



HAL
open science

L'açaí en France d'Outre-Mer : La Guyane française vers une nouvelle frontière agricole de l'Euterpe oleracea dans l'Amazonie septentrionale

Francisco Cortezzi

► To cite this version:

Francisco Cortezzi. L'açaí en France d'Outre-Mer : La Guyane française vers une nouvelle frontière agricole de l'Euterpe oleracea dans l'Amazonie septentrionale. *Confins - Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasileira de geografia*, 2021, 51, 10.4000/confins.38404 . hal-04287343

HAL Id: hal-04287343

<https://hal.science/hal-04287343>

Submitted on 15 Nov 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Confins

Revue franco-brésilienne de géographie / Revista franco-brasilera de geografia

51 | 2021

Número 51

L'açai en France d'Outre-Mer : La Guyane française vers une nouvelle frontière agricole de l'Euterpe oleracea dans l'Amazonie septentrionale

L'açai na França ultramarina: Guiana Francesa em direção a uma nova fronteira agrícola de Euterpe oleracea no norte da Amazônia

L'açai in Overseas France: French Guiana towards a new agricultural frontier of Euterpe oleracea in the northern Amazon

FRANCISCO CORTEZZI

<https://doi.org/10.4000/confins.38404>

Résumés

Français English Português

Originaire du palmier *Euterpe oleracea*, l'açai est un fruit endémique de la forêt amazonienne, dont la consommation s'est fortement développée au Brésil depuis les années 1990 et est émergente dans d'autres régions du monde. Consommé surtout sous forme de pulpe et érigé en « superfruit » par des acteurs du marketing pour son potentiel antioxydant et nutritionnel, la baie d'açai traverse un processus dynamique englobant à la fois son circuit spatial de production et de distribution internationale ainsi que sa composition de produits dérivés. Avec plus de 85 % de son territoire inséré dans la forêt amazonienne, la Guyane française a toutes les exigences environnementales nécessaires pour le développement et la production de baies d'açai. Actuellement dans ce territoire, la plus forte concentration de la production extractive d'*Euterpe oleracea* se trouve dans la région du bas Oyapock, à la frontière avec le Brésil. Malgré le peu d'intérêt gouvernemental derrière le fruit, il y a un peu plus de six ans, les producteurs agricoles de la région métropolitaine de Cayenne ont analysé de près la dynamique et la consommation des produits dérivés de l'açai en Europe et sur d'autres continents. A partir des résultats favorables de l'analyse du marché international, ces agriculteurs ont créé la société Yana Wassai dont l'objectif principal est de développer le processus de production local ciblant le marché extérieur. L'un des objectifs de ce groupe est de transformer la baie d'açai en un produit « européen ». Avec une grande partie du projet déjà en cours, le groupe prévoit d'augmenter la superficie cultivée d'environ 300 hectares dans les trois prochaines années pour atteindre un total de plus de 1 000 hectares de cultures en les huit prochaines années. Lors de notre séjour à Guyane française, il a été possible de discuter de plus près avec les principaux acteurs de ce projet, en plus de visiter et de connaître les premières plantations irriguées du palmier *Euterpe oleracea* appartenant au groupe.

Originating from the palm *Euterpe oleracea*, the açai is an endemic fruit of the Amazon rainforest, the consumption of which has grown strongly in Brazil since the 1990s and is emerging in other regions of the world. Consumed mainly in the form of pulp and erected as a "superfruit" by marketing players for its antioxidant and nutritional potential, the açai berry goes through a dynamic process encompassing both its space production and international distribution circuit as well as its composition derivative products. With more than 85% of its territory inserted in the Amazon rainforest, French Guiana has all the environmental requirements necessary for the development and production of açai berries. Currently in this territory, the highest concentration of extractive production of *Euterpe oleracea* is found in the region of Lower Oyapock, on the border with Brazil. Despite the little government interest behind the fruit, a little over six years ago, agricultural producers in the metropolitan region of Cayenne have closely analyzed the dynamics and consumption of açai by-products in Europe and on d 'other continents. From the favorable results of the international market analysis, these farmers created the company Yana Wassai whose main objective is to develop the local production process targeting the foreign market. One of the objectives of this group is to transform the açai berry into a "European" product. With a large part of the project already underway, the group plans to increase the cultivated area by around 300



hectares in the next three years to reach a total of more than 1,000 hectares of crops in the next eight years. During our stay in French Guiana, it was possible to discuss more closely with the main actors of this project, in addition to visiting and knowing the first irrigated plantations of the palm *Euterpe oleracea* belonging to the group.

Originário da palmeira *Euterpe oleracea*, o açai é um fruto endêmico da floresta amazônica, cujo consumo cresce fortemente no Brasil desde a década de 1990 e está emergindo em outras regiões do mundo. Consumido principalmente na forma de polpa e erigido como "superfruta" pelos agentes de marketing por seu potencial antioxidante e nutricional, o açai passa por um processo dinâmico que abrange tanto o circuito espacial de produção e distribuição internacional quanto os produtos derivados de composição. Com mais de 85% de seu território inserido na floresta amazônica, a Guiana Francesa possui todos os requisitos ambientais necessários para o desenvolvimento e produção do açai. Atualmente neste território, a maior concentração de produção extrativa da *Euterpe oleracea* é encontrada na região do baixo Oiapoque, na fronteira com o Brasil. Apesar do pouco interesse do governo por trás do fruto, há pouco mais de seis anos, os produtores agrícolas da região metropolitana de Caiena analisaram de perto a dinâmica e o consumo de derivados de açai na Europa e em outros continentes. A partir dos resultados favoráveis da análise do mercado internacional, esses agricultores criaram a empresa Yana Wassai, cujo principal objetivo é desenvolver o processo de produção local voltado para o mercado externo. Um dos objetivos desse grupo é transformar o açai em um produto "europeu". Com grande parte do projeto já em andamento, o grupo planeja aumentar a área cultivada em cerca de 300 hectares nos próximos três anos, para atingir um total de mais de 1.000 hectares de lavouras nos próximos oito anos. Durante nossa estada na Guiana Francesa, foi possível discutir de perto com os principais atores desse projeto, além de visitar e conhecer as primeiras plantações irrigadas da palmeira *Euterpe oleracea* pertencentes ao grupo.

Entrées d'index

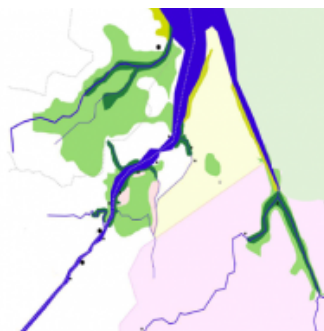
Index de mots-clés : Açai ; Amazonie ; circuit spatial de production ; France d'Outre-Mer ; Guyane française.

Index by keywords: Açai; Amazon; spatial production circuit; Overseas France; French Guiana.

Index géographique : Guyane

Índice de palavras-chaves: Açai; Amazônia; circuito espacial de produção; França ultramarina; Guiana Francesa.

Texte intégral



[Afficher l'image](#)

- 1 Cet article est le résultat d'un ensemble de recherches liées au contexte actuel de la production et de la reproduction spatiale de l'açaí. Les résultats présentés dans ce travail ont été élaborés, principalement, à partir de travaux de terrain menés en Guyane française dont l'objectif principal était d'étudier le scénario du fruit, de sorte qu'actuellement, l'exploration principale du palmier *Euterpe oleracea* provient du Brésil.
- 2 Cette recherche a été réalisée avec le soutien technique et financier du Laboratoire Espaces, Nature et Culture (ENeC) de l'Université Paris IV-Sorbonne. Le travail de terrain a consisté en un séjour d'un peu plus de 15 jours en Guyane française, où la région de Cayenne, ainsi que la région de Saint George d'Oyapock (frontière avec le Brésil), ont été méticuleusement visitées et explorées sur la question de la production de l'açaí en petits, moyens et grande échelle.
- 3 Le travail de terrain s'est avéré extrêmement efficace, de sorte qu'avant le voyage nous avons effectué diverses recherches de différentes natures (bibliographies, internet, etc.) et nous n'avons obtenu aucune information qu'en Guyane française une société d'exploration de l'açaí commençait dans le but d'exporter la production. Ainsi, en plus de présenter des résultats importants sur l'objet recherché, ce travail confirme et met en évidence l'importance du travail de terrain dans le cadre de la recherche scientifique.

