



GUAYAPI

RÉGÉNÉR'ACTION POUR L'ENVIRONNEMENT, LA SANTÉ, LES MODES DE CONSOMMATION ET DE PENSÉE

CONFÉRENCE DE PRESSE GUAYAPI

JEUDI 29 SEPTEMBRE DE 11H À 12H30

La plus grande rencontre dédiée à l'alimentation durable du monde Terra Madre vient de se tenir à Turin, en Italie. Dans l'actualité brûlante du moment, le thème choisi cette année fut la Régénér'action de notre planète, de notre santé, de notre alimentation, des écosystèmes...

Car il est désormais admis que tous les bouleversements climatiques (incendies ravageurs, records de températures, inondations dévastatrices...), mais aussi la destruction de la biodiversité, observés avec tant de désolation ces derniers temps sont directement causés par les activités agricoles et industrielles, (lesquelles génèrent près de 40 % des émissions de Gaz à Effet de Serre - rapport du GIEC 2019) et que les transports en induisent quant à eux 10 à 12 %.

La question n'est plus de prôner le local à tout prix et de chercher à savoir où tel aliment a été cultivé et quelle distance il a parcouru pour arriver dans notre assiette, mais plutôt de se demander **comment** il a été produit et de mettre en avant la **qualité de son terroir d'origine**, de son écosystème et des **traditions culturelles qui lui sont associées**, le tout, dans le respect des rythmes de la nature et des saisons.

C'est ainsi que **GUAYAPI**, depuis sa création en 1990, met tout en œuvre pour proposer des produits bons, propres et justes issus des Terres d'Origine en Amazonie et au Sri Lanka, et contribue par ses engagements et ses actions militantes à régénérer ces Terres nobles, tout en soutenant les populations autochtones qui les habitent.

GUAYAPI milite donc en **faveur du commerce équitable entre les sociétés et de la solidarité entre les peuples**.



Bien conscient que ces aliments exemplaires, équitables et écologiques, cultivés en respectant la nature et ses habitants, permettent de séquestrer du carbone et de produire de l'oxygène en masse et de restaurer la biodiversité du monde, GUAYAPI est devenu un acteur majeur du réseau **Slow Food** et du Commerce Équitable :

- son Showroom (rue de Charenton à Paris) est un lieu de sensibilisation du Convivium Slow Food Paris, avec le projet "Epicerie de la Terre" aux racines de l'alimentation bonne, propre et juste,
- sa fondatrice, **Claudie Ravel**, et son dirigeant, **Bastien Beaufort** sont des membres actifs de Slow Food Paris et des délégués internationaux de Terra Madre,
- plusieurs produits de la gamme **GUAYAPI** (Warana, Sève de Kitul, Stevia, Kurakkan, Maïs mauve, Riz rouge...) sont des Sentinelles et Arche du Goût Slow Food,
- **GUAYAPI** et son Epicerie de la Terre ont accueilli à de nombreuses reprises Carlo Petrini, fondateur du mouvement **Slow Food**.

“ Les peuples autochtones et la biodiversité forment le terreau des richesses de demain. Les réponses aux problématiques sociales et environnementales actuelles se trouvent donc dans la régénération des écosystèmes et l'équité dans le commerce mondial. »
Bastien Beaufort,
Directeur Général de Guayapi



Face à l'urgence climatique à laquelle nous devons faire face, en écho au salon Terra Madre et dans la continuité directe de ses engagements et de ses valeurs, GUAYAPI organise dans son showroom à Paris le **jeudi 29 septembre** une **conférence de presse** à 11h à 12h30.

AU PROGRAMME : LA RÉGÉNÉR'ACTION, AVEC DES SOLUTIONS AUX DÉFIS ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX ACTUELS.



Claudie Ravel, fondatrice de **GUAYAPI** et spécialiste du Commerce Equitable présidera cette conférence à laquelle participeront aussi **Diego Tapia**, producteur équatorien, expert en foresterie analogue, et **Bastien Beaufort**, Directeur Général de **GUAYAPI**, spécialiste de l'Amazonie et de la globalisation et membre du comité de Direction d'IAFN (Réseau International de Foresterie Analogue).

Cette conférence s'appuie notamment sur les initiatives et les recommandations de l'**IAFN/RIFA** dont **GUAYAPI** a choisi la certification FGP (Produits de Jardins Forestiers), initié au Sri Lanka dans les années 1980 par le Docteur en écologie des systèmes Ranil Senanayake et basé sur la méthode de la Foresterie Analogue, auquel **GUAYAPI** s'est associé.

L'AGENDA DE RENTRÉE DE GUAYAPI

- **Conférence de Presse** au Showroom Guayapi le **jeudi 29 septembre** à 11h
- **SALON ZEN** à Paris (du 29 septembre au 03 octobre) : **STAND D10**
- **SALON MARJOLAINE** à Paris (du 05 au 13 novembre) : **STAND J9**

Si vous souhaitez participer à cette conférence de presse, merci de bien vouloir contacter l'agence MYBEAUTIFULRP : sophie@mybeautifulrp.com / georges@mybeautifulrp.com / claire@mybeautifulrp.com

Pour plus d'info sur l'IAFN et FGP : analogforestry.org



La **foresterie analogue** est un modèle vertueux et novateur de sylviculture créé dans les années 1970 et visant à restaurer les écosystèmes dégradés en combinant savoirs traditionnels et scientifiques. Elle fut ensuite expérimentée au Sri Lanka à partir de 1980 par Ranil Senanayake, Docteur en écologie des systèmes et est actuellement testée dans une vingtaine de pays sur 3 continents. L'objectif de la foresterie analogue est de s'inspirer des fonctions écologiques et des structures architecturales des forêts matures afin de garantir un ratio de biomasse et de biodiversité maximal dans les forêts cultivées. Elle représente donc une solution majeure pour enrayer le changement climatique en favorisant la séquestration photosynthétique du carbone, tout en augmentant les revenus des communautés locales grâce à la diversification des plantes cultivées. Le Réseau International de la Foresterie Analogue basé au Costa Rica (IAFN-RIFA) propose ainsi une solution locale aux différentes problématiques globales en permettant la mise en place d'écosystèmes dominés par les arbres de manière à imiter (« analogue ») la structure architecturale et les fonctions écologiques de l'écosystème original mature.

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 • Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
• Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com - 06 27 13 48 47

GUAYAPI

LE WARANA DES INDIENS SATERÉ MAWÉ ENFIN PROTÉGÉ PAR UNE DÉNOMINATION D'ORIGINE

OBTENUE APRÈS 350 ANS DE LUTTES

POUR VOS SUJETS : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - MINCEUR - ÉNERGIE - DYNAMISME - BONNE HUMEUR - SPORT - ENDURANCE - VITALITÉ - BOOSTER - COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES NATURELS - SUPER-ALIMENTS - ÉCOLOGIE - GASTRONOMIE

La Dénomination d'Origine du Warana des Terres d'Origine - Terra Indígena Andirá-Marau - a enfin été validée par l'Etat brésilien, le mardi 20 Octobre 2020.

Après 350 ans de luttes, le **Warana des Indiens Sateré Mawé** est désormais protégé par une dénomination d'origine. C'est l'aboutissement de 25 ans de travail entre les Indiens **Sateré Mawé** et Guayapi dans le cadre du **projet Warana**. C'est la plus grande reconnaissance accordée à un peuple autochtone d'Amazonie du Brésil. Ainsi, la **dénomination d'origine** atteste du caractère unique du terroir de la **Terre Indigène Andirà-Marau** et des **savoirs faire indigènes** développés au cours des siècles par les indiens **Sateré Mawé**. La dénomination d'origine est un signe de qualité équivalent aux Appellations d'Origine Contrôlées en France.

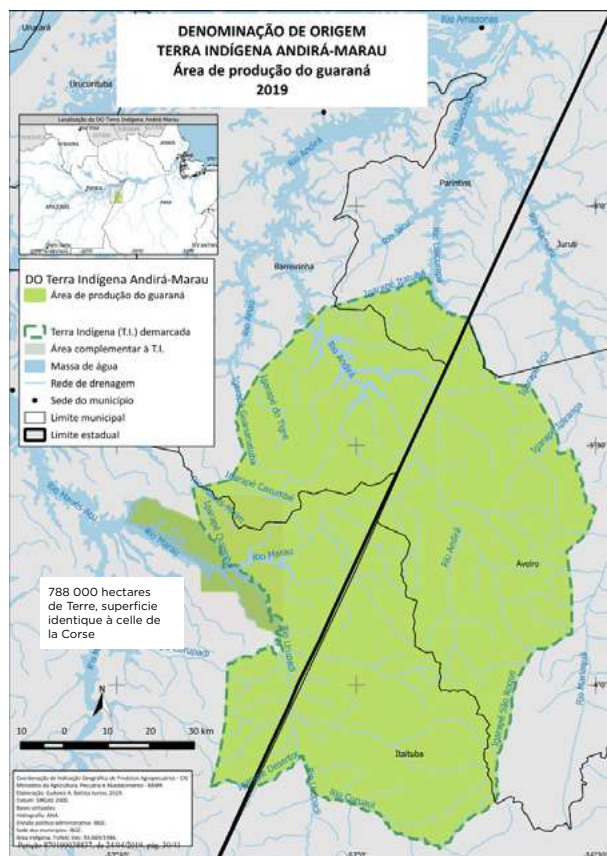


Le Waranà d'Andirà-Marau, une Terre indigène du nord du Brésil, ainsi que les Sateré Mawé de la forêt amazonienne, la communauté autochtone qui l'a domestiqué il y a plus de deux mille ans de manière à pouvoir le cultiver, ont obtenu l'Appellation d'origine brésilienne. C'est la première fois que cette reconnaissance de taille, qui certifie les produits consacrant le lien entre des qualités particulières et un lieu d'origine, est attribuée à un peuple autochtone du Brésil. Le waranà des Sateré Mawé, qui peut s'enorgueillir du titre de guarana natif, est aussi le premier produit d'Amazonie brésilienne à l'obtenir.

« Obtenir l'Appellation d'origine, c'est certifier que le produit, avec ces caractéristiques déterminées liées aux facteurs humains et naturels, n'existe que dans cette zone géographique déterminée, explique Obadias Batista Garcia, initiateur du Projet Waranà et Président du Conseil Général des Tribus Sateré Mawé (CGTSM). Dans le cas du waranà, il faut aussi savoir que le bassin hydrographique formé par les cours des fleuves Andirà et Marau constitue la banque génétique de cette plante dans son milieu naturel, la seule au monde. Il s'agit donc d'un sanctuaire écologique et culturel établi au fil des siècles. » Les membres de la communauté indigène recueillent les plants issus des graines tombées au pied des lianes et les replantent dans des clairières, où elles forment des arbustes et produisent des fruits.



© BULCAO



Qu'est-ce que le waranà ?

Bien qu'elle soit couramment appelée guarana, la plante offrant ces fruits à l'écorce rose et à la pulpe blanche, s'appelle en réalité waranà dans la langue Sateré Mawé. C'est de l'Andirà-Marau, une langue de terre d'environ 8000 km² en plein cœur de l'Amazonie (une superficie proche du département de la Corse), que le guarana est originaire : cela signifie que c'est ici que la plante est autochtone, et uniquement ici (où les abeilles locales garantissent la pollinisation croisée entre les arbustes et les lianes de la forêt) que l'on en conserve toute la variété génétique primitive, que c'est ce territoire qui en préserve la tradition.

À propos de la plante : peu de gens savent qu'elle peut dépasser les dix mètres de hauteur et que son nom signifie "essence de la raison". Pour les Sateré Mawé, une population d'à peine 13 000 individus dont environ 200 familles sont productrices de waranà, ces fruits ont même des propriétés magiques. Les graines, cuites puis séchées, assurent différentes utilisations alimentaires, dont la plus connue est la boisson énergisante et concurrente de la caféine depuis quelques années.

