodities must be accompanied by a transaction certificate referring to the said transaction. The operator has the right to use this certificate and any transaction certificate according to the rules determined in the certification contract and in instructions provided.

Certificate # 2168BR0600Z1e(CEE)

Expiration date: 01.06.2007
(or at the date of expiration of the certification contract)

ECOCERT SA
BP 47 - F - 32600 L ISLE JOURDAIN

Issue date: Northeim, 02.06.2006

For ECOCERT SA c/o ECOCERT International
The responsible manager for certification

This document belongs to ECOCERT and has to be returned on request. Only the original is valid.

(eint/cert/vcert06e)

Ecocert SA, BP 47, 32600 L'Isle Jourdain, France
c/o ECOCERT International, Gueterbahnhofstr. 10, 37154 Northeim, Germany
p: +49-5551-908430, f: +49-5551-9084380, e: info@ecocert.de
Certification body accredited by COFRAC with registration number 7.0002

2823BR0700Z1e(CEE)

CERTIFICATE OF CONFORMITY

FOR E.U. THIRD COUNTRY ORGANIC PRODUCTS

ECOCERT SA

after inspection hereby confirms that the products listed below and produced and commercialized under responsibility of the operator:

NAT'ORGANICO PRODUTOS NATURAIS
Rua Monsenhor Bruno, 927 casa 13 - Aldeota
60.115-190 - Fortaleza – CE -
Brazil

are produced, processed and/or exported in equivalency with the rules as determined by the regulation (EEC) 2092/91 on organic production as amended. The operator agreed to comply with those rules and submitted the concerned units to the inspection programme of regulation (EEC) 2092/91.

Any reference to the organic production mode has to respect the rules as determined in article 5 of the regulation EEC 2092/91. Any other rule of labelling as determined by the regulation EEC 2092/91 and national food acts have to be followed. The product labelling may refer to the organic origin and to the certification by ECOCERT according to ECOCERT labelling rules.

Country: Brazil place: Fortaleza-CE operations: trade year of production: 2007/2008 code of operator: 2823BR

Products	Estimated quantity (MT)
Processed organic products > 95% (art. 5.3.)	
Guarana (*Paullinea cupana)* in powder	According to certified product to be purchased
Guarana (*Paullinea cupana)* grains	According to certified product to be purchased
Dehydrated stevia (*Stevia rebaudiana bertoni)*	According to certified product to be purchased
Dehydrated carqueja *(Baccharis trimera)*	According to certified product to be purchased
Dehydrated espinheira santa (*Maytenus ilicifolia)*	According to certified product to be purchased
Green mate *(Illex paraguariensis)*	According to certified product to be purchased
Fafia *(Pfaffia glomerata)*	According to certified product to be purchased
Ipê Roxo *(Tabebuia avellanedae)* rind	According to certified product to be purchased

This certificate is not valid as a transaction guarantee. If required, commodities must be accompanied by a transaction certificate referring to the said transaction. The operator has the right to use this certificate and any transaction certificate according to the rules determined in the certification contract and in instructions provided.

Certificate #2823BR0700Z1e(CEE)

Expiration date: 27.03.2008
(or at the day of cancellation of the certification contract)

Issue date: Northeim, 28.03.2007

ECOCERT SA
BP 47 - F - 32600 L ISLE JOURDAIN
For ECOCERT SA c/o ECOCERT International
The responsible manager for certification

This document belongs to ECOCERT and has to be returned on request. Only the original is valid.
(eint/cert/vcert06e)

Ecocert SA, BP 47, 32600 L'Isle Jourdain, France
c/o ECOCERT International, Gueterbahnhofstr. 10, 37154 Northeim, Germany
p: +49-5551-908430, f: +49-5551-9084380, e: info@ecocert.de
Certification body accredited by COFRAC with registration number 7.0002