Le cadre actuel de l'açaí dans les territoires de la France d'Outre-Mer



La France d'Outre-Mer ou les Outre-Mer comprend les territoires de la République Française éloignés de la France métropolitaine située sur le continent européen. On parle également de DROM-COM (départements et régions d'outre-mer et collectivités d'outre-mer). Issus des anciens empires

coloniaux français (XVI^e – XVIII^e siècles et XIX^e – XX^e siècles), ces territoires sont situés en Amérique, Océanie, dans l'océan Indien et en Antarctique ; ils sont soumis à des régimes administratifs et juridiques très différents (carte 01). Avec une superficie terrestre de 120 369 km² (ou 552 528 km² en incluant la Terre-Adélie) et une population supérieure à 2,8 millions d'habitants en 2019, l'Outre-Mer représente 17,9 % du territoire terrestre et 4 % de la population de la France (tableau 01).

Carte 01 : La France d'Outre-Mer



Source : Ministère des Outre-Mer.

Tableau 01 : La France d'Outre-Mer (statut, chef-lieu, superficie et population)

Nom	Code INSEE	Statut	Chef-lieu	Superficie (en km ²)	Population
La Réunion	974	Dép. et région d'outre-mer	Saint-Denis	2 512	866 506
Guadeloupe	971	Dép. et région d'outre-mer	Basse-Terre	1 629	382 704
Martinique	972	Dép. et région d'outre-mer	Fort-de-France	1 128	364 354
Guyane	973	Dép. et région d'outre-mer	Cayenne	86 504	296 711
Polynésie française	987	Collectivité d'outre-mer	Papeete	4 200	283 007
Nouvelle-Calédonie	988	Collectivité sui generis	Nouméa	18 575	280 460
Mayotte	976	Dép. et région d'outre-mer	Dzaoudzi (Mamoudzou)	376	270 372
Saint-Martin	978	Collectivité d'outre-mer	Marigot	53	32 125
Wallis-et-Futuna	986	Collectivité d'outre-mer	Mata-Utu	140	11 558
Saint-Barthélemy	977	Collectivité d'outre-mer	Gustavia	25	9 625
Saint-Pierre-et-Miquelon	975	Collectivité d'outre-mer	Saint-Pierre	242	6 274
Terres australes et antarctiques françaises	984	Territoire d'outre-mer	Administré depuis Saint-Pierre	439 672	196
Clipperton	989	Propriété domaniale de l'État	-	7	0

Source : Ministère des Outre-Mer (élaboration personnelle).

- 5 Afin de vérifier le contexte des baies d'açaï dans les territoires d'Outre-Mer, nous utilisons plusieurs méthodes, notamment : des recherches sur Internet, des recherches dans les journaux et les périodiques, des contacts directs avec des résidents, des contacts téléphoniques avec divers établissements locaux et une visite sur le terrain en Guyane Française.
- 6 Il ressort de ces enquêtes que le commerce de l'açaï est présent dans sept des dix territoires d'Outre-Mer de plus de 9 000 habitants, à savoir : la Réunion, la Guadeloupe, la Martinique, la Guyane, la Polynésie Française, la Nouvelle-Calédonie et Saint-Barthélemy. Malgré la découverte d'un commerce d'açaï bowl et de poudres d'açaï sur l'île de Saint-Martin, nous ne le classons pas dans



la catégorie des territoires d'Outre-Mer qui commercialisent l'acaï, car ce genre de commerce n'a été identifié que du côté néerlandais de l'île. Cependant, il est notoire qu'il existe une libre circulation des personnes et des biens entre les deux territoires et que la plupart des habitants de la partie française traversent l'île pour le tourisme et le shopping. Dans ce cas, nous pouvons considérer qu'il est possible d'avoir accès à des produits à base de baies d'acaï dans huit des dix territoires français d'Outre-Mer comptant plus de 9 000 habitants.

- 7 Selon certains marchands d'acaï bowl de la Réunion, le marché du produit est en plein essor et l'une des principales raisons est la consommation accrue par des surfeurs et autres sportifs : « la consommation d'acaï par la communauté sportive est une sorte de publicité de ses propriétés nutritionnelles qui, en général, finissent par attirer d'autres publics consommateurs », a rapporté l'un des marchands locaux. Cependant, le plus gros problème du produit sur l'île est le prix, avec une moyenne actuelle de 30 euros par kilo. Ce facteur résulte de la valeur du transport et de la logistique payée par les commerçants pour acheter leurs marchandises car, comme de nombreux produits consommés à la Réunion, la pâte d'acaï congelée provient de la France métropolitaine.
- 8 Malgré sa valeur finale élevée, l'acaï bowl est déjà « créolisé¹ » avec un mélange de fruits locaux et gagne de plus en plus d'espace dans les différents établissements de jus naturels répartis à la Réunion, ainsi que dans la chaîne de magasins de produits surgelés Picard installés sur l'île. L'article publié sur le site Web « linfo.re² » en février 2019 donne une autre indication de la réussite de l'acaï sur cette île française située sur l'océan Indien. Selon le site, le fruit brésilien de la forêt amazonienne « fait fureur à la Réunion » (image 01).

Image 01 : L'acaï à la Réunion.

Découverte : L'Açaï, un fruit brésilien qui fait fureur à La Réunion

LINFO.RE - créé le 9.02.2019 à 09h42 - mis à jour le 9.02.2019 à 13h06 - Baradi Siva



J'aime 757

Les baies Açaï originaires du Brésil sont devenues très tendances et arrivent sur le marché réunionnais.

FIL INFOS

- 17h30 Championnat de Formule 4 : Resthad de Gerus termine 5e
- 17h20 Jeux des îles : l'édition 2019 en 5 chiffres
- 16h20 Festival Big Lip 974 : place aux sports extrêmes
- 15h44 Soudan : vers une présidence alternée après des mois de crise
- 15h19 Trafic de drogues : le dealer présumé défilé cet après-midi
- 15h05 Château Morange : un homme retrouvé mort sur la voie publique

> Tout le fil infos

TOP INFOS



Source : www.linfo.re/la-reunion/societe/decouverte-l-acai-un-fruit-bresilien.

- 9 De l'océan Indien, nous nous dirigeons vers le Pacifique Sud où l'on trouve le commerce d'acaï en Nouvelle-Calédonie et en Polynésie Française – en particulier sur l'île de Tahiti (image 02). Le style commercial de l'acaï bowl se répète pratiquement sur ces deux territoires français, c'est-à-dire : il est possible de trouver le produit dans des magasins de jus, dans des petits cafés et des établissements de restauration rapide. Contrairement à Polynésie Française, on trouve d'autres formats de dérivés du fruit en Nouvelle-Calédonie tels que la poudre.

Image 02 : L'acaï à bowl à Tahiti.



Source : Tahiti Smoothies (<https://www.facebook.com/pg/tahitismoothies>).