Au fil du siècle dernier, le guarana s'est petit à petit répandu dans différentes régions du Brésil ; poussée par son récent succès commercial, l'industrie agroalimentaire a rapidement imposé l'utilisation du cultivar, obtenu par clonage hors de son territoire autochtone, à de nombreux agriculteurs. « L'Appellation d'origine est la reconnaissance d'une lutte de longue haleine pour la défense d'un produit qui ne peut être réduit au simple statut de marchandise » poursuit Obadias Batista Garcia.

L'Appellation d'origine ne consiste pas seulement à reconnaître un produit, « elle s'intègre dans un projet d'éco-ethnodéveloppement, qui vise à mettre en place ce que prévoit la constitution brésilienne de 1988, à savoir la possibilité pour les communautés autochtones de gérer leur propre territoire selon leurs us, coutumes et traditions, exploitant de manière écologique les ressources de la biodiversité dont ils disposent pour leurs propres besoins fondamentaux. En les valorisant, en en faisant un instrument d'autonomie économique, ils peuvent en tirer une garantie d'autonomie politique et culturelle. »

LE WARANA-GUARANA DES TERRES D'ORIGINE

UN PUISSANT DYNAMISANT PHYSIQUE ET INTELLECTUEL

Cette baie amazonienne dont la forme évoque un œil est un puissant dynamisant de renom, sur les plans physiques comme intellectuels, sans provoquer d'effet excitant.

Le **Waraná**, le Guarana des Terres d'Origine, trésor des Indiens Sateré Mawé, produit premium, a été élu Sentinelle du mouvement **Slow Food International**.

SES SUPER-POUVOIRS

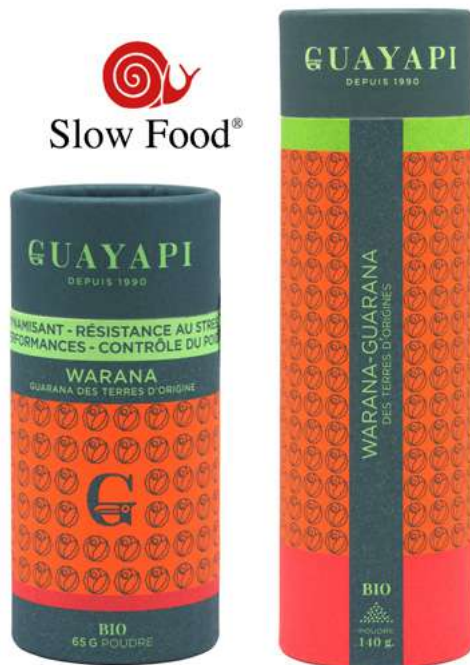
- **Il est le meilleur allié 100% naturel** des personnes en quête d'une solution saine et sans effets secondaires pour retrouver de la vitalité et garder une belle silhouette.
- **Il respecte subtilement les cycles de l'organisme** sans générer de troubles, ni d'effets d'énerverment.
- **Il est doux, non excitant**, riche en composants minéraux, tanniques et vitaminiques.

DYNAMISANT, MAIS PAS EXCITANT !

Le **Warana** doit ses effets énergétiques à sa haute concentration en guaranine, une molécule proche de la caféine mais non excitante grâce à ses tanins qui ralentissent son absorption et à son mode de préparation selon des méthodes traditionnelles et ancestrales, exclusivement connues du peuple Indien Sateré Mawé.

Boîte de 65 g de poudre :
26,80 € pour 1 mois

Boîte de 140 g de poudre :
46,40 € pour 3 mois



QUAND UTILISER LE WARANA ?



Pour les étudiants en période de révision ou d'examen : il favorise la mémoire, la concentration, la clarté mentale et désinhibe !



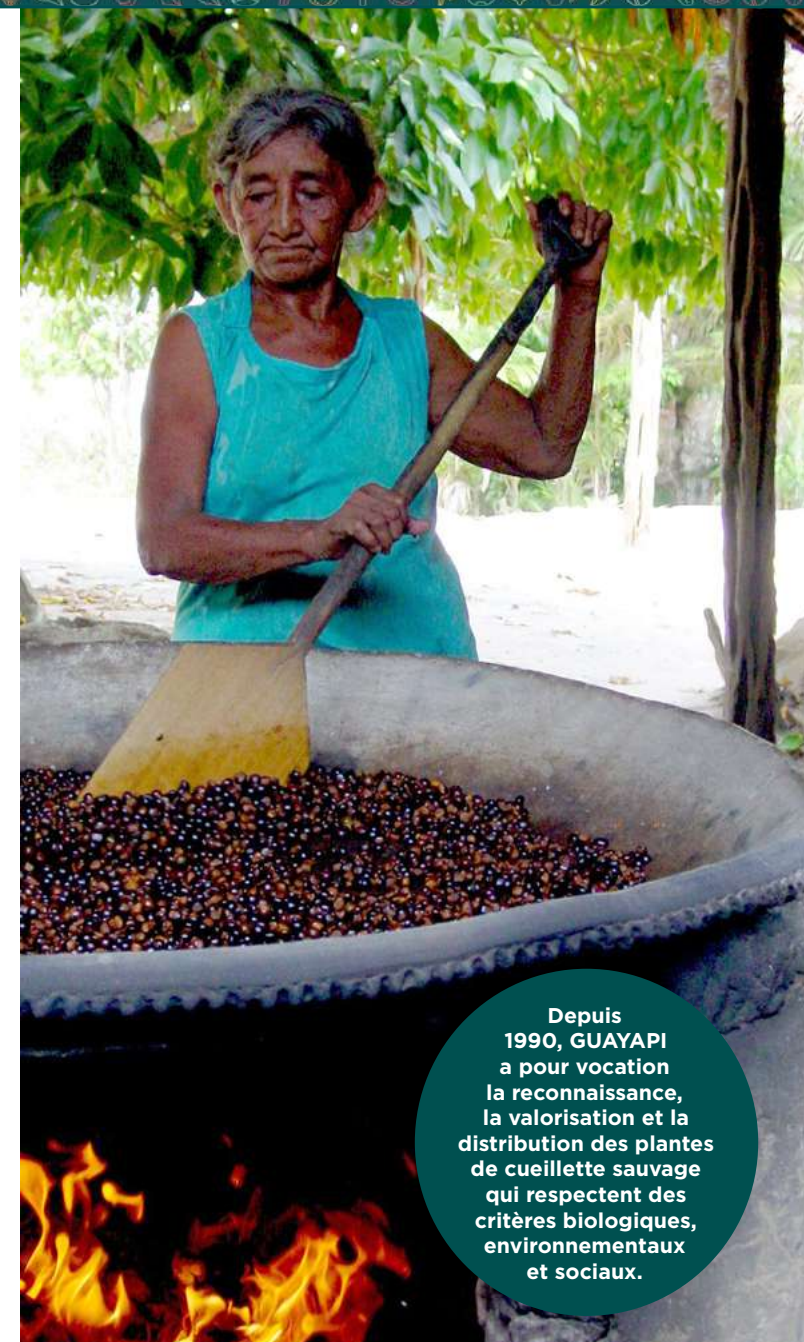
Pour les sportifs cherchant à améliorer leurs performances physiques naturellement, sans effet dopant.



Pour les femmes et les hommes suivant un programme minceur : pour favoriser le déstockage des graisses, limiter la sensation de faim et éviter la fatigue qui peut accompagner le régime.



Pour les actifs surmenés, fatigués : il aide à lutter contre la fatigue physique comme intellectuelle, concentrer l'esprit.



Depuis 1990, GUAYAPI a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes de cueillette sauvage qui respectent des critères biologiques, environnementaux et sociaux.

DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 - Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
Vanina Guet - vanina@mybeautifulrp.com - 07 61 51 21 22 - Clémence Langlois - clemence@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 - Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65

LE JUSTE PRIX DU WARANA

VÉRITABLE GUARANA DES TERRES D'ORIGINE

UN PRODUIT BON, PROPRE & JUSTE, ISSU DE LA BIODIVERSITÉ

Créé en 1990 par Claudie Ravel, **GUAYAPI** est un bâtisseur de filières durables, équitables et transparentes, et ce, dans le plus grand respect de la biodiversité et des écosystèmes. Sa vocation est en effet de valoriser les plantes nobles et traditionnelles issues des **terres d'origine en Amazonie et au Sri-Lanka**.

GUAYAPI œuvre ainsi en collaboration étroite avec les populations locales, en répondant à leur offre et en respectant des critères fondamentaux élevés : le biologique, le commerce équitable et la biodiversité. Ainsi, toutes les plantes proposées par **GUAYAPI** sont exclusivement issues de cueillette sauvage et sont récoltées, préparées, importées et distribuées dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité. La plante la plus emblématique de **GUAYAPI** est le **Warana**, véritable **Guarana des Terres d'Origine, en Amazonie brésilienne**.



© Guayapi



© Jacques Minelli Satoriz pour Guayapi



© Guayapi

GUAYAPI est le seul à proposer ce Warana récolté et préparé selon les méthodes traditionnelles, respectueuses de son environnement et de ses précieux principes actifs. Et proposer un Warana noble et premium a un prix juste puisqu'il inclut les projets de développement différencié d'un peuple de 17 000 âmes. Voici comment se détaille, en toute transparence, le **prix d'un partenariat durable** :

EXEMPLE DE RÉPARTITION DU PRIX ÉQUITABLE POUR LE WARANA (GUARANA DES TERRES D'ORIGINE)

RÉPARTITION DU PRIX CHEZ LES PRODUCTEURS POUR 1KG DE WARANA

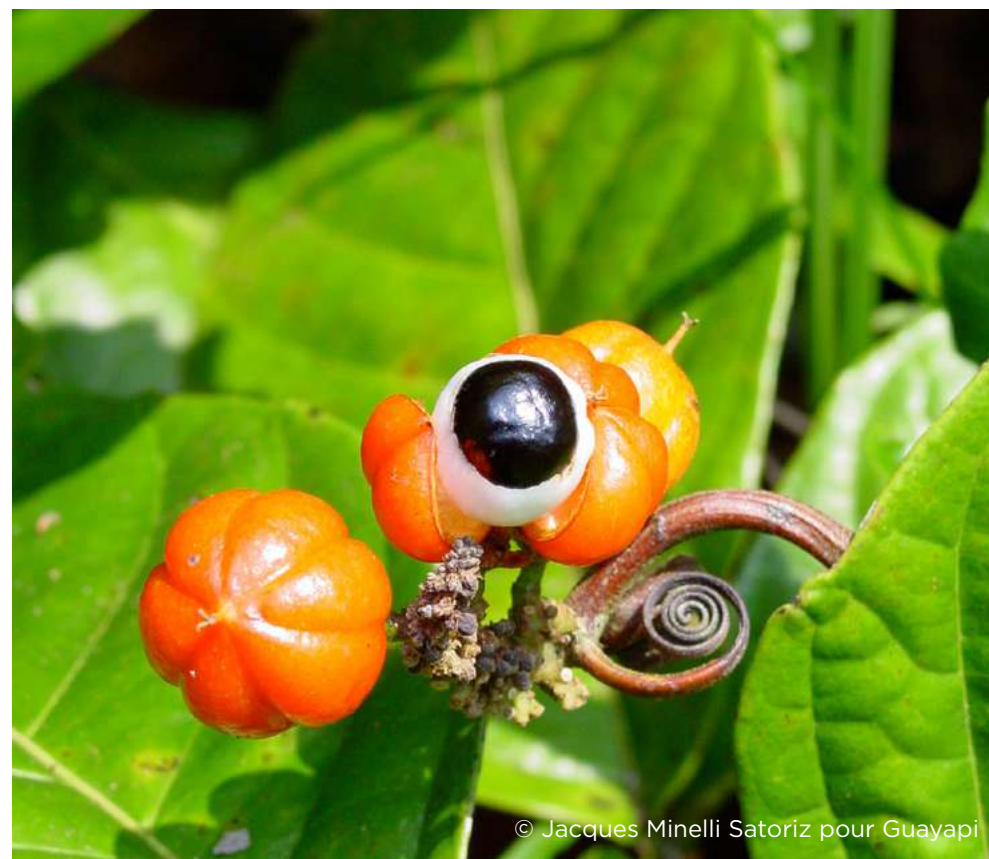
Prix d'achat à la productrice et au producteur de Warana	10€	20%
Organisation du Consorcium, soutien à l'auto-organisation de la communauté et du territoire et de ses projets de développement	8€	16%
Promotion de l'image du projet et formation générale des cadres dirigeants	5€	10%
Développement de la meliponiculture	6.5€	13%
Certification des produits, système de contrôle interne	5€	10%
Service juridique	3.50€	7%
Service comptable	3€	6%
Transport local et régional entre les villages	4€	8%
Soutien aux projets de développement intégré du Conseil Général des Tribus Sateré Mawé (CGTSM)	2.5€	5%
Soutien au projet d'ethnodéveloppement avec l'ONG ACOPIAMA	2.5€	5%
Prix de vente	50.00€	100%

