

## Huile de noix d'Amazonie : une coopérative pour faire vivre en harmonie les hommes et la forêt Amazonienne, un produit transformé localement pour plus de valeur ajoutée pour les producteurs.



**Situation :** Puerto Maldonado, Région de Madre de Dios – en Amazonie péruvienne

**Membres :** 90 cueilleurs de noix

**Type de Producteurs :** cueilleurs de noix dans une parcelle d'environ 100 hectares de forêt naturelle

**Production :** Noix d'Amazonie décortiquée et huile de noix d'Amazonie

**Labellisation FLO/Max Havelaar:** RONAP obtient la certification en 2004

### Vivre en harmonie avec la forêt amazonienne

La noix d'Amazonie n'est pas un produit de culture, mais issu de la cueillette. La noix d'Amazonie est le fruit d'un grand arbre (60 mètres de haut) qui pousse à l'état naturel en forêt amazonienne. La noix se ramasse sur le sol.

Les cueilleurs/ramasseurs disposent d'un droit traditionnel reconnu par les autorités de l'Etat, sous forme d'une concession d'exploitation de la forêt pour une durée de 40 ans : une famille peut cueillir la production d'environ une centaine d'arbres sur une parcelle de forêt de 80 à 100 hectares.

La noix d'Amazonie est utilisée localement pour la fabrication d'huile, de savon ou d'utilisation en pâtisserie sous forme de pâte d'amande. Les activités économiques tirées de la noix d'Amazonie sont importantes pour la région de Madre de Dios. Pas moins de 30% des habitants du département

dépendent directement ou indirectement de l'exploitation de la noix d'Amazonie. En moyenne, 67% du revenu des familles de cueilleurs proviennent du ramassage des noix d'Amazonie.

La coopérative RONAP est née en 2004 afin de mieux valoriser leur production, mais aussi de favoriser une gestion durable et harmonieuse de la forêt et de l'activité humaine.

RONAP travaille avec une ONG locale CANDELA. Les 2 structures disposent d'une unité de transformation de la noix pour casser les coques, sécher et trier les noix d'Amazonie. CANDELA a mis en place une huilerie qui permet de fabriquer une huile vierge, première pression à froid de haute qualité. Ce projet de transformation est un moyen pour dégager une plus grande valeur ajoutée.

Environ 1/3 du prix payé par le consommateur pour l'huile de noix d'Amazonie ETHIQUABLE revient aux producteurs du Pérou.



\* ETHIQUABLE et les magasins s'engagent à limiter leur marge sur la vente des produits ETHIQUABLE.



Ce qu'a permis le commerce équitable pour les producteurs

#### Les effets économiques

ETHIQUABLE paye les noix des producteurs à 1,92 USD/livre + 0,17 USD/livre de prime de développement. Ce prix rémunérateur permet à l'association de payer la noix aux familles de collecteurs à des prix toujours supérieurs aux cours locaux, et cela d'au moins 30%.

La transformation locale de la noix en huile permet de valoriser un produit à l'état brut et ainsi obtenir une rémunération plus importante.

La saison de la collecte des noix s'étend de novembre à mars. Les familles vivent d'activités complémentaires le reste de l'année comme le travail du bois, le petit commerce, etc...

La valorisation de la noix d'Amazonie permet de garantir une source de revenus essentielle pour la famille et permet de financer la scolarisation des enfants et d'investir pour le développement d'activités économiques complémentaires.

#### Les effets environnementaux

La région de Madre de Dios, située au sud est du Pérou, trois grandes zones protégées : le Parc National du Manu (déclarée par l'Unesco comme Patrimoine naturel de L'humanité en 1987), le parc National Bahuaja-Sonene et la zone de Réserve Tambopata-Candamo.

Ensemble ces trois zones couvrent 3,5 millions d'hectares qui contiennent tous les écosystèmes amazoniens protégés correspondant à la plus grande et la plus riche biodiversité du monde.

L'approche la plus couramment admise par les organisations de conservation de l'environnement consiste à impliquer les populations locales dans des

Contact presse : Emmanuelle Cheilan - [echeilan@ethiquable.com](mailto:echeilan@ethiquable.com)

Tél. 01 49 88 80 59 - 06 37 25 65 93



ETHIQUABLE  
Commerce équitable

activités économiques qui visent à exploiter les richesses produites par la forêt sans pour autant modifier les équilibres écologiques. La collecte de noix d'Amazonie s'inscrit dans cette logique. Elle contribue à satisfaire les besoins de la population locale tout en évitant des activités extractives qui dégradent la forêt tropicale.



**Qualités organoleptiques :** L'huile de noix d'Amazonie est aromatique et peut se glisser dans de multiples préparations. Elle est recommandée pour les assaisonnements de salades et pour la confection de desserts tels que les gâteaux, brownies et biscuits.

Elle possède des propriétés nutritionnelles précieuses. Elle est naturellement riche en oméga-6, acides gras essentiels que le corps ne sait pas fabriquer, mais indispensables au bon fonctionnement de nos artères, à la construction cellulaire du système nerveux, d'où la nécessité d'en introduire dans notre alimentation.

**Fabrication :** Il s'agit d'une huile vierge (aucun traitement de raffinage physique ou chimique) avec première pression à froid (la graine est écrasée et pressée mécaniquement à basse température. L'huile ne subit ensuite aucune autre opération).

**Prix :** 4,73 €

Bouteille 25 cl

Labellisé Max Havelaar

Vendu en grande surface

Ethiquable : Des saveurs qui ont du sens  
[www.ethiquable.com](http://www.ethiquable.com)