- 10 Les magasins de jus de fruits, les petits cafés et les établissements de restauration rapide sont également présents en Guadeloupe et à Saint-Barthélemy mais ce qui a le plus retenu notre attention dans les territoires français des Caraïbes, c'est la découverte d'un palmier *Euterpe oleracea* sur l'île de la Martinique (photographies 01 et 02). Ce palmier se trouve dans la résidence de M. Patrice Helbig car celui-ci fait d'ailleurs partie de sa collection. Monsieur Helbig fait partie d'une association appelée « Fous de palmiers³ » qui regroupe les amateurs de palmiers des Antilles et Guyane Française. L'association a pour objet l'étude, la promotion et la sauvegarde des palmiers, en particulier des espèces indigènes des Antilles et de la Guyane Française, dans le cadre de la protection de la nature et de l'environnement, dans une logique de développement durable et d'enrichissement de notre biodiversité. L'association « Fous de Palmiers » soutient également les initiatives des cultivateurs de palmiers, horticulteurs, les organismes scientifiques qui se consacrent aux palmiers : arborétum,



muséum, conservatoires botaniques, parcs nationaux et universités. Depuis sa création en 1989, « Fous de Palmiers » établit un lien entre les amateurs de palmiers pour qu'ils puissent partager leurs connaissances, leurs expériences de cultures, leurs graines, leurs plants et leurs adresses de pépinières.

- 11 Lors d'une conversation téléphonique, M. Helbig nous a dit que la graine de son *Euterpe oleracea* est venue de la Guyane Française et semée en pot de culture à la fin 1997. La plantation en pleine terre a eu lieu le 30 novembre 2000, avec les premières fructifications en juin 2013. Il faut signaler que deux ou trois stipes ont été cassés durant les cyclones et les tempêtes qui se sont produits ces dernières années. Selon M. Helbig, son palmier a deux fructifications par an : en janvier-février et en mai-juin. A propos des fruits de l'açaí, M. Helbig a déclaré qu'il ne les avait jamais récoltés : « les infrutescences étant très haut perchées ».

Photographie 01 : Le palmier *Euterpe oleracea* en Martinique.



Source : Photo envoyée directement par le collectionneur de palmiers Patrice Helbig.

Photographie 02 : Période de fructification de la baie d'açaí en Martinique.





Source : Photo envoyée directement du collectionneur de palmiers Patrice Helbig.

- 12 L'origine de ce palmier – la Guyane Française – est aussi surprenant que cette trouvaille insolite sur l'île de la Martinique.

L'acaï en Guyane française : quelques remarques sur la production « européenne » de l'*Euterpe oleracea* dans l'Amazonie septentrionale

- 13 Afin de mieux comprendre le contexte de l'acaï en France d'Outre-mer, nous sommes allés en Guyane Française. Ce travail de terrain s'est déroulé du 4 au 18 juin 2018 et s'est particulièrement concentré dans la région de Cayenne, avec un déplacement ponctuel, par voie terrestre, vers la ville de Saint-Georges à la frontière avec le Brésil, où nous avons également visité la ville de Oiapoque.
- 14 La Guyane, département et région d'Outre-mer, est située au nord-est du bassin amazonien entre le Brésil et le Suriname. En raison de sa position géographique, ce territoire dispose d'une biodiversité très riche mais en raison de plusieurs facteurs, toute sa richesse est encore peu valorisée et non exploitée de manière équilibrée et durable. En plus d'être un territoire français, la Guyane a plus de 85 % de son territoire inséré dans la forêt amazonienne. C'est d'ailleurs la jonction de ces deux facteurs qui nous a conduit à mener cette recherche in situ sur le contexte de l'acaï. Une fois sur place, nous avons subdivisé notre travail en quatre parties: 1) la recherche d'informations générales sur l'acaï, sachant que, pour des raisons phytobiologiques, le palmier *Euterpe oleracea* se reproduit naturellement sur ce territoire, 2) le commerce du fruit et de ses produits dérivés dans la région de Saint-Georges et Cayenne, 3) l'existence de projets de préservation gouvernementaux et / ou d'autres thèmes liés à l'acaï et 4) la recherche de projets d'exploitation commerciale à grande échelle du palmier *Euterpe oleracea*.
- 15 En Guyane Française, l'acaï s'appelle « wassaï » et, selon Chaigne (2011) et Laval (2012), la plus grande concentration de palmiers *Euterpe oleracea* se situe dans la région du bas Oyapock. Cette région frontalière avec le Brésil a subi d'importants changements sociaux, économiques et environnementaux, notamment après l'ouverture partielle du pont qui relie les deux pays par la route⁴ (photographies 03 et 04).

Photographie 03 : Pont sur le fleuve Oyapock - frontière entre la Guyane française et le Brésil



(photo prise du côté brésilien/Ville Oiapoque). Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 04 : Pont sur le fleuve Oyapock - frontière entre la Guyane française et le Brésil

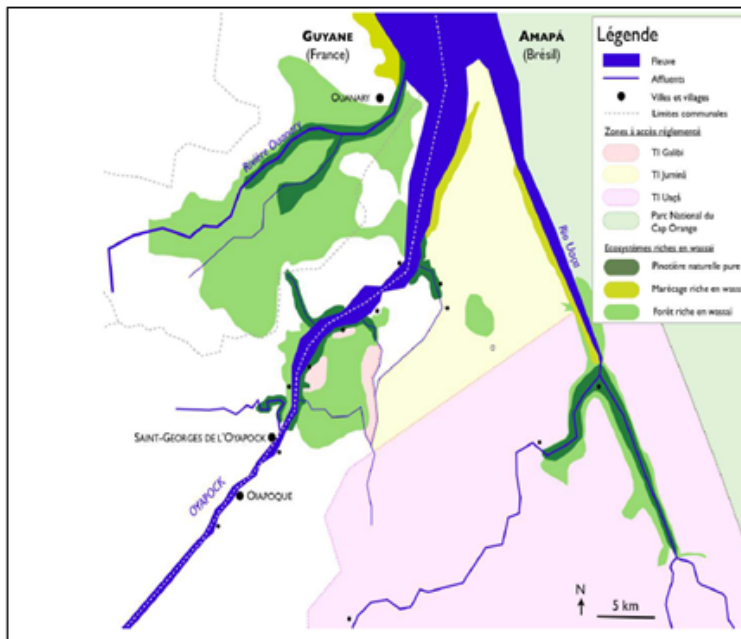




(photo prise à 180° : à gauche la Guyane Française, à droite en direction du Brésil). Source : Cortezzi, 2018.

- 16 Ce territoire a aussi deux particularités : une densité de population très faible avec seulement 24 547 habitants (recensements INSEE, 2011 et IBGE, 2010), et une grande diversité culturelle avec neuf groupes ethniques distincts. Les berges du fleuve (où se trouve la majorité du palmier *Euterpe oleracea*) sont caractérisées sur la rive brésilienne par un accès restreint. On note la présence de trois *Terras Indígenas* dont l'accès est strictement réservé aux habitants amérindiens, et le parc national du Cap d'Orange, où les activités économiques sont très réglementées. La rive guyanaise se caractérise quant à elle par un régime foncier incertain (Laval, 2011) et l'absence de réglementation pour la collecte de l'açaí.
- 17 Actuellement en Guyane l'utilisation de l'açaí est très largement orientée vers la consommation de ses fruits préparés en nectar (pulpe fraîche). Cette pratique est partagée dans un large espace géographique : par les habitants du bas Oyapock (Créoles, Saramaka, Brésiliens, Palikur et autres Amérindiens), comme chez d'autres peuples plus éloignés de Guyane (Wayãpi, Teko, Kali'na, Wayana), du Brésil ou du Suriname, avec un processus de fabrication relativement homogène en relation aux modèles vus dans les chapitres précédents. Le nectar obtenu est simplement appelé *wassaï* ou *wassey* en créole, mais son nom peut aussi faire référence à d'autres boissons, soit par comparaison de couleur : *vinho de açaí* (vin d'açaí), soit par comparaison de qualités nutritives : *was gaaku* (lait de l'açaí). C'est le seul produit alimentaire extrait de l'açaí faisant l'objet d'un commerce dans la région de l'Oyapock.
- 18 Selon Laval (2011) et confirmé par nous sur le terrain, trois écosystèmes différents riches en *wassaï* sont décrits par les habitants du fleuve :
- *igapó* (pt. B⁵) : qui correspond à la « pinotière pure » (où la population de l'açaí dépasse 90 %), (Oldeman, 1969) ;
 - marécage : il se distingue du précédent par un sol très marécageux et vaseux ;
 - *várzea* (pt. B) : forêt sur sol hydromorphe, avec une densité de l'açaí comprise entre 50 et 90 %.
- 19 La carte ci-dessous (carte 02) indique la répartition approximative de ces trois écosystèmes.