RÉPARTITION DU PRIX DE VENTE FINAL POUR 65G DE WARANA

Prix d'achat 65g	3.52€	13.1%
Packaging	0.95€	3.5%
Conditionnement	0.35€	1.3%
Certificats, analyses...	0.48€	1.8%
Stockage	0.29€	1.1%
Transport vente	1.34€	5%
Administration	1.34€	5%
Commercialisation	4.82€	18%
Communication	1.34€	5%
Marge détaillant	10.90€	40.7%
TVA	1.47€	5.5%
Prix public boîte Warana	26.80€	100%

POURQUOI ACCEPTER DE PAYER LE WARANÀ GUAYAPI AU PRIX JUSTE ?

- Avec le Warana, le consommateur n'achète pas seulement un produit, mais il soutient un commerce équitable qui garantit une politique de vie d'un peuple amérindien pour son autodétermination en tant que peuple ; ainsi que la garantie de son territoire protégé (projet sélectionné comme l'un des 300 projets du futur à l'Exposition Universelle d'Hanovre en 2000)
- Il est assuré que les productrices et producteurs sont rémunérés pour le fruit de leur travail, à un prix juste, dans le respect de la biodiversité.
- Il contribue à entretenir et préserver les savoirs et connaissances traditionnelles inestimables des peuples autochtones et inclut les projets de développement d'une communauté de peuples autochtones dont la population a bondi de 6000 à 17 000 âmes depuis 1993.
- Le Warana a été sélectionné « Sentinelle » du mouvement Slow Food, ce qui garantit l'excellence et la qualité premium du produit.



© Jacques Minelli Satoriz pour Guayapi

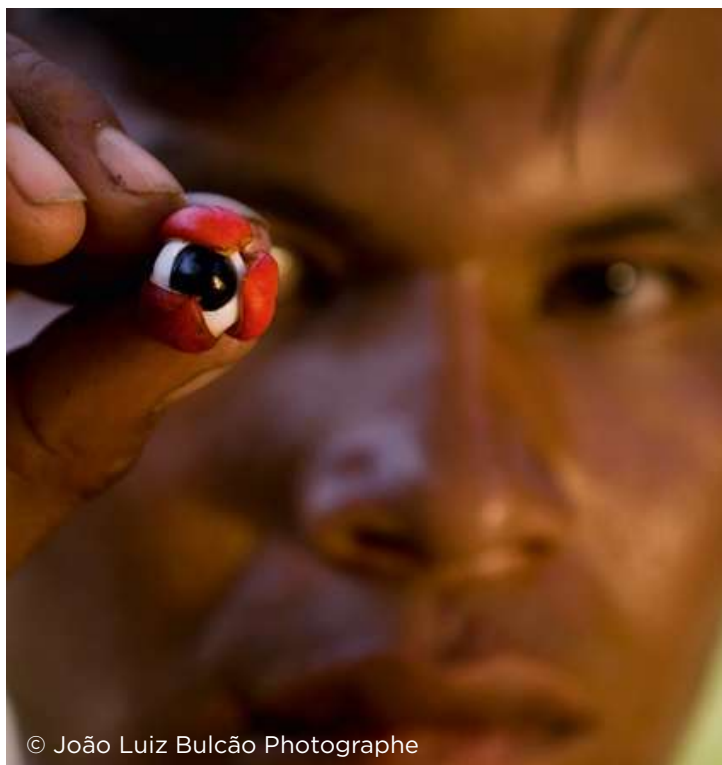
Le **Guarana** est une baie amazonienne aux vertus dynamisantes, sur les plans physique comme intellectuel, sans provoquer d'effets excitant ni secondaires.

Sa culture a été mise en place par les Indiens Sateré Mawé en des temps immémoriaux, sur leur territoire actuel, l'interfluve Andirà-Marau en Amazonie centrale du Brésil où ils vivent toujours.

Depuis 2016, cette qualité exceptionnelle de guaranà (qu'ils appellent dans leur langue Warana, signifiant "principe de la connaissance") fait l'objet d'une Dénomination d'origine : Warana (l'équivalent de notre AOC). La qualité des semences (natives et sauvages), combinée à celle du terroir d'origine et des méthodes traditionnelles indigènes, offre un guaranà exceptionnel contenant 10 à 14% de tanins environ + 1 à 2 % de saponines. Cette haute teneur en tanins et en saponine, caractéristique des grands crus de guaranà, combinée à la forte présence des méthylxanthines de la plante (guaranine, théobromine, acide salicylique), font que le corps assimile lentement les principes actifs de la plante sans effet d'excitation, et fait du guaranà un produit dynamisant et relaxant en même temps.

LES BONNES RAISONS DE PRENDRE DU WARANA

- Pour améliorer la mémoire, la concentration et la clarté mentale : en période de révision ou d'examen, avant un entretien d'embauche, en préparant un gros dossier...
- Effet positif sur l'humeur pour une bonne élocution et moins de stress avant une présentation en public.
- Pour retrouver ou entretenir la vitalité en cas de fatigue physique comme intellectuelle.
- Pour accompagner un programme minceur et en optimiser les résultats car le Warana favorise le déstockage des graisses, il est lipolytique et apaise la sensation de faim et évite la fatigue.
- Pour améliorer naturellement les performances physiques chez les sportifs, sans effet dopant.
- Produit idéal pour les études, le travail intense et le plaisir : c'est un produit de fête.



© João Luiz Bulcão Photographe

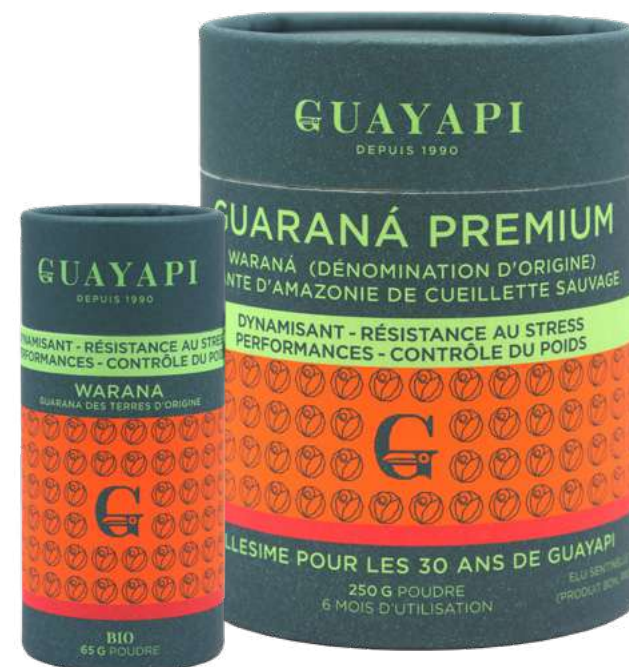


Le **Warana** est une sentinelle du mouvement Slow Food, produit exemplaire « bon, propre et juste », qui permet de protéger et valoriser les traditions alimentaires locales et encourage les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont les choix alimentaires affectent le reste du monde.



BOÎTE DE 65 G
DE POUDRE :
28€

WARANA
PREMIUM :
POT DE 250 G
DE POUDRE -
68,50€



Document uniquement destiné aux journalistes, n'a pas vocation à être diffusé au grand public

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO (ET NOTAMMENT CHEZ LES NOUVEAUX ROBINSON), AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR WWW.GUAYAPI.COM

GUAYAPI

55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP 46 avenue des puits 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25
Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 • Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com -
06 59 56 83 65 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com - 06 27 13 48 47

LE GOMPHRENA

UNE PANACÉE ISSUE D'AMAZONIE

SÉRÉNITÉ - SOMMEIL - DÉTENTE - BEAUTÉ DES CHEVEUX ET DE LA PEAU

Le Gomphrena (*Gomphrena officinalis*), aussi appelé «Paratudo» («bonne pour tout») est une véritable panacée pour les peuples qui la consomment depuis des temps très anciens... et pour tous !

En effet, cette plante amazonienne à tige courte **issue de cueillette sauvage** est en effet un concentré d'acides aminés essentiels, vitamines A, B1, B2 et E et minéraux (calcium, magnésium, potassium, fer...) et oligo-éléments (germanium et sélénium...).

Forte de cette richesse nutritionnelle, elle est traditionnellement utilisée comme **anti-fatigue, régulatrice de l'appareil digestif, tonique et stimulant.**

SES NOMBREUSES INDICATIONS :

- Recharge énergétique
- Détente musculaire
- Sommeil réparateur et serein
- Nutrition cellulaire
- Détente, sérénité, relaxation
- Mémoire, vigilance
- Immunité
- Beauté et santé de la peau (douceur, jeunesse...) et des cheveux (en cas de chute...)
- Anti-stress par excellence. Indiqué pour les personnes souffrant d'angoisses, anxiété et dépression

CONSEILS D'UTILISATION

- **Poudre** : pendre 1 à 3 cuillères à café par jour de poudre dans une boisson froide durant 3 semaines avant les repas. Si nécessaire, notamment en période de stress intense, prendre 3 à 4 cuillères à café.
- **Gélules** : prendre 4 à 5 gélules et jusqu'à 12 à 14 gélules lors d'épisodes de forte activité ou de fatigue.

DEPUIS 1990, GUAYAPI A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.



BOÎTE DE 65 G DE POUDRE : 26€



BOÎTE DE 130 GÉLULES : 28,10 €



DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
 • GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47



DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

MUIRAPUAMA BIO GUAYAPI

LA PUISSANCE AMAZONIENNE AU SERVICE DE LA VITALITÉ

POUR VOS SUJETS : SPORT - PERFORMANCE - FATIGUE - LIBIDO



Arbre tropical originaire des forêts amazoniennes, le **Muirapuama** est bien connu des peuples autochtones pour ses vertus tonifiantes et aphrodisiaques, d'où son surnom de « bois bandé ».

En tant que spécialiste reconnu des plantes issues des terres d'origine en Amazonie, **GUAYAPI** propose tout naturellement dans sa gamme de compléments alimentaires du Muirapuama des Indiens Satéré Mawé.

A quoi doit-il ses bienfaits ? A une synergie d'huiles essentielles, tanins, principes amers et sélénium.

■ Une aide précieuse en cas de **fatigue** musculaire et de **stress**.

■ **Tonique musculaire**, il est idéal pour améliorer les performances physiques : avant le sport, avant une compétition, ou tout effort physique intense.

■ **Circulatoire** au niveau périphérique, il est conseillé pour prévenir les digestions lentes.

■ **Dynamisant** sexuel.



LA JUSTE DOSE POUR PROFITER PLEINEMENT DE SES BIENFAITS

1 à 3 cuillères à café par jour de poudre diluée dans une boisson froide ou 2 à 4 gélules avant le repas le matin ou 1 heure avant l'effort.