Carte 02 : Zones de croissance de l'açaí et des zones à réglementation spécifique



Source : Laval, 2011, p. 11.

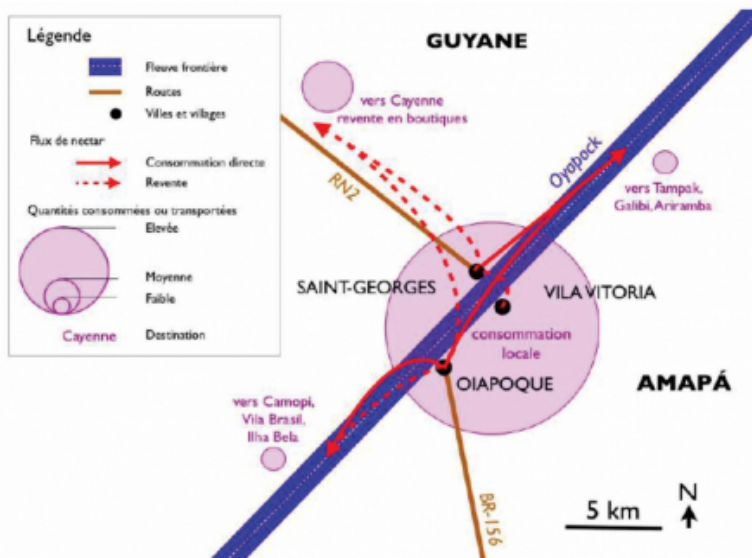
- 20 Comme nous pouvons observer, la distribution spatiale de l'açaí dans la région du du bas Oyapock, en dehors des zones à accès réglementé (*Terras Indígenas* et Parc National), se fait principalement sur la rive guyanaise. Ces terrains sont pour la plupart des propriétés privées attribuées à partir des années 1960. Actuellement inhabitées, leurs propriétaires en ont informellement transmis l'usage à leurs descendants. Ceux-ci s'étant installés à Saint-Georges ou ayant migré vers Cayenne, ont peu d'intérêt dans leur mise en valeur et les ont délaissées, engendrant une situation floue où les terrains



ne sont pas clairement identifiés. Le long de la rivière Ouanary, également riche en açaï, très peu de terrains privés sont revendiqués. Ces terrains ainsi délaissés par leurs propriétaires sont un lieu de prédilection pour les collecteurs de l'acaï dépourvus de terres, nombreux dans la région. Les pinotières pures sont les zones les plus recherchées, et les marécages celles les plus redoutées (Laval, 2011).

- 21 Les zones de collecte changent au cours de la saison de la reproduction de l'acaï en Guyane. Il y a un décalage progressif de fructification de l'amont vers l'aval du fleuve : la saison commence d'abord dans la région d'Oyapock (février), puis Saint-Georges (mars) au début de la saison des pluies, et se décale progressivement vers le nord-est, pour terminer à Ouanary (juillet) et dans la baie du fleuve (août). La saison complète au niveau du bas Oyapock est donc étalée sur six mois et inversée par rapport à la saison de fructification du sud de l'Amapá (juin – octobre). En revanche, elle est identique à la saison de l'ouest et du littoral guyanais (janvier – juin). Dans le haut Oyapock, la saison s'étale de fin mars à mi-juillet, avec un pic en juin.
- 22 Les activités liées à la collecte et à la transformation de l'acaï s'organisent en deux systèmes qui se distinguent avant tout par leur finalité alimentaire ou commerciale. Traditionnellement, la collecte de l'acaï était une activité pratiquée dans le cadre familial ou communautaire pour l'alimentation domestique, au même titre que la chasse par exemple. Les jeunes hommes allaient collecter l'acaï régulièrement, en petits groupes, dans des zones proches du village ou sur les parcours de chasse. Rapporté au carbet⁶, le nectar était alors préparé à la main, généralement par les femmes. Il était consommé au cours de la journée et en grande quantité par l'ensemble de la famille, le plus souvent sous forme de nectar accompagné de farine de manioc (façon similaire à celui du Nord du Brésil).
- 23 Selon Laval (2011), dans la région du bas Oyapock, les pratiques ont commencé à changer dans les années 1980 avec l'arrivée de migrants du Pará et de leurs machines. La commercialisation de l'acaï sous forme de fruit et surtout de la pulpe fraîche a été directement liée à l'urbanisation des modes de vie. Actuellement, la filière commerciale est courte et s'organise autour de deux types d'acteurs : les collecteurs de fruits qui vendent les fruits aux transformateurs, et les transformateurs qui vendent directement le nectar aux consommateurs et/ou aux commerçants d'autres villes en Guyane qui ensuite revendent ces produits.
- 24 De manière générale, dans la filière commerciale, la pulpe fraîche de l'acaï est fabriquée et vendue au même endroit. Normalement achetée par des particuliers, celle-ci est consommée le jour même lors d'un repas familial. Le très grand nombre de points de transformation et de vente à Oiaipoque favorise la venue de clients de proximité. Parfois, les habitants de villages isolés profitent de leur passage en ville pour acheter ce nectar et le rapporter chez eux (quand il n'y a plus ou pas encore de fruits dans leur village).

Schéma 01 : Flux de la pulpe fraîche de l'acaï pour la consommation directe et la revente.



Source : Laval, 2011, p. 17.

- 25 La revente de la pulpe fraîche de l'acaï est une activité minoritaire mais pas anecdotique. Elle concerne les TP installés à Cayenne qui souhaitent continuer à vendre du nectar lorsque la saison est terminée dans la région de la capitale. Ils l'achètent sur commande, de préférence à Saint-Georges pour éviter de franchir la frontière avec la marchandise (ce qui leur coûterait une déclaration aux douanes). Acheté 4€/l à Saint-Georges, la pulpe fraîche est revendue pour le double de ce prix à Cayenne.
- 26 Lors de notre visite de terrain dans la région du bas Oyapock, nous avons eu l'occasion de discuter avec certains transformateurs d'acaï, dont la famille Miriense, qui pourrait être considérée comme la plus grande référence dans l'exploitation de la baie d'acaï de la région. Le nom « Miriense » fait

référence à l'origine de la famille qui, dans les années 1980, a entamé le processus de migration de la ville d'Igarapé-Mirim, dans l'État du Pará, jusqu'au petit village de Vila Vitória, dans l'État d'Amapá. Ce village (d'environ 700 habitants) est situé en face de la ville de Saint-Georges et est donc considéré par les habitants comme la véritable frontière entre le Brésil et la Guyane. Notre conversation avec certains membres de la famille a eu lieu dans l'atelier de transformation de l'açaí (photographie 05) le 10 juin 2018 et a donc été enregistrée au format audio de 55 minutes. Au cours de la conversation, plusieurs sujets ont été abordés, parmi lesquels : les formes de production, les sites de récolte, le marché de consommation, entre autres.

Photographie 05 : Atelier de transformation de l'açaí de la famille Miriense



(Vila Vitória-AM, frontière entre le Brésil et la Guyane française). Source : Cortezzi, 2018.

- 27 Selon les rapports de notre entrevue, la période de fructification de l'açaí dans la région du bas Oyapock connaît un processus de changement saisonnier. Nos interlocuteurs ont déclaré que ce processus est en train de se dérouler à la suite de récoltes précoces effectuées par d'autres cueilleurs du fruit. Selon eux, cette récolte hors saison (c'est-à-dire lorsque le fruit n'est pas encore complètement mûr) a été à l'origine de ce changement dans le processus de fructification qui atteint son point culminant lors des saisons plus chaudes (entre décembre et mars) et maintenant l'*Euterpe oleracea* produit plus de fruits pendant les mois les plus froids (entre juin et septembre). Ce type de récolte désordonnée est principalement dû au fait que la plus grande concentration de palmiers se trouve sur les îles et les berges des rivières de la région. En général, ces lieux sont encore très sauvages et sans propriétaire, ce qui facilite l'entrée de tout type de personne pour la cueillette des fruits et, surtout, sans aucune sorte de contrôle ou d'interdiction. La famille « Miriense » s'est dit préoccupée par ce changement saisonnier dans la fructification de l'açaí, mais a ajouté qu'elle était désormais pratiquement obligée de suivre ce nouveau cycle.
- 28 La plupart des baies d'açaí recueillies par les Miriense proviennent des îles et de la rive française du fleuve. Après la récolte, les fruits retournent du côté brésilien pour le processus de transformation de la pulpe, puis du côté français pour la vente finale et / ou la revente. Dans la ville de Saint-Georges, il y a un marché quotidien où la famille a un stand. Cependant, la majeure partie de la production est vendue à des conducteurs de fourgonnette qui effectuent un travail de navette entre Cayenne et Saint-Georges. Dans la plupart des cas, ces conducteurs passent des commandes auprès des commerçants de Kourou et Cayenne où ils réalisent des transactions pour la vente finale. Comme mentionné précédemment, les ventes d'açaí dans ces villes représentent presque le double du prix vendu dans la région du bas d'Oyapock.
- 29 Avec la Guyane française comme marché principal, la famille Miriense a déclaré traiter et vendre en moyenne 1 500 litres de pulpe fraîche d'açaí par semaine. Selon les interviewés, cette présence sur le marché guyanais est principalement due au manque de concurrence du côté français du fleuve, contrairement au grand nombre de collecteurs et de transformateurs d'açaí qui se concentrent du côté brésilien. Une autre curiosité réside dans le fait que même si la plus forte concentration d'*Euterpe oleracea* se trouve du côté français, pratiquement seuls des brésiliens sont impliqués dans le processus de production de baies d'açaí dans la région frontalière du bas Oyapock.
- 30 Dans la région de Cayenne, l'existence du palmier *Euterpe oleracea* est beaucoup moins nombreuse que dans la région d'Oyapock. Cependant, on peut le trouver dans certaines maisons, terrains vagues et même en marge des principales routes de la capitale de la Guyane. Ces palmiers lorsqu'ils sont plantés, sont l'œuvre des personnes qui transforment et vendent de la pulpe d'açaí fraîche ou congelée dans la capitale même. Les acheteurs de ces produits sont dans la plupart des cas des consommateurs finaux et des petits commerçants.
- 31 En ce qui concerne le commerce dans la capitale, on peut dire qu'il est très timide par rapport aux lieux visités en Amazonie brésilienne. Toutefois, nous avons trouvé des points de vente d'açaí bowl dans le centre-ville et quelques-uns dispersés à la périphérie (photographies 06, 07 et 08). Ce qui a attiré le plus d'attention, c'est que ces locaux appartiennent presque toujours à des Brésiliens résidant à Cayenne et que, selon les négociants eux-mêmes, les principaux consommateurs d'açaí sont également les Brésiliens. Dans des quartiers tels que la Villa Chinois (située au nord-ouest du centre-



ville), il est possible d'acheter de la pulpe fraîche d'acaï auprès de petits commerces et / ou de maisons à pavillon rouge pour indiquer l'existence du produit. En plus de trouver un point de vente d'acaï bowl mobile (photographie 09), nous avons également trouvé deux marchands de pâte fraîche sur le marché central de Cayenne (photographies 10 et 11).

Photographie 06 : Un des magasins d'acaï bowl au centre-ville de Cayenne.



Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 07 : Point de vente açaï dans la banlieue Sud-Ouest de Cayenne



Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 08 : Point de vente açaí dans la banlieue Sud de Cayenne



(notez le drapeau rouge pour indiquer la présence du produit). Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 09 : Point de vente mobile d'açaí à Cayenne





Photo prise sur la Place des Palmistes (notez le drapeau brésilien sur le rétroviseur de la voiture).

Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 10 : Marchande brésilienne de pulpe fraîche d'açaí au marché central de Cayenne





Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 11 : Marchand de poulet rôti qui vend également de la pulpe fraîche d'acaï sur le marché central de Cayenne





Source : Cortezzi, 2018.

- 32 Toujours à Cayenne, nous avons visité pratiquement tous les organismes locaux appartenant à l'État basés dans la capitale qui englobent, d'une manière ou d'une autre, les ressources et le patrimoine naturel existant sur ce territoire français, notamment : la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF), la Chambre d'Agriculture (CA), l'Office National des Forêts (ONF), le Parc National Régional (PNR), la Collectivité Territoriale de Guyane (CTG), parmi d'autres.
- 33 Dans toutes ces institutions, nous avons parlé de l'acaï et demandé l'existence de projets axés sur les fruits dans la région. À notre grande surprise, sur ce territoire français où l'on trouve le palmier *Euterpe oleracea* même sur le bord des autoroutes, il n'y a pratiquement aucun projet dont la baie d'acaï est l'objet central. Même si pratiquement tous les interlocuteurs ont reconnu que le fruit a un grand potentiel de commercialisation liée au développement régional, peu de choses ont été réalisées par les agences de l'État au moment de notre visite.
- 34 Contrairement à ces institutions, la presse locale tente de répandre de plus en plus la culture et les usages de l'acaï. Dans le numéro de février 2018, le fruit était le thème principal du magazine *Une saison en Guyane* (image 03). Cette revue, publiée tous les six mois, traite des questions relatives à la nature et à l'Homme. Elle est largement lue par la population de Cayenne et est très bien considérée à travers du territoire guyanais. De plus, plusieurs articles peuvent être lus sur le site Web du magazine, ce qui élargit encore sa diffusion et donc le public atteint.

Image 03 : Numéro 20 du magazine Une saison en Guyane





L'açaí en couverture). Source : Cortezzi, 2018.

- 35 Outre les organismes publics mentionnés ci-dessus, nous avons également visité des institutions directement liées à la R & D. (Recherche et développement) comme l'Université de Guyane et le CNRS. Malgré le manque de projets liés à l'açaí, nous avons découvert l'existence du projet PALMAZON⁷ (Valorisation des Palmiers Amazoniens), grâce à ces contacts. Ce programme de recherche, qui s'est déroulé entre les années 2010 et 2012, a été basé sur le partenariat scientifique entre l'UMR Qualitrop et l'UMR EcoFog de Guyane. Il s'agit d'un programme financé par les fonds propres de l'UAG, du Conseil Régional, du Centre National d'Études Spatiales (CNES) et du Fond Européen de Développement Régional (FEDER). Les principaux objectifs du PALMAZON étaient liés à la contribution dans la valorisation de nouveaux produits phares amazoniens afin de diversifier l'offre faite aux consommateurs et de trouver de nouvelles niches commerciales permettant la mise en place d'une filière de valorisation de la production. Les espèces végétales concernées sont des palmiers amazoniens que l'on retrouve sur le territoire guyanais et en grande partie dans les habitudes alimentaires des populations guyanaises, parmi eux l'*Euterpe oleracea*.
- 36 Ces contacts avec les institutions de R & D ont également révélé l'existence du livre *Palmiers patrimoniaux de Guyane*. Cet ouvrage a été publié au mois de novembre 2017 par deux chercheurs de l'Université de Guyane : Didier Béreau et Jean-Charles Robinson. Ces chercheurs ont étudié trois espèces de palmiers parmi lesquelles : l'açaí, le comou et le patawa. Dès que nous avons eu connaissance de ce travail, nous avons essayé de planifier une conversation avec les auteurs du livre mais, malheureusement, ils ne nous ont pas reçus.
- 37 Bien qu'il n'y ait pratiquement aucun projet en cours lié à l'açaí par les agences publiques, nous avons trouvé – totalement par hasard, ce qui est commun dans les travaux sur le terrain – un projet d'origine privée dont l'objet principal est l'açaí. Cette découverte nous a permis d'entrer en contact direct avec le président d'une coopérative d'agriculteurs qui se sont réunis autour d'un projet spécifique d'exploitation à grande échelle de la baie d'açaí en Guyane française.