Effet coup de pouce : il est recommandé d'associer le Muirapuama au Warana, baie dynamisante emblématique de GUAYAPI.



POT DE 50 G DE POWDRE : 22,35€
BOÎTE DE 80 GÉLULES : 23,65€

DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS
78170 LA CELLE SAINT CLOUD • SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65
• CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

GUAYAPI

JE BOOSTE MON IMMUNITÉ AVEC LE SUPER-ALIMENT

LAPACHO TECOMA

L'ARBRE DE VIE DES INCAS

SES SUPER-POUVOIRS

■ Antibactérien

■ Anti-inflammatoire

■ Anti-fongique

■ Antioxydant

■ Antiviral



20,50€
50g
poudre

22,85€
80
gélules

UN PEU D'HISTOIRE

Le **Lapacho**, aussi dénommé Pau d'Arco, est un arbre qui pousse dans le bassin amazonien. Le Lapacho poudre de GUAYAPI est issu de l'aubier. Plante aux vertus détoxifiantes, le Tecoma Adenophylla (Lapacho) est utilisée traditionnellement comme dépuratif, nettoyant des voies sanguines. Aujourd'hui encore le **Lapacho** est travaillé selon les processus traditionnels : un séchage au soleil puis une transformation en poudre par un procédé mécanique.

Les Créoles préparent traditionnellement avec les corolles des fleurs, une décoction que l'on additionne d'édulcorant, jusqu'à obtention d'un sirop pectoral.

Chez les Wayäpi, l'écorce de cet arbre est un remède utilisé par les chamanes.

Il est possible de trouver le Lapacho sous différentes formes : super-aliment, complément alimentaire, thé, cosmétiques, boissons, ingrédients des produits alimentaires.



20,50€
50g
poudre

22,85€
80
gélules

Il est préconisé d'utiliser le Lapacho lors des changements de saison. En effet, il est indiqué pour la prise en charge de nombreux maux dont les infections de la sphère ORL, les inflammations du système uro-génital, les inflammations digestives et la fatigue chronique. Le Lapacho contribue également au bon fonctionnement du système vasculaire et il élimine les toxines.

QU'ILS SOIENT ACIDULÉS, AMERS, SUCRÉS OU ÉPICÉS, LES SUPERALIMENTS SURPRENNENT NOSPAPILLES ET CONTRIBUENT À NOTRE BIEN-ÊTRE.



LE RITUEL SANTÉ

1 c à café de poudre ou 2 gélules 1 à 2 fois par jour. Peut être saupoudré sur toute nourriture, il donne une saveur rafraîchissante et boisée à toutes boissons et mets.

Cure de 2 à 3 semaines, à renouveler de façon ponctuelle.

A PROPOS DE GUAYAPI

GUAYAPI, fondée par Claudie Ravel il y a 30 ans, a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes de cueillette sauvage qui respectent des critères biologiques, environnementaux et sociaux. Claudie Ravel a noué un partenariat allant bien au-delà de la simple relation commerciale avec les Indiens Sateré Mawé d'Amazonie brésilienne, en présentant sur le marché européen dès 1990 leur Warana, le Guarana des Terres d'Origine.

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR LE SITE WWW.GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

ÉLIMINATION - DIGESTION

GUAYAPI

BACCHARIS TRIMERA

UN TRÉSOR D'AMAZONIE POUR LA DÉTOX

Il est fréquent de se laisser aller à quelques excès pour satisfaire sa gourmandise ou simplement répondre à des invitations (mariage, repas de famille, anniversaire...).

Une détox est alors bienvenue, voire nécessaire, d'autant plus que stimuler les fonctions d'élimination permet non seulement de s'alléger, mais aussi de retrouver l'énergie indispensable pour faire face à toutes les activités de la routine quotidienne.

Pour changer des plantes dépuratives les plus traditionnelles, pourquoi ne pas faire confiance à la richesse de la flore et de la tradition amazonienne ?

En plus de 30 ans, **GUAYAPI** s'est imposé comme le spécialiste des plantes issues des Terres d'origine en Amazonie et au Sri Lanka.

Dans sa gamme, le **Baccharis Trimeria** est utilisé de génération en génération par les tribus d'Amazonie comme plante dépurative. **Plante détox de référence**, le **Baccharis Trimeria** est idéal en cure pour favoriser l'élimination des toxines, améliorer la digestion et prendre soin de sa silhouette sans nuire au bon équilibre de l'organisme.



SES MEILLEURES INDICATIONS :

- Changements de saison
- Après une période festive
- Mauvaise haleine, troubles de la digestion et du transit
- Renforcement des défenses naturelles avant l'hiver

CONSEILS D'UTILISATION

Prendre 1 cuillère à café de poudre, ou 2 gélules, 2 fois par jour, le matin et le midi avant les repas, à diluer dans un peu d'eau, de jus de fruits ou de légumes. Programme de 3 semaines, à renouveler si nécessaire.

Le **Baccharis Trimeria** (ou Jaguarete Ka'a, « l'herbe au grand jaguar », dans la langue des peuples autochtones), provient de **cueillette sauvage en Amazonie**. Comme tous les produits GUAYAPI, il est respectueux des principes du **commerce équitable** et issu de **filiales durables**.

Ce sont les parties hautes de ses tiges et de ses feuilles qui sont intéressantes pour leurs principes actifs (carquejol, acétate de carquejile, sesquiterpènes, flavonoïdes, terpenoïdes, saponines, résines et pectines), lesquels participent au nettoyage de l'organisme.

POT DE 50 G DE POUDRE : 18,80€ / POT DE 90 GÉLULES : 19,90€

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

LES PRODUITS **GUAYAPI** SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - SOPHIE MACHETEAU
22 Sente du Nord - 92410 Ville d'Avray - 01 74 62 22 25



GUAYAPI

GUAYAFINE, GUAYAZEN & DEPURIMUN

3 SYNERGIES DE PLANTES AMAZONIENNES EN AMPOULES

100% NATURELLES, QUI NOUS VEULENT DU BIEN !

POUR VOS SUJETS : MINCEUR - VITALITÉ - DÉTOX - COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES NATURELS - ANTISTRESS - RELAXATION

Parce que notre corps a souvent besoin d'un petit coup de pouce, **GUAYAPI** a créé DES SYNERGIES DE PLANTES AMAZONIENNES EN AMPOULES, des plantes signature **GUAYAPI** : *Baccharis Trimeria*, *Warana*, *Nopal*, *Lapacho*... pour se détoxifier, s'alléger ou se relaxer.



Le plus minceur
GUAYAFINE
Boîte de 20 ampoules
de 5 ml



Le plus détox
DEPURIMUN
Boîte de 20 ampoules
de 5 ml



Le plus relaxant
GUAYAZEN
Boîte de 10 ampoules
de 10 ml

LE PLUS MINCEUR

GUAYAFINE

SILHOUETTE ET VITALITÉ

Une association unique de **Warana** (Guarana en langue Sateré Mawé), thé vert et café vert issus des jardins biodiversifiés à Maussawa au Sri-Lanka, Baccharis trimera et nopal, destinée à faire du régime une totale réussite tant sur le plan physique que mental.

POURQUOI ON L'♥ DÉJÀ ?

- Atténue la sensation de faim, équilibre les fonctions digestives, favorise la réduction des rondeurs tout en préservant énergie et vitalité.
- Recommandé aux personnes ayant des problèmes de digestion, de transit ou d'élimination en général.
- Recommandé également en cas d'excès alimentaire pour faciliter l'élimination et retrouver une hygiène physique salvatrice.

LA FORMULE MAGIQUE

Eau purifiée, *Baccharis Trimera*, Nopal (*Opuntia ficus india*), Thé vert (*Camellia sinensis*), Café vert (*Coffea arabica*), Warana (*Paullina Cupana var sorbilis*).



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

1 ampoule 1 à 2 fois par jour de préférence avant le petit déjeuner et déjeuner.
À poser directement sous la langue, pur ou dilué dans un liquide froid, pendant des périodes de 1 à 3 mois, et ponctuellement.

Boîte de 20 ampoules de 5 ml - 21,45 €



LE PLUS DÉTOX

DEPURIMUN

Après le printemps, l'automne est la seconde période-clé de l'année au cours de laquelle un grand nettoyage de l'intérieur s'impose.

Dans cette formule 100% naturelle, l'association du *Baccharis trimera* et du *Tecoma adenophylla*, produit un cocktail idéal pour le changement des saisons et permet de désencombrer, de décharger le corps des toxines et d'augmenter les défenses de l'organisme.

POURQUOI ON L'♥ DÉJÀ ?

- Élimine les excès de l'été et périodes festives
- Facilite le travail d'élimination des filtres de l'organisme
- Permet de mieux affronter la saison hivernale
- Renforce les défenses naturelles du corps

LA FORMULE MAGIQUE

Eau purifiée, *Baccharis Trimera*, *Tecoma Adenophylla*.



LE BACCHARIS TRIMERA

Cette plante purificatrice draine les voies urinaires, soulage le foie et le cœur et aide à combattre les cystites. C'est une aide précieuse en cas de mauvaise haleine, de problèmes de transit et d'élimination. Il contribue ainsi à un bon équilibre général.



LE TECOMA ADENOPHYLLA (OU LAPACHO)

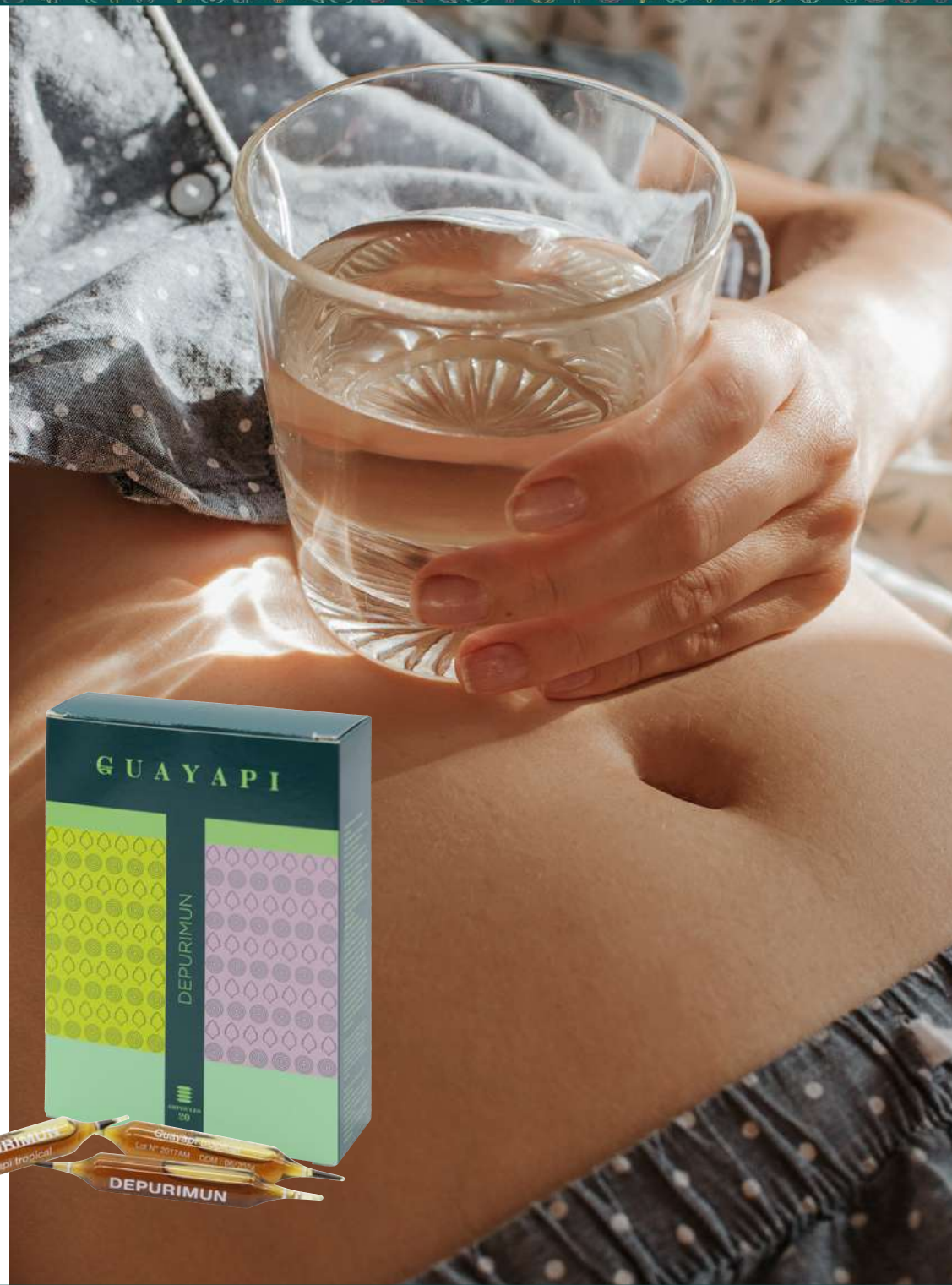
Favorise l'oxygénation et la régénération du sang et de la lymphe permettant ainsi d'augmenter les défenses de l'organisme.