Le projet Yana Wassai : les premières étapes des dérivés d'açaï d'origine « européenne »

38 Dans le but de valoriser un produit local à fort potentiel mais également de répondre à une demande sans cesse grandissante, la société « Yana Wassai » a développé, en partenariat avec la coopérative « Bio-Savane », une structuration de la filière de l'açaï en Guyane. Forte de ses dix années d'expérience et d'une bonne cinquantaine d'adhérents, selon le président, cette coopérative demeure le principal acteur de structuration et développement des exploitations agricoles bio en Guyane.

39 Cette démarche de structuration de la filière açaï a d'ores et déjà reçu l'appui du Ministère de l'Agriculture, de l'ODEADOM ainsi que de l'agence Bio par l'octroi de financements permettant à la coopérative d'embaucher des techniciens dédiés spécifiquement à la mise en place de cette filière, et d'acquérir des moyens matériels nécessaires à la mise en place d'un accompagnement des exploitants adhérant au projet. Cette structuration comprend également un renforcement des échanges avec des instituts tel que l'EMBRAPA au Brésil, pionnier dans le domaine de la recherche sur les aspects biologiques de l'açaï. Toujours selon le président de la société, le soutien de l'Agence Bio s'explique par la reconnaissance du fort potentiel que présente ce marché de « superfruits » bio dans les métropoles du monde.

40 La production locale reposant initialement sur de l'extractivisme, elle a peu à peu été complétée par des plantations plus ou moins structurées, allant jusqu'à environ 100 hectares de terres cultivées. L'accompagnement technique visant à améliorer et optimiser les cultures existantes a été l'un des premiers éléments sur lequel il a fallu intervenir. Cet accompagnement, qui est désormais assuré par un ingénieur agronome de la coopérative « Bio-Savane », permet aux cultivateurs de mieux maîtriser les aspects techniques, sanitaires, écologiques et financiers liés à leurs plantations. Elle permet aussi d'harmoniser la mise en place de nouveaux cultivateurs qui devront impérativement être détenteurs d'une certification « Bio ». Selon les membres de Yana Wassai, l'açaï est une plante endogène qui, de ce fait, bénéficie d'un système d'immuno-défense lui permettant de combattre naturellement les parasites et maladies locales.

41 En ce qui concerne la production, la société envisage une augmentation des surfaces cultivées d'environ 300 hectares supplémentaires sur les trois prochaines années pour atteindre un total de plus de 1 000 hectares de cultures d'ici à huit ans, soit vers 2026. Pendant notre séjour en Guyane, nous avons eu l'occasion de visiter et de connaître les premières plantations du palmier *Euterpe oleracea* qui appartiennent au groupe (photographie 12), ainsi que leur propre pépinière (photographie 13). Ces deux activités sont en cours de développement dans la ferme du président de l'association qui se trouve dans la ville Montsinéry, à 34 km de Cayenne.

Photographie 12 : Les premières plantations d'açaï de la société Yana Wassai



Palmiers d'environ trois ans. Source : Cortezzi, 2018.

Photographie 13 : La pépinière d'açaï de la société Yana Wassai





Source : Cortezzi, 2018.

- 42 La fabrication de la pulpe d'açaí surgelée reste toujours l'objectif principal du projet, mais la société Yana Wassai vise à proposer d'autres produits tels que de la pulpe fraîche, de la pulpe déshydratée, et de nombreux autres produits dérivés tel que colorants alimentaires, huiles végétales, huiles essentielles et arômes. Selon le président, d'autres produits innovants sont en cours d'étude et devraient rapidement compléter l'éventail de leurs offres.
- 43 S'agissant du marché local, les clients visés sont plus particulièrement les centrales d'achat, les cuisines centrales, les industriels, les restaurants, parmi d'autres, dont certains ont déjà fait connaître leur intérêt pour certains de leurs produits. Néanmoins, compte tenu des habitudes alimentaires d'une partie de la population locale, la société pense qu'une très grande marge de progression existe. À cela s'ajoutent les industriels et restaurateurs guyanais ou antillais qui, au fur et à mesure de la diffusion d'informations, ont tendance à être intéressés par ce nouveau marché.
- 44 S'agissant du marché international, la société cible en premier lieu les pays européens, surtout depuis que le marché de l'açaí se développe de plus en plus, mais le groupe a des ambitions de développement vers les autres continents, qu'il s'agisse d'industriels, de centrales d'achat ou encore d'agents commerciaux indépendants.
- 45 Comme les activités d'exportation sont sous-développées en Guyane, nous avons interrogé le président de la société sur ce point. Selon lui, des mesures sont déjà prises à cet égard et la société est déjà impliquée auprès de certaines entreprises qui dominent cet aspect pour allier réactivité, efficacité et compétitivité. Selon le président, des sociétés de transport aérien et maritime sont en cours de consultation.
- 46 En plus de notre visite aux installations de la plantation, nous avons connu également le terrain de la société où la première usine de transformation d'açaí sera installée en Guyane française. Bien que cet espace ait déjà été acquis par le groupe Yana Wassai (également situé dans la ville de Montsinéry), la mise en place de l'usine est dans l'attente de financements pour le début des travaux. Selon le président, ces fonds ont déjà été demandés à deux banques (l'une appartenant à l'État et l'autre à des intérêts privés), et cette société ne dépend que de cette étape pour réellement lancer l'exploitation de l'açaí en Guyane.

Conclusion

- 47 Ce facteur d'insertion de la Guyane dans la production et la commercialisation à grande échelle de l'açaí tend à déclencher une nouvelle dynamique économique et géographique dans le circuit spatial actuel de production de l'açaí exportée du Brésil, étant donné que, selon le Ministère de l'industrie, du commerce extérieur et des services du Brésil (MDIC), l'Europe est le deuxième marché d'importation du produit au niveau continental. Il faut souligner que l'açaí guyanais entrera en Europe en tant que produit « local », mettant en évidence les normes européennes sanitaires et de qualités techniques et de production (facteurs de plus en plus pris en compte par les consommateurs de ce continent). En plus de toutes ces caractéristiques, nous devrions ajouter les taux d'importation plus bas qui ont tendance à s'appliquer à ces produits par rapport aux taux actuellement appliqués aux produits brésiliens. Du point de vue de la recherche scientifique, nous pensons qu'il sera extrêmement intéressant d'analyser tous ces développements au cours des prochaines années.



- 48 Les dernières informations confirment la bonne progression de la société Yana Wassai. L'entreprise a déjà commencé les travaux sur l'usine de traitement de la pulpe et certains détails peuvent déjà être consultés sur le site: [www. http://www.yana-wassai.com/](http://www.yana-wassai.com/). Nous pensons qu'il est trop tôt pour faire des prédictions sur l'avenir de l'entreprise. Cependant, plusieurs facteurs positifs la conditionnent à un avenir prometteur, dont certains sont des facteurs géographiques (une grande partie de la Guyane est insérée dans l'Amazonie), géopolitique (la Guyane est un territoire européen unique en Amérique latine), économique et culturelle (l'açai fait partie de la gamme « bien-être »: la commercialisation de cette catégorie de produits augmente partout dans le monde).

Bibliographie

- ALEXANDRE, D., CUNHA, R.L. et HUBINGER, M.D., 2004. Conservação do açai pela tecnologia deobstáculos, *Ciência e tecnologia de Alimentos*, vol. 24, n°1, p. 114-119.
- AMIN, M. M., 2007. *Cadeia produtiva de frutas tropicais: uma aplicação de SIG na análise dos programas de financiamento do FNO*. Belém: Unama, 131 p.
- AMORIM FILHO, O. B., 1985. *Reflexões sobre as tendências teórico-metodológicas da geografia*. Belo Horizonte : Instituto de Geociências da UFMG, v. 1. 56 p.
- AMORIM FILHO, O. B., 2007. A pluralidade da geografia e a necessidade das abordagens culturais. In : *Caderno de Geografia*. - v.1, n° 1. - Belo Horizonte: Ed. PUC Minas, p. 30-49.
- ANDEL, T.R.V., 2000. *Non-timber forest products of the north-west district of Guyana (part II)*, Tropenbos-Guyana serie 8B, Georgetown, 340 p.
- ANDERSON, A.B. et IORIS, E.M., 1992. Valuing the rain forest : economic strategies by small-scale forest extractivists in the Amazon estuary, *Human ecology*, vol. 20, n°3, p. 337-369.
DOI : 10.1007/BF00889901
- ANDERSON, W.P., 2012. *Economic Geography*, Routledge, London & New York, 408 p.
DOI : 10.4324/9780203114988
- ARANGUREN C, GALEANO G., BERNAL R., 2014. Manejo actual del asaí (Euterpe precatoria Mart.) para la producción de frutos en el sur de la Amazonia colombiana. In : *Colombia Forestal* Vol. 17(1) / enero - junio, p. 23.
DOI : 10.14483/udistrital.jour.colomb.for.2014.1.a05
- ARROYO, M., CRUZ, R., 2015. Território e Circulação: a dinâmica contraditória da globalização. In : *Confins*. [en ligne]. Disponible sur <<https://journals.openedition.org/confins/11879>> [consulté le 10/09/2017].
- AUBERTIN C., 1996. Heurs et malheurs des ressources naturelles en Amazonie brésilienne » in *Cahiers des Sciences Humaines*, volume 32, n°1, p. 29-50.
- AUBLET, A., 1775. *Histoire des plantes de la Guyane Française*, vol. cl. 5ème Mémoire, Observations sur divers palmiers et leurs usages 158 p.
- BADIE, B., 2014. *La fin des territoires*. Paris : CNRS, 254 p.
- BALÉE, W., 1994. *Footprints of the Forest. Ka'apor Ethnobotany – the Historical Ecology of Plant Utilization by an Amazonian People*, Columbia University Press, New York, 420 p.
- BANCO DA AMAZÔNIA, 1997-2018. SIGCONTROPER (données de financement productives, Brésil, 1997 – 2018) [Base de données fournie par email, via demande spéciale de recherche].
- BANCO DO BRASIL, 2010. *Fruticultura, açai : Desenvolvimento regional sustentável*, vol. 2, Brasília : Banco do Brasil, 48 p.
- BARBOSA, R. L., 2010. *Transmissão oral do trypanosoma cruzi pela polpa de açai em camundongos*. Dissertação (Mestrado em Parasitologia) - Instituto de Biologia da Universidade Estadual de Campinas. Campinas/SP, 97 p.
- BEAUFORT, B., 2017. *La fabrique des plantes globales : une géographie de la mondialisation des végétaux du Nouveau Monde et particulièrement de l'Amazonie*. Thèse de doctorat. Géographie. Université Paris III Sorbonne Nouvelle / IHEAL, Paris, 554 p.
- BECKER, Be., 1982. *Geopolítica da Amazônia. A Nova Fronteira de Recursos*. Rio de Janeiro : Zahar. 233 p.
- BECKER, B., 2001. *Amazônia*. 6ème édition. São Paulo: Ática, 112 p.
- BECKER, B., 2004. *Síntese da produção científica em ciências humanas na Amazônia: 1990-2002*, Brasília : CGEE, 145 p.
- BEDNIK A., 2016. *Extractivisme : exploitation industrielle de la nature, logiques, conséquences, résistances*, Paris : Essais, 370 p.
- BENTES, E., HOMMA, A., SANTOS, C., 2017. Exportações de Polpa de Açai do Estado do Pará: Situação Atual e Perspectivas. *ResearchGate* [en ligne]. Disponible sur <https://www.researchgate.net/publication/319465735_Exportacoes_de_Polpa_de_Acai_do_Estado_do_Para_Situacao_Atual_e_Perspectivas> [consulté le 10/09/2017].
- BEREAU, D., 2001. *Huiles et fractions insaponifiables de huit espèces de palmiers amazoniens*, Thèse de doctorat (Sciences des agroressources), Institut national polytechnique de Toulouse, 152 p.
- BLANCHEREAU, M., BOYER, S., DERANCOURT, J.-P., et al., 2010. *Guyane*, Rapport annuel 2010, IEDOM, 220 p.
- BRONDÍZIO, E., et al., 1994. Land use change in the Amazon estuary: patterns of caboclo settlement and landscape management. In : *Human Ecology*. V. 22, p. 249-278.
DOI : 10.1007/BF02168853
- BRONDÍZIO, E., SAFAR, C., SIQUEIRA, A., 2002. The urban market of açai fruit (Euterpe oleracea Mart.) and rural land use change: ethnographic insights into the role of price and land tenure constraining agricultural






- choices in the Amazon estuary. In : *Urban ecosystems*, v. 6, n° 1, Springer US p. 67-97.
- BRONDIZIO, E.S., 2008. *The Amazonian Caboclo and the Açai Palm. Forest Farmers in the Global Market*, Advances in Economic Botany, volume 16, New York : The New York Botanical Garden Press, 403 p.
- BRONDIZIO, E.S. et LE TOURNEAU F.-M., 2016. Environmental Governance for All. In : *Science*, volume 352, n° 6291, p. 1271-1273.
DOI : 10.1126/science.aaf5122
- CAPOT-REY, R., 1945. *Géographie de la circulation sur les continents*. Paris : Gallimard, 23 p.
- CASTILLO, R., FREDERICO, S., 2010. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. In : *Sociedade e Natureza*, v. 22 (3). Uberlândia : UFU, p. 461-474.
DOI : 10.1590/S1982-45132010000300004
- CASTRO, R. et al., 2015. *Asai (Euterpe precatoria): Cadena de valor en el sur de la region amazonica*. Bogota, Colombia: Instituto Amazonico de Investigaciones Cientificas- Sinchi, 142 p.
- CAVALCANTE P.B., 1996. *Frutas Comestíveis da Amazônia*, 6ème édition. Belém : Museu Paraense Emílio Goeldi, 27 p.
- CENTENO, G., 2005. *El mercado de las frutas tropicales exóticas en la Unión Europea*. Costa Rica : Alajuela, 4 p.
- CIALDELLA, N., ALVES, L., 2014. La ruée vers l'açai (Euterpe oleracea Mart.) : trajectoires d'un fruit emblématique d'Amazonie. In : *Revue Tiers Monde*, vol. 220, n° 4, p. 119-135.
- CIALDELLA, N. et al., 2017. L'açai en Amazonie : fragile coexistence de filières courtes et d'exportation, 2017. In : *XXXIIIèmes Journées du développement de l'Association Tiers Monde* (Colloque), Université Libre de Bruxelles (22, 23 et 24 mai 2017), 18 p.
- CLEMENT, C. R., 1999. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. In : *Economic Botany*, volume 53, n° 2, p. 188-202.
DOI : 10.1007/BF02866498
- CORTEZZI, F., 2018. Dynamiques de la circulation commerciale de l'açai : la baie bio de l'Amazonie, du Brésil à Paris. In : *Annales du Congrès régional de l'Union géographique internationale (UGI / IGU)*, Québec.
- CORTEZZI, F., 2019. *Géographie de la circulation commerciale d'un fruit amazonien : le processus de diffusion mondiale de l'açai, du Brésil au reste du monde - le cas de Paris (France)*. Thèse de doctorat. Géographie. Université Paris IV Sorbonne, Paris, 354 p.
- ERICKSON, C.L., 2008. Amazonia: The Historical Ecology of a Domesticated Landscape. In : SILVERMAN H. & ISBELL W.H. (ed.), *The Handbook of South American Archaeology*, Chapter 11, p. 157-183.
- FMI (Future Market Insights, 2016) [rapport technique], 102 p.
- HOMMA, A.K.O., 2012b. Plant extractivism or plantation: what is the best option for the Amazon? In : *Estudos Avancados*, volume 26, n°74. p. 37-51.
- INPA, 2007. *Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia* [en ligne]. Disponible sur <<http://portal.inpa.gov.br/index.php/downloads>> [consulté le 25/10/2017].
- LAVAL, P., 2011. *La filière des fruits du palmier wassai (Euterpe oleracea) dans la région du bas Oyapock, frontière entre la Guyane française et le Brésil*. Paris : Mémoire de master recherche (Master en Anthropologie de l'environnement) – Muséum National d'Histoire Naturelle - AgroParis Tech, 117 p.
- LAVAL, P., 2012. Dynamique des savoirs et des échanges d'un produit de collecte en territoire transfrontalier. In : *Confins* [En ligne], 16 | 2012, mis en ligne le 03 novembre 2012, consulté le 27 septembre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/confins/8027> ; DOI : 10.4000/confins.8027
DOI : 10.4000/confins.8027
- LESCURE, J.P. et PINTON, F., 1996. L'extractivisme : une valorisation contestée de l'écosystème forestier. In : HLADICK C.M. et al. (éds), *L'alimentation en forêt tropicale : interactions bioculturelles et perspectives de développement*, vol. 2, p. 1209-1218.
- MDIC, 1999-2016. *Ministério da Economia, Indústria, Comércio Exterior e Serviços do Brasil* (données d'exportations du Brésil, 1990 – 2016) [Base de données fournie par email, via demande spéciale de recherche].
- THÉRY, H., 1997 (éditeur scientifique), *Environnement et Développement en Amazonie Brésilienne*. Paris : Belin, 208 p.