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

Prendre 1 ampoule 2 fois par jour, de préférence avant le petit déjeuner et avant l'un des principaux repas, au choix. À déposer directement sous la langue, pur ou dilué avec de l'eau, durant des périodes de 2 à 3 semaines, 2 fois par jour minimum, et ponctuellement durant 10 jours en période d'excès alimentaire.

Boîte de 20 ampoules de de 5 ml - 19,80 €





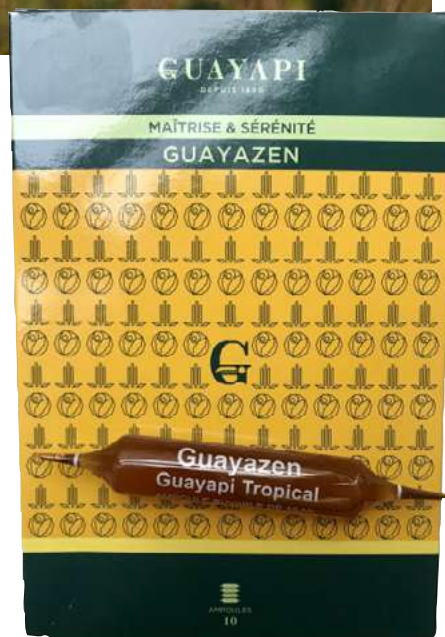
LE PLUS RELAXANT

GUAYAZEN

MAÎTRISE ET SERENITÉ

Parce que le **stress** est un des maux de nos sociétés modernes, Guayapi a développé GUAYAZEN, alliance de Gomphrena et de Guarana*. Ces 2 plantes qui se potentialisent, se complètent donc à merveille et agissent en synergie. De plus, le Guarana*, plante mythique et mystique de la forêt amazonienne, est un excellent potentialisateur qui optimise les effets de tous les ingrédients qui lui sont associés. Cette alliance est complétée avec un peu d'Hydromel artisanal à 12° afin de les lier.

Boîte de deux complexes, 10 ampoules de 10 ml - 24,15 €



POURQUOI ON L'♥ DÉJÀ ?

Aide à réduire :

- Stress intense, efforts prolongés
- Nervosité, anxiété, tension
- Déprime
- Fatigue, troubles du sommeil

Favorise :

- Les changements de saison pour renforcer les défenses naturelles de l'organisme
- La beauté de la peau et des cheveux

LA FORMULE MAGIQUE

Gomphrena (*officinalis Mart*), Warana (*Paullinia cupana var. Sorb.*), Hydromel à 12, Eau.



LE GUARANA / WARANA

Élu Sentinelle par le mouvement Slow Food, le Warana est un trésor pour le peuple Satéré Mawé qui veille sur lui depuis des milliers d'années. Depuis 2012, il bénéficie de la Denominação de Origem, labellisation prestigieuse. Riche en guaranine et en oligo-éléments, le Warana est un dynamisant physique et intellectuel à l'effet très progressif, sans insomnie ni énervement grâce à sa richesse en tanins. Il diminue également la sensation de faim, tout en préservant les rythmes naturels de l'organisme et du sommeil. De plus, il améliore la mémoire et augmente la lucidité et la vigilance.



LE GOMPHRENA

Le Gomphrena, grâce à ses acides aminés et ses vitamines du groupe B permet la recharge énergétique, la détente musculaire, le repos et facilite le sommeil. Sa richesse en vitamines A et E, germanium et sélénium assure la nutrition cellulaire, d'où un effet régénérant et rajeunissant sur les cheveux et la peau. Les minéraux contribuent à lutter contre la fatigue physique et la synergie avec les vitamines facilite la détente, la sérénité et la relaxation. Il peut-être aussi utilisé contre la dépression et l'anxiété.



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

En usage ponctuel : 1 ampoule par jour avant un examen, un rendez-vous important...

En programme d'attaque de 10 jours : 1 ampoule par jour au lever ou en fin de matinée. Renouveler 2 à 3 fois par an.

En programme de fond sur 30 jours : 1 ampoule par jour à compléter par du Guarana seul le matin, et du Gomphrena seul en fin d'après-midi ou le soir.

Nb : ce produit contient de l'alcool

L'ÉTHIQUE GUAYAPI

«Notre organisme de certification biologique est très exigeant: **FGP** (Forest Garden Products) garantit la restauration des écosystèmes d'origine à travers l'augmentation de la biodiversité, tout en respectant des critères socio-économiques forts, afin d'offrir les produits les plus fins et de la plus haute qualité.»



À PROPOS DE GUAYAPI

GUAYAPI, fondée par Claudie Ravel il y a 31 ans, a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes de cueillette sauvage qui respectent des critères biologiques, environnementaux et sociaux. Claudie Ravel a noué un partenariat allant bien au-delà de la simple relation commerciale avec les Indiens Sateré Mawé d'Amazonie brésilienne, en présentant sur le marché européen dès 1990 leur Waraná, le Guarana des Terres d'Origine.

DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 • Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 • Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65 • Margaux Lepetit - margaux@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 • Laura Cathelineau - laura@mybeautifulrp.com - 06 59 46 26 57 • Vanina Guet - vanina@mybeautifulrp.com - 07 61 51 21 22

AÇAÏ GUAYAPI

UN CONCENTRÉ VITALISANT ET ANTIOXYDANT VENU D'AMAZONIE

L'**Açaï** (*Açaï Euterpe Oleracea*) est le fruit d'un palmier qui est traditionnellement consommé par les populations locales d'Amazonie car il procure force et vitalité.

On trouve en effet dans les baies d'Açaï une grande richesse nutritionnelle :

- des **vitamines** : B1, B2, B3, C et E
- des **fibres** : pour le transit intestinal et la satiété
- des **phytostérols** : pour un taux de cholestérol équilibré
- des **polyphénols** : puissants antioxydants
- des **minéraux** : phosphore, calcium, potassium et fer.

Par ailleurs, naturellement riche en **glycoprotéines**, l'Açaï est idéal pour les végétariens.



Ses meilleures indications :

- Changements de saison
- Activité physique
- Paresse intestinale
- Manque de vitalité
- Végétarisme



Le PLUS : l'Açaï est doté d'une **saveur fruitée et cacaotée** qui ravira les plus gourmands.

CONSEILS D'UTILISATION

L'Açaï se consomme saupoudré sur les desserts, les laitages, ou mélangé à une boisson végétale, un jus de fruits ou un smoothie.

Il donne une boisson plaisir et revitalisante qui peut se boire tout au long de la journée.



POT DE 50 G DE POWDRE : 20,75€

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX. CET AÇAÏ EST ORIGINAIRE DU NORD DU BRÉSIL, DANS LA RÉGION DE BELEM (PROVINCE DU PARA), ET SELON LES VALEURS DE GUAYAPI, EST ISSU DU **COMMERCE ÉQUITABLE**.

DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

MACA BIO DES ANDES PÉRUVIENNES

FORCE - RÉSISTANCE - LIBIDO

Originnaire des hautes Andes péruviennes, la Maca (*Lepidium meyenii*) est un tubercule très concentré en nutriments énergétiques, vitamines B (B12, B1, B2), C et E. Elle est traditionnellement donnée aux enfants pour stimuler leur appétit et est consommée sous forme de gruau, galettes ou crème sucrée. C'est donc à la fois un aliment, et un excellent fortifiant recommandée en cas de baisse des défenses immunitaires, anémie, problèmes menstruels, paresse intestinale, troubles de la libido...



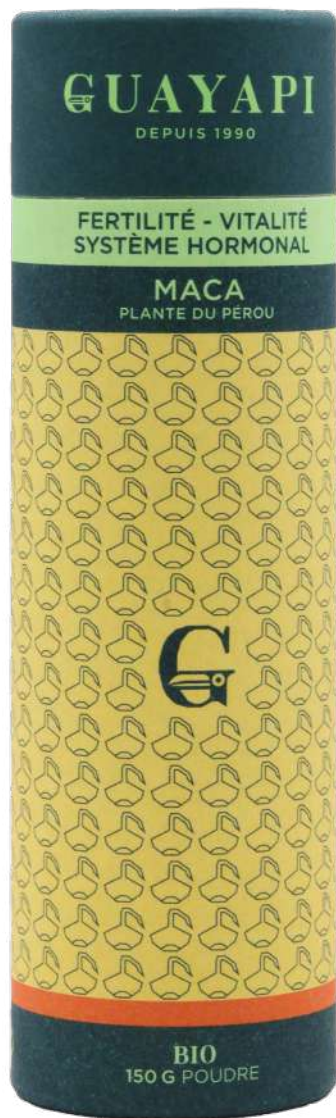
Aujourd'hui, la Maca est considérée comme un superaliment pour ses vertus nutritionnelles. Elle fait partie des plantes **adaptogènes**. Ces dernières augmentent la résistance de l'organisme face aux différents stress, physiques comme psychiques. La Maca doit ces propriétés au fait qu'elle pousse en altitude, dans des conditions difficiles et sur un sol pauvre. Pour survivre, elle concentre ainsi une bonne quantité de nutriments.

SES MEILLEURES INDICATIONS

- Stress
- Baisse de la libido
- Manque de volonté et de motivation
- Ménopause et troubles au féminin
- Fatigue physique et intellectuelle

BOÎTE DE 150 G DE POUDRE : 20,40€





Dans sa gamme de compléments alimentaires et superaliments, **GUAYAPI** propose de la poudre de **Maca** issue des Andes centrales du Pérou et plus précisément de la région de Huancayo. Elle y est cultivée sur d'anciennes structures précolombiennes selon les principes de l'Agriculture Biologique.



LE CONSEIL BIEN-ÊTRE GUAYAPI

Prendre 1 cuillère à café par jour avant les repas, à diluer dans une boisson froide, durant des périodes de 2 à 3 semaines. Cure à renouveler si nécessaire.

La poudre de Maca Guayapi est délicieuse avec le lait de coco Guayapi !

La Maca Noire a été élue **Arche du Goût** par Slow Food (la Maca 18 couleurs GUAYAPI contient de la Maca noire)



DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

CAMU CAMU BIO

LE TONIFIANT LE PLUS RICHE EN VITAMINE C NATURELLE

Le **Camu camu** (*Myrciaria dubia*) est un petit arbre qui pousse et grandit en Amazonie péruvienne dans les aires marécageuses ou sur les sols alluviaux inondés en période de pluie. Il peut atteindre jusqu' à 3 mètres de haut. Très utilisé dans la cuisine péruvienne depuis la nuit des temps, le Camu camu a longtemps été méconnu de la population urbaine d'Amazonie.