Notes

- 1 Expression régionale utilisée par l'un des marchands de bols d'açai locaux.
- 2 <https://www.linfo.re/la-reunion/societe/decouverte-l-acai-un-fruit-bresilien> (site consulté le 7 juillet 2019).
- 3 <http://www.fousdepalmiers.fr>.
- 4 Le pont binational franco-brésilien relie les villes de Saint-Georges-de-l'Oyapock en Guyane (France) et la ville d'Oiapoque en Amapá (Brésil). Il franchit la frontière entre le Brésil et la France sur le fleuve Oyapock. Sa construction est terminée depuis août 2011, mais il n'a été inauguré qu'en mars 2017. Sur place, la traversée se réalise à des horaires spécifiques de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 mais nous avons vu que le plus grand flux de personnes et de biens dans cette région continue d'être fait par les voies navigables en raison d'une lourde bureaucratie pour pouvoir effectuer la traversée de ce pont.
- 5 Pt. B = Portugais brésilien.
- 6 Aux Antilles et en Guyane française, « carbet » est le nom donné aux huttes sans murs servant d'abri.
- 7 <http://www.ecofog.gf/spip.php?article111>.



Table des illustrations

	Titre	Carte 01 : La France d'Outre-Mer
	Crédits	Source : Ministère des Outre-Mer.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-1.png
	Fichier	image/png, 164k
	Titre	Image 01 : L'açai à la Réunion.
	Crédits	Source : www.linfo.re/la-reunion/societe/decouverte-l-acai-un-fruit-bresilien.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-2.png
	Fichier	image/png, 200k
	Titre	Image 02 : L'açai à bowl à Tahiti.
	Crédits	Source : Tahiti Smoothies (https://www.facebook.com/pg/tahitismoothies).
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-3.png
	Fichier	image/png, 486k
	Titre	Photographie 01 : Le palmier Euterpe oleracea en Martinique.
	Crédits	Source : Photo envoyée directement par le collectionneur de palmiers Patrice Helbig.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-4.jpg
	Fichier	image/jpeg, 256k
	Titre	Photographie 02 : Période de fructification de la baie d'açaí en Martinique.
	Crédits	Source : Photo envoyée directement du collectionneur de palmiers Patrice Helbig.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-5.jpg
	Fichier	image/jpeg, 386k
	Titre	Photographie 03 : Pont sur le fleuve Oyapock - frontière entre la Guyane française et le Brésil
	Crédits	(photo prise du côté brésilien/Ville Oiapoque). Source : Cortezzi, 2018.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-6.jpg
	Fichier	image/jpeg, 157k
	Titre	Photographie 04 : Pont sur le fleuve Oyapock - frontière entre la Guyane française et le Brésil
	Crédits	(photo prise à 180o : à gauche la Guyane Française, à droite en direction du Brésil). Source : Cortezzi, 2018.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-7.jpg
	Fichier	image/jpeg, 149k
	Titre	Carte 02 : Zones de croissance de l'açaí et des zones à réglementation spécifique
	Crédits	Source : Laval, 2011, p. 11.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-8.png
	Fichier	image/png, 130k
	Titre	Schéma 01 : Flux de la pulpe fraîche de l'açaí pour la consommation directe et la revente.
	Crédits	Source : Laval, 2011, p. 17.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-9.jpg
	Fichier	image/jpeg, 164k
	Titre	Photographie 05 : Atelier de transformation de l'açaí de la famille Miriense
	Crédits	(Vila Vitória-AM, frontière entre le Brésil et la Guyane française). Source : Cortezzi, 2018.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-10.jpg
	Fichier	image/jpeg, 382k
	Titre	Photographie 06 : Un des magasins d'açaí bowl au centre-ville de Cayenne.
	Crédits	Source : Cortezzi, 2018.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-11.jpg
	Fichier	image/jpeg, 208k
	Titre	Photographie 07 : Point de vente açai dans la banlieue Sud-Ouest de Cayenne
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-12.jpg
	Fichier	image/jpeg, 299k
	Titre	Photographie 08 : Point de vente açai dans la banlieue Sud de Cayenne
	Crédits	(notez le drapeau rouge pour indiquer la présence du produit). Source : Cortezzi, 2018.
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-13.jpg
	Fichier	image/jpeg, 192k
	Titre	Photographie 09 : Point de vente mobile d'açaí à Cayenne
	Crédits	Photo prise sur la Place des Palmistes (notez le drapeau brésilien sur le rétroviseur de la voiture).
	URL	http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-14.jpg

Fichier	image/jpeg, 244k
	Titre Photographie 10 : Marchande brésilienne de pulpe fraîche d'açaí au marché central de Cayenne
	Crédits Source : Cortezzi, 2018.
	URL http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-15.jpg
Fichier	image/jpeg, 228k
	Titre Photographie 11 : Marchand de poulet rôti qui vend également de la pulpe fraîche d'açaí sur le marché central de Cayenne
	Crédits Source : Cortezzi, 2018.
	URL http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-16.jpg
Fichier	image/jpeg, 184k
	Titre Image 03 : Numéro 20 du magazine Une saison en Guyane
	Crédits L'açaí en couverture). Source : Cortezzi, 2018.
	URL http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-17.jpg
Fichier	image/jpeg, 179k
	Titre Photographie 12 : Les premières plantations d'açaí de la société Yana Wassã
	Crédits Palmiers d'environ trois ans. Source : Cortezzi, 2018.
	URL http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-18.jpg
Fichier	image/jpeg, 287k
	Titre Photographie 13 : La pépinière d'açaí de la société Yana Wassã
	Crédits Source : Cortezzi, 2018.
	URL http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/38404/img-19.jpg
Fichier	image/jpeg, 347k

Pour citer cet article

Référence électronique

Francisco Cortezzi, « L'açaí en France d'Outre-Mer : La Guyane française vers une nouvelle frontière agricole de l'Euterpe oleracea dans l'Amazonie septentrionale », *Confins* [En ligne], 51 | 2021, mis en ligne le 25 août 2021, consulté le 22 février 2022. URL : <http://journals.openedition.org/confins/38404> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/confins.38404>

Auteur

Francisco Cortezzi
Université Paris IV-Sorbonne, fmcortezzi@gmail.com

Droits d'auteur



Confins – Revue franco-brésilienne de géographie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