Ses petits fruits ronds de couleur rouge-orangée sont désormais reconnus pour leur **très forte teneur en vitamine C qui le situe d'ailleurs en tête des fruits comestibles** : il apporte **2400 à 3000 mg de vitamine C pour 100 g** contre 1000 à 2000 mg pour l'acérola, 80 mg pour le kiwi, 65 mg pour le citron et 60 mg pour l'orange.

Il possède par ailleurs une très forte valeur nutritive car il contient aussi des vitamines B1, B2, B3 et E. Ainsi, le Camu camu est paré de nombreux atouts :

- 🍯 **Tonifiant, il augmente la résistance au froid et à la fatigue et aide à lutter contre les agressions extérieures.**
- 🍯 **Aide à surmonter les désagréments liés à la période hivernale.**
- 🍯 **Anti-oxydant.**
- 🍯 **Renforce le système immunitaire.**



Le Camu camu sélectionné par GUAYAPI est **issu de cueillette sauvage**. Il est en effet récolté par les Shipibos dans la région d'Ucayali en Amazonie. La teneur en vitamine C contenue dans la poudre pure de Camu Camu Guayapi est d'environ 17 % (17 000 mg/ 100 g de poudre).

CONSEILS D'UTILISATION

Prendre 1 cuillère à café par jour avant les repas, à diluer dans de l'eau, un jus de fruits ou un smoothie, durant des périodes de 2 à 3 semaines.
A renouveler si nécessaire



DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX. CE CAMU CAMU EST, SELON LES VALEURS DE GUAYAPI, ISSU DU **COMMERCE ÉQUITABLE**.

DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

POT DE 50 G DE POWDRE : 18,25€



LE PFAFFIA

LE SUPER GINSENG BRÉSILIEN

De la famille des Amaranthacées, le **pfaffia** est une plante herbacée qui pousse dans le Cerrado brésilien. Dénommé « Ginseng brésilien », il s'en rapproche par ses propriétés nutritionnelles, préventives et par les formes particulières anthropomorphiques de ces racines.

Il est employé tout le long de l'année au Brésil en infusion et boissons froides.

Il arrive en France grâce à la marque **Guayapi**.

Les racines du **pfaffia** sont travaillées dans le plus grand respect des processus traditionnels: elles sont séchées au soleil pour préserver tous ses actifs puis transformées en poudre.



BOITE DE 50 GÉLULES MARINE
BIO DE 370 MG : 22,20€



BOITE DE 50 GRAMMES
DE POUDRE : 20,65€

QUE CONTIENT LE PFAFFIA ?

Véritable super-aliment, il contient des saponines, des acides pfaffiques et du fer et contribue au transport de l'oxygène dans le corps. Reconstituant général, il augmente la force physique.

SES SUPER POUVOIRS

Facilite la gestuelle.

Augmente les performances physiques.

A PROPOS DE GUAYAPI

Guayapi, fondée par Claudie Ravel il y a 30 ans, a pour vocation la valorisation de plantes nobles et traditionnelles issues de leurs terres d'origine (Amazonie et Sri Lanka, entre autres). Claudie Ravel a noué un partenariat allant bien au-delà de la simple relation commerciale avec les Indiens Sateré Mawé d'Amazonie brésilienne, en présentant sur le marché européen dès 1990 leur Warana, le Guarana des Terres d'Origine.

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR LE SITE WWW.GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

20,65€
50g
poudre

22,20€
50 gélules
marine bio
370 mg



GARANTI SANS ALLERGÈNES / SANS NANO-MATÉRIAU
SANS OGM / SANS PESTICIDES / SANS MÉTAUX LOURDS

Le Pffafia, riche en fer, contribue au transport de l'oxygène dans le corps et assure la gestuelle; il contribue aux fonctions cognitives normales et augmente les performances physiques.

COMMENT L'UTILISER ?

S'il est bon pour l'organisme, le pffafia peut aussi être utilisé en cuisine pour les infusions, ou les smoothies. Il possède des arômes herbacés, frais et une certaine amertume.



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

1 à 2 cuillères à café par jour dans l'alimentation ou en boissons froides pendant 3 semaines.
Ou 2 à 3 gélules par jour pendant 3 semaines.

UNHA DE GATO

GRIFFE DE CHAT

BIEN-ÊTRE ARTICULAIRE & RÉSISTANCE DE L'ORGANISME

La **griffe de chat** (Unha de gato) doit son nom très imagé à ses épines recourbées qui évoquent une patte de chat.

Cette liane est traditionnellement utilisée par les Amérindiens d'Amazonie pour **apaiser les douleurs** ainsi que pour **améliorer les performances immunitaires de l'organisme**. Elle doit ses nombreuses vertus à sa richesse en alcaloïdes et substances antioxydantes.

GUAYAPI, fort de sa connaissance des plantes amazoniennes depuis plus de 30 ans, la propose sous forme de complément alimentaire obtenu à partir de l'écorce interne de sa tige ou de ses racines pour... :

- **soulager** les gênes articulaires et musculaires,
- **augmenter** la résistance de l'organisme aux changements de saison et lors de épisodes de baisse de vitalité en stimulant le système immunitaire,
- **favoriser** le bon fonctionnement de l'intestin et rétablir l'équilibre de la flore.



CONSEILS D'UTILISATION

Prendre 1 à 2 cuillères à café de poudre par jour, à diluer dans de l'eau à température ambiante 30 minutes avant le repas ou dans une boisson chaude ou froide, 30 minutes après les repas.

Déconseillée aux enfants de moins de 3 ans, femmes enceintes/allaitantes et dans les situations post opératoires.

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX. CET UNHA DE GATO EST, SELON LES VALEURS DE GUAYAPI, ISSU DU **COMMERCE ÉQUITABLE**.

DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

POT DE 50 G DE POWDRE : 18,50€

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
 • GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

« LA RECHARGE »

LE RESTRUCTURANT

Pour vos sujets :
RENTREE - ENERGIE - VITALITE
BOOSTER SES DEFENSES NATURELLES



Même en veillant à manger de façon saine et équilibrée, on peut ponctuellement avoir besoin de s'appuyer sur des super aliments, reconnus pour leur exceptionnelle richesse en nutriments, et ce, afin de répondre à tous les besoins de l'organisme. C'est dans esprit que GUAYAPI a développé Le Restructurant, une synergie exceptionnelle de 4 super aliments : Warana (fruit mythique d'Amazonie, dynamisant physique et cérébral), acérola (baie amazonienne très riche en vitamines C), wakamé (algue marine antioxydante) et spiruline (microalgue riche en protéines et en fer).

Le Restructurant permet de renforcer les défenses naturelles et de favoriser la résistance de l'organisme par une redynamisation douce.

LA FORMULE GAGNANTE

Du **Warana** (Guarana des Terres d'Origines) dynamisant, d'**Acérola**, gorgée de vitamine C et d'**algues** (**Spiruline**, algue d'eau douce et **Wakamé**, algue marine).



Créé en 1990 par Claudie Ravel, GUAYAPI est un bâtisseur de filières durables, équitables et transparentes, et ce, dans le plus grand respect de la biodiversité et des écosystèmes. Sa vocation est en effet de valoriser les plantes nobles et traditionnelles issues des terres d'origine en Amazonie et au Sri-Lanka.



**SUPER
ALIMENT**

LE RITUEL BIEN-ÊTRE

4 à 6 comprimés par jour, le matin au petit déjeuner, pendant 20 jours, à renouveler 1 à 2 fois le cas échéant, en cure de reconstitution 3 à 4 fois par an.

**BOÎTE DE 80
TABLETTES : 24,15 €**

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO (ET NOTAMMENT CHEZ LES NOUVEAUX ROBINSON), AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR WWW.GUAYAPI.COM

DEPUIS 1990, GUAYAPI A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITERES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• [GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM](mailto:GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM) - 06 59 56 83 65 • [CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM](mailto:CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM) - 06 27 13 48 47

LE CANNA SAUVAGE

UN SUPER ALIMENT DU SRI-LANKA

LE CARBURANT ÉNERGÉTIQUE

Le **Canna sauvage** (*Canna Indica*) est utilisé traditionnellement par les populations de la campagne Sri-lankaise et dans les DOM-TOM (Guyane, Martinique, Guadeloupe...), pour compléter l'alimentation des enfants et des bébés, des femmes enceintes, en ajoutant sa farine aux biberons et dans l'alimentation en général. Sa farine, composée à 85 % de glycoprotéines végétales, Vitamine C, Calcium et Fer, constitue un excellent complément alimentaire et fortifiant.

GUAYAPI, fortement inspiré par la tradition sri-lankaise, en propose une poudre pure extraite de ses racines originaire du Domaine de Maussawa où se situe notamment l'écotourisme EcoLanka..

- Une excellente source de **glycoprotéines et de fer** à l'état naturel

- Complète à merveille l'alimentation des sportifs, des femmes enceintes, des végétariens, des enfants et des bébés. C'est un aliment exceptionnel pour les vegans.

- Pour retrouver **énergie et vitalité** : aux changements de saison, lors des épisodes de fatigue...

- Garantie **sans lactose et sans gluten**



COMMENT LA CONSOMMER POUR PROFITER DE SES BIENFAITS ?

Prendre 1 à 2 cuillères à café de poudre pendant les repas, 2 fois par jour, le matin et le midi, diluées dans une boisson froide ou tiède, ou saupoudrées sur l'alimentation salée ou sucrée.

Programme de 2 à 3 semaines, à renouveler plusieurs fois par an ou ponctuellement en période d'efforts physiques intenses (sport).

**POT DE 50 G
DE POWDER : 18,25€**



LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR LE SITE WWW.GUAYAPI.COM

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

G U A Y A P I 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

ÉQUITABLE - ISSU DE CUEILLETTE SAUVAGE EN AMAZONIE

URUCUM

UN CONCENTRÉ DE CAROTÉNOÏDES POUR PRÉPARER LA PEAU AU SOLEIL

Les caroténoïdes sont une grande famille de pigments naturels, de couleur orangée, dont la source la plus connue est la carotte. S'ils aident le végétal qui en contient à se préserver des rayons du soleil, ils sont aussi bienvenus pour favoriser la protection de la peau et pour la préparer au bronzage. Spécialiste reconnu des plantes issues des terres d'origine, **GUAYAPI** met à l'honneur dans sa gamme de compléments alimentaires de l'**Urucum d'Amazonie**, une source naturelle de bixine (un puissant caroténoïde), mais aussi de zinc, magnésium, sélénium et cuivre. Ce trésor amazonien **antioxydant** et **préparateur au bronzage** est disponible sous deux formes : en tablettes et en poudre.



POT DE 80 TABLETTES :
21,40 €



POT DE 50 G DE POWDRE :
18,35 €











POT DE 80
TABLETTES - 21,40 €



POT DE 50 G DE POUDRE -
18,35 €

-  Un fabuleux auto-bronzant 100% végétal
-  Stimule la mélanine
-  Très efficace pour préparer la peau au bronzage
-  Pour un effet bonne mine très naturel
-  Comme terre de soleil : à appliquer au pinceau sur le nez et sur les pommettes
-  Pour régénérer la peau et prévenir le vieillissement cutané grâce à ses vertus antioxydantes
-  Comme répulsif contre les moustiques
-  Peut aussi s'utiliser en cuisine pour inviter le soleil dans ses plats avec ses notes safranées et pour ses teintures orangées qui colorent les mets, à mélanger dans les cocktails, smoothies...

 **LE BON GESTE POUR AVOIR LE SOLEIL DANS LA PEAU**

Prendre 1 cuillère à café de poudre, 1 fois par jour, dans un jus de légumes ou de fruits, ou comme condiment dans l'alimentation. Ou 3 à 6 tablettes par jour, à avaler ou à croquer.

En complément, en application locale, il est aussi possible d'utiliser l'Huile Solaire à l'Urucum GUAYAPI.

GUAYAPI PROPOSE 2 SOINS ICONIQUES À L'URUCUM :



Huile solaire
Flacon de 100ml - 24€



Sublimateur de teint
Flacon de 30 ml - 35,40€

DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

GUAYAPI

HUILE DE SACHA INCHI BIO

LA MEILLEURE HUILE VÉGÉTALE DU MONDE !

Encore assez peu connue du grand public, l'**huile de Sacha Inchi** est pourtant peut-être la meilleure huile végétale qui soit !

Les peuples Amazoniens qui l'utilisent largement depuis des milliers d'années en cuisine comme pour le soin de la peau l'ont en effet bien compris.

GUAYAPI qui valorise et fait connaître depuis sa création les trésors végétaux d'Amazonie est fier d'enrichir sa gamme avec l'Huile de Sacha Inchi afin de promouvoir ses vertus antioxydantes et ses multiples bienfaits.



CERTIFIED FOREST
GARDEN OF GOODNESS

HUILE DE SACHA INCHI 100% PURE

250 ml

21 €

Bouteille
de 250 ml
21 €

SACHA INCHI BIO

UNE HUILE HAUTEMENT PROTECTRICE ET NUTRITIVE

Le **Sacha Inchi** (*Plukenetia Volubilis Linneo*) est un aliment traditionnel du Pérou.

On extrait par pression mécanique de ses graines une huile jaune ambrée aux arômes de haricot / fève, voire de noisette.

Des poteries contenant du Sacha Inchi retrouvées dans des sépultures Incas prouvent que ce peuple connaissait déjà cette plante, et l'utilisait largement, non seulement en cuisine et pour le soin de la peau, mais aussi pour la confection d'objets du quotidien.

UN TRÉSOR NUTRITIONNEL

Cette huile est précieuse pour sa grande richesse nutritionnelle :

- Son profil lipidique est particulièrement intéressant car elle contient plus de 48% d'acides gras **Oméga 3** (dont l'acide alpha linoléique) et 36% d'**Oméga 6** (dont l'acide linoléique). Grâce à sa richesse en ces acides gras essentiels, elle permet de combler les potentielles carences de l'alimentation. Elle s'avère donc très protectrice, notamment en réduisant le mauvais cholestérol, et est également bénéfique pour les membranes cellulaires, les yeux et le système nerveux.
- Son amande est aussi une bonne source de **protéines** de qualité et elle fournit les acides aminés essentiels.
- Par ailleurs, elle fournit de bonnes quantités d'**antioxydants : vitamines A et E** (alpha-tocopherol).
- Enfin, elle présente une **excellente digestibilité**.



COMMENT L'UTILISER ?



En huile alimentaire : comme assaisonnement de plats ou salades, à froid car elle est trop fragile pour être chauffée.



En huile de soin : apaisante, restructurante et protectrice, elle convient aussi pour le soin des peaux sensibles, matures et déshydratées. Son toucher sec est très apprécié.

Cette huile **GUAYAPI** est **100% NATURELLE, NON RAFFINÉE ET SANS ADDITIFS.**



Bouteille de 250 ml - 21 €

DISPONIBLE EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 • Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 • Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com - 06 27 13 48 47 • Manon Espen - manon@mybeautifulrp.com - 06 75 10 31 10 • Leslie Richard - leslie@mybeautifulrp.com - 06 75 45 94 60 • Ariane Villerouge - ariane@mybeautifulrp.com - 06 50 81 77 15

GUAYAPI

Poudre de Moringa bio

Un super aliment des Terres d'Origine du Sri-Lanka

La **Moringa** (ou Morungai), est un arbre qui pousse dans le jardin forestier de Maussawa (Coteaux de Kotmalé) au Sri-Lanka.

Cet « Arbre Providentiel » comme on le nomme là-bas, est traditionnellement consommé depuis plusieurs millénaires par les populations locales, comme un légume : en salades, soupes et ragoûts.

Ses saveurs, qui rappellent l'épinard européen, et ses qualités nutritionnelles en font un aliment de choix.

GUAYAPI, partenaire depuis de nombreuses années de petits producteurs sri-lankais, intègre donc tout naturellement dans sa gamme ce super aliment issu des forêts de l'Asie du Sud.



Pot de 80 g de poudre - 17,70 €



Un super aliment à utiliser comme épice, condiment et même ingrédient cosmétique

Après leur cueillette sauvage par un groupement de petits producteurs de Halpola, les feuilles de Moringa sont séchées au soleil, puis réduites en poudre brute, lentement, par procédé mécanique, afin de préserver tous leurs principes actifs, le tout dans le respect du protocole traditionnel.

La poudre ainsi obtenue présente une couleur verte intense, et ses arômes rappellent l'épinard frais, astringent, ample.



Cette poudre est considérée comme un **super aliment** pour sa richesse en vitamines et minéraux :

- **Vitamine A** : contribue au maintien des muqueuses et à la spécialisation cellulaire
- **Vitamine C** : fameux antioxydant, pour prévenir le vieillissement et lutter contre la fatigue
- **Calcium** : contribue au maintien des os, des dents, des fonctions musculaires, des enzymes digestives, et de la transmission neuronale normale.
- **Fer** : participe aux fonctions cognitives et aux fonctions normales du système immunitaire
- **Magnésium** : pour le bon fonctionnement du système nerveux et psychologique.



Pot de 80 g de poudre - 17,70 €

Côté cuisine

Condiment traditionnel, la Moringa peut s'inviter dans des recettes de riz aux légumes, viandes en ragoût, dans les salades, dans le Kiri Hodi... en leur apportant ses saveurs fraîches et ses nutriments.

GUAYAPI recommande de l'associer à 2 autres de ses produits : la Maca et le Kurrakan, pour bénéficier du meilleur des plantes.

Côté beauté

En usage externe, la poudre de Moringa constitue un exfoliant qui purifie et adoucit la peau.



Côté bien-être

La poudre de Moringa peut ainsi être consommée tel un complément alimentaire ou intégrée dans des plats, des boissons comme une épice ou un aromate.

Conseils d'utilisations

- Prendre 1 à 3 cuillères à café par jour, à mélanger dans un plat ou dans une boisson.

Valeur énergétique pour 100 g : 339Kcal/1439 KJ ; Lipides : 1,4 g ; dont Acides Gras Saturés : 0,51 g ; Glucides : 57,6 g ; dont Sucres : 5,6 g ; Protéines : 23,9 g ; Sel : 0,07g ; Vitamine A : 4138,5 µg, Vitamine C : 790 mg, Calcium : 1950 mg, Potassium : 1200 mg, Magnésium : 380 mg, Fer : 25 mg.

Disponible en magasins de produits naturels et biologiques, indépendants et au showroom GUAYAPI, 73 rue de Charenton 75012 PARIS et sur www.guayapi.com

GUAYAPI

55, rue Traversière - 75012 Paris Tel : + 33
(0)1 43 46 52 43 - guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25
Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 / Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65
Margaux Lepetit - margaux@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01
Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com • Elsa Mathivet - elsa@mybeautifulrp.com

STÉVIA DES TERRES D'ORIGINE (KA'A HEË)



AUTORISÉE COMME COMPLÉMENT ALIMENTAIRE DEPUIS JUILLET 2017

Dans sa gamme de compléments alimentaires à base de plantes issues des Terres d'Origine, GUAYAPI est fier de proposer de la Stévia (Stévia rebaudiana Bertoni).

Élue Arche du goût
par le mouvement
Slow Food



■ **Issue du commerce équitable** avec les populations autochtones de **sa terre d'origine au Paraguay.**

■ GUAYAPI respecte ainsi le Protocole de Nagoya de la Convention sur la Diversité Biologique sur le partage des avantages liés à la biodiversité.

■ Au **pouvoir naturellement sucrant : elle sucre 15 fois plus** que le sucre traditionnel



■ Conseillée en cas de **régime alimentaire** et pour les **personnes ne pouvant consommer de sucre.**

■ A la **saveur proche de celle de la réglisse.**

■ Parties utilisées : feuilles de la plante.



**LE GESTE
GOURMAND & SAIN**

Saupoudrer la stévia dans une boisson chaude (thé, maté, infusion) ou sur une compote, une mousse au chocolat, un clafoutis. A utiliser sans modération.
Peut être filtrée si elle est mélangée à un liquide.



La stévia est une plante médicinale originaire des contreforts de la forêt atlantique au Paraguay.

Les Indiens Guarani ont découvert ses vertus antibactériennes, désinfectantes et antidiabétiques il y a des siècles, puis les paraguayens l'ont mise en culture. Dans les années 1950, le Japon initia des cultures de la plante en Chine afin d'offrir des alternatives au sucre et plus tard, à l'aspartame. La Chine et la Malaisie représentent ainsi, aujourd'hui 90 % de la production mondiale de la Stévia (estimée à 90 000 tonnes annuelles). L'aspartame fut découverte dans les années 1970 par un laboratoire nord-américain, Searle, qui fut ensuite dirigé un temps par Donald Rumsfeld, un proche de la famille Bush qui vendra cette entreprise à Monsanto en 1985. Or, l'aspartame est aujourd'hui considérée comme cancérigène.

En effet, GUAYAPI est la **première entreprise française à avoir déposé la plante Stévia dans la catégorie des compléments alimentaires** et non pas des Novel Food (nouveaux aliments) catégorie juridique créée pour les produits chimiques, synthétiques en transgéniques en Europe.

Pourtant GUAYAPI et sa fondatrice Claudie Ravel furent attaquées en procès pour «tromperie au consommateur» par les instances de régulation du marché français pour avoir vendu la Stévia en tant que complément alimentaire, et comme «denrée alimentaire à pouvoir sucrant».

Après 10 ans de procès et une relaxe, la stévia est depuis l'été 2017 autorisée en tant que complément alimentaire, donnant raison au combat de GUAYAPI et de Claudie Ravel, «la femme qui sauve les plantes» qui, malgré les obstacles rencontrés sur sa route, défendit la stévia.

BOÎTE DE 50 G DE POUDRE : 11,30€

DISPONIBLE EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

G U A Y A P I 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - 46 AVENUE DES PUIITS 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - SOPHIE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 65 41 85 77
• GEORGES HENRIQUES - GEORGES@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 59 56 83 65 • CLAIRE DESVAUX - CLAIRE@MYBEAUTIFULRP.COM - 06 27 13 48 47

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

THÉS VERT & NOIR OP BIO GUAYAPI



POUR UN TEA TIME SRI LANKAIS

De ses voyages au Sri-Lanka, **GUAYAPI** a rapporté deux thés d'exception, certifiés bio et issus du commerce équitable :

- Le **thé vert** : subtil, il favorise en plus la reminéralisation de l'organisme et l'élimination.

- Le **thé noir OP** : un thé généreux en arômes, considéré comme l'un des meilleurs au monde.

Ces thés sont issus du commerce équitable et produits dans le respect de l'environnement. Un secteur actif de développement a ainsi été créé auprès des communautés qui cultivent, cueillent et transforment ces variétés de thé de qualité.



LE PLUS DÉLICAT
THÉ VERT BIO

BOÎTE DE 100 G : 17,35€



LE PLUS GÉNÉREUX
THÉ NOIR OP BIO

BOÎTE DE 100 G : 17,35€

DES BOISSONS PLEINES DE BON-THÉ

**ORIGINE
SRI LANKA**

Tous deux originaires du Sri-Lanka, ces thés sont **issus du Commerce Equitable**. Ils ont été sélectionnés par **GUAYAPI** pour leur grande qualité, leur caractère unique et les saveurs délicates qu'ils offrent à la dégustation. Les grands amateurs de thé sauront apprécier !


THÉ VERT DE CULTURE BIOLOGIQUE



Cette variété spéciale de thé vert (Ceylon Cha) est produite dans une fabrique certifiée et sous des contrôles exclusifs.

Les feuilles sélectionnées dans les petits jardins du Sri Lanka, sont traitées avec des techniques et matériels spécialisés, afin de toujours en améliorer la qualité.

Ces feuilles ne sont pas fermentées, elles sont juste passées à la vapeur et roulées sur des nattes. Après infusion, le thé vert est clair et légèrement amer.

 **LE + SANTÉ :** très riche en tanins, ce thé vert est également pourvu de vitamines E (antivieillessement), B1 (participe au métabolisme des sucres) et B2 (aide à transformer en énergie tous les nutriments). Il apporte aussi du fluor (0,2 à 0,3 mg par tasse) bénéfique pour beauté des dents.



THÉ NOIR OP (ORANGE PEKOE) BIO



Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le terme « Orange Pekoe » ne veut pas dire que ce thé est à base d'agrumes.

Orange provient du nom de la dynastie néerlandaise Oranje Nassau et signifie « royal ». Pekoe est issu du chinois Pak-no pour désigner un duvet ou un cheveu.

On utilise ainsi le grade Orange Pekoe pour évoquer un thé aux feuilles jeunes et bien enroulées. Ces feuilles proviennent d'une cueillette fine tardive. Résultat : le bourgeon s'est déjà transformé en feuille.

Considéré comme l'un des meilleurs thés au monde pour son arôme généreux, ce thé noir issu de la région UVA révèle sa couleur dorée et son parfum subtil de noisette après infusion.



CONSEILS DE PRÉPARATION ET DE DÉGUSTATION

Déposer 1 cuillerée de feuilles dans une tasse et verser de l'eau frémissante, laisser infuser 3 minutes et déguster avec un peu de Sève de kitul, de la menthe fraîche ou nature.

Ce thé offrira le meilleur de lui-même avec des plats exotiques.

BOÎTE DE 100 G : 17,35€



CONSEILS DE PRÉPARATION ET DE DÉGUSTATION

Chauffer la théière avec de l'eau très chaude, mettre 1 cuillère de thé par personne, plus 1 pour la théière et verser de l'eau frémissante sur le thé, couvrir et laisser infuser 3 à 4 minutes.

Ce thé offrira le meilleur de lui-même servi avec un peu d'écorce de cannelle, une graine de cardamome verte et / ou un clou de girofle.

BOÎTE DE 100 G : 17,35€

DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

MYBEAUTIFULRP - BIEN-ÊTRE AU NATUREL - SOPHIE MACHETEAU
22 Sente du Nord - 92410 Ville d'Avray - 01 74 62 22 25

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUAYAPI

Farine de Maïs Mauve bio des Terres d'Origine

Sans gluten – Raw food

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

Le Maïs Mauve GUAYAPI est une variété de Maïs ancestrale, cultivée en plein cœur de l'ancien empire des Incas. Ce Maïs autochtone tient sa couleur étonnante aux anthocyanes, des pigments violets aux nombreuses vertus.

Le Pérou est l'une des Terres d'Origine mondiales du Maïs, avec près de 700 variétés autochtones et paysannes recensées. Le pays andin abrite les cultures du Maïs Mauve dans le respect de ces terroirs nobles, sur des sols riches et dans des environnements biodiversifiés, dans le respect des cultures traditionnelles.

Boîte de 220 g - 15,30 €



CERTIFIÉ PAR FR BIO 10
AGRICULTURE PÉROU



Une alternative sans gluten, héritée des Incas !

Ce maïs provient de l'Amazonie du Pérou où il est cultivé entre 1200 et 3000 mètres d'altitude, au cœur de la Cordillère des Andes.

Cette variété ancienne date de l'époque pré-Inca et sa représentation apparaît sur plusieurs objets traditionnels en céramique de la culture Mochica datant de plus de 2500 ans.

Au Pérou, il est traditionnellement consommé sous forme de pudding, crêpes, cupcakes, pain, tortillas, sorbets et même boissons. Il est aussi employé comme colorant alimentaire du fait de sa couleur violette.



Côté santé

Ce maïs doit sa couleur aux pigments bleu violet, les célèbres anthocyanes (notamment la cyanidine-3-b-glucoside), 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.

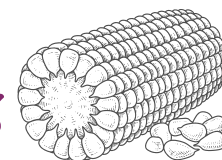
Côté cuisine

Sur le plan gustatif, il possède une saveur très douce et gourmande et c'est un épaississant naturel intéressant en cuisine pour réaliser des sauces ou gâteaux naturellement sans gluten, pour changer des farines alternatives et mettre de la couleur dans ses recettes. On peut aussi le consommer cru, tout simplement.



Des meilleures utilisations

- Pour épaissir une sauce.
- Dans une recette salée traditionnelle inspirée de l'Amérique du Sud.
- Dans une boisson type smoothie et veloutés (par exemple avec des baies d'açaï pour rester dans les mêmes tons et renforcer encore le côté antioxydant).
- Sous forme de pancakes, muffins, crêpes au petit déjeuner ou au goûter.





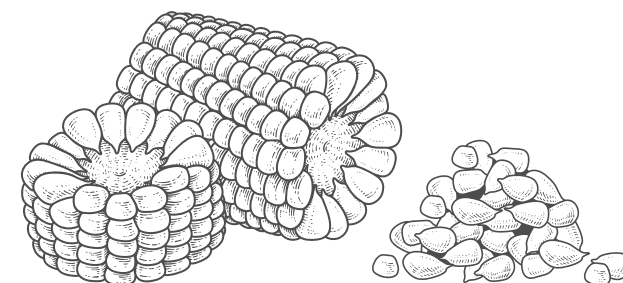
Comme le Warana
GUAYAPI, ce Maïs Mauve
fait partie des Sentinelles
du mouvement Slow Food.



Ingrédients : poudre de Maïs Mauve (Zea Mays) biologique 100% pure. Sans additifs, ni conservateurs.

Informations nutritionnelles pour 100 grammes : 357 Kcal / 1495 KJ, 3,4 G de lipides dont 0,45 G d'acides gras saturés, 76,2 G de glucides, dont 1,04 G de sucres, 7,3 G de protéines, 0,01 G de sel

Boîte de 220 g - 15,30 €



Disponible en magasins de produits naturels et biologiques, indépendants, et au showroom GUAYAPI, 73 rue de Charenton 75012 PARIS et sur www.guayapi.com

GUAYAPI

55, rue Traversière - 75012 Paris Tel : + 33
(0)1 43 46 52 43 - guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25
Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65
Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com - 06 27 13 48



GUAYAPI

2 SUPER-ALIMENTS GUAYAPI

AU SERVICE DE NOS ARTICULATIONS

POUR VOS SUJETS : ARTICULATION - SOUPLESSE - SUPER-ALIMENTS - COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES - SENIORS - SPORTIFS - TOTUM DE PLANTE

Le corps humain comporte environ 400 articulations : celles-ci lui donnent sa mobilité et sa souplesse mais représentent également autant de sources de douleurs potentielles. Les douleurs articulaires sont en effet l'un des problèmes de santé les plus répandus. Les articulations, qui relient entre elles les différentes parties du corps, sont en outre des mécanismes complexes, composés de nombreux éléments. Toujours à la recherche de produits permettant la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes issues des Terres d'Origine, **GUAYAPI** propose 2 super-aliments pour lutter contre les problèmes articulaires qui peuvent toucher chacun d'entre nous, quelque soit son âge et ses activités.

19,00 €
50g
poudre

19,60 €
50
gélules



17,50 €
50g
poudre

PFAFFIA - GINSENG BRÉSILIEN

(*Pfaffia stenophylla*)

La Pfaffia est une plante herbacée qui pousse dans le Cerrado brésilien. La Pfaffia en poudre, souvent dénommée « Ginseng Brésilien » ou suma provient de ses racines. Elles sont travaillées dans le respect des processus traditionnels : elles sont séchées au soleil pour préserver tous ses actifs puis transformées en poudre.

Riche en fer, la Pfaffia contribue au transport de l'oxygène dans le corps, à la formation de l'hémoglobine, aux fonctions cognitives normales, et au processus de division cellulaire.



Informations nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique : 360 Kcal/1520 KJ; Lipides: 1,1 g; dont Acides Gras Saturés: 0,58 g; Acides Gras Trans: 0 g; Glucides: 78,3 g; dont Sucres: 2 g; Protéines: 8,9 g; Sel: 0,3 g; Fer: 13 mg.

Pot de 50 g en poudre - 19,00 €

Boîte de 50 gélules - Marine Bio
de 370 mg - 19,60 €

19,00 €
50g
poudre

19,60 €
50 gélules
370 mg



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

1 à 2 cuillères à café par jour dans l'alimentation ou dans des boissons froides pendant 3 semaines.

Ou 2 à 3 gélules par jour pendant 3 semaines.



LA GRIFFE DE CHAT

(*unha de gato*)

La griffe de chat doit son nom très imagé à ses épines recourbées qui évoquent une patte de chat. Cette liane est traditionnellement utilisée par les Amérindiens d'Amazonie pour apaiser les douleurs ainsi que pour améliorer les performances immunitaires de l'organisme. Elle doit ses nombreuses vertus à sa richesse en alcaloïdes et substances antioxydantes.

GUAYAPI, fort de sa connaissance des plantes amazoniennes depuis plus de 25 ans, la propose sous forme de complément alimentaire obtenu à partir de l'écorce interne de sa tige ou de ses racines pour soulager les gênes articulaires et musculaires.



17,50 €
50g
poudre

Informations nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique : 365 Kcal/1552 KJ ; Lipides: 0,6 g ;
dont Acides Gras Saturés: 0 g ; Glucides: 89 g ; dont
sucres: 5,6 g ; Protéines: 2,3 g ; Sel: 0 g



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

Prendre 1 à 2 cuillères à café de poudre par jour, à diluer dans de l'eau à température ambiante, 30 minutes avant le repas ou dans une boisson chaude ou froide, 30 minutes après les repas.

Déconseillée aux enfants de moins de 3 ans, femmes enceintes/allaitantes et dans les situations post opératoires.

Pot de 50 g en poudre
17,50 €

A PROPOS DE GUAYAPI - GUAYAPI, fondée par Claudie Ravel il y a 30 ans, a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes de cueillette sauvage qui respectent des critères biologiques, environnementaux et sociaux. Claudie Ravel a noué un partenariat allant bien au-delà de la simple relation commerciale avec les Indiens Sateré Mawé d'Amazonie brésilienne, en présentant sur le marché européen dès 1990 leur Waraná, le Guarana des Terres d'Origine.

DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 - Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
Vanina Guet - vanina@mybeautifulrp.com - 07 61 51 21 22 - Clémence Langlois - clemence@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 - Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65





GUAYAPI

RESTAURER

L'AVENIR DE LA PLANÈTE, DE SES HABITANTS ET DE NOTRE SANTÉ

EN CONSOMMANT DES PRODUITS BONS,
PROPRES & JUSTES ISSUS DES TERRES D'ORIGINE

Depuis sa naissance en 1990, à l'initiative visionnaire de sa créatrice **Claudie Ravel**, **GUAYAPI** contribue à restaurer les **Terres d'Origine en Amazonie et au Sri Lanka**, tout en soutenant les populations autochtones qui les habitent.

A l'opposé des tendances localistes actuelles et de ses dérives potentielles (nationalismes, xénophobies...) **GUAYAPI** œuvre pour le **commerce équitable** entre les sociétés et la solidarité entre les peuples, à travers le slogan : **PAYSANS D'ICI ET D'AILLEURS, MÊME COMBAT !**

Ainsi, contrairement à une assertion souvent répétée, les transports ne représentent que 10 à 12 % des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) alors que l'agriculture et l'industrie en représentent près de 40 % ! Cela signifie que bien au-delà du lieu ou de la distance où les aliments sont produits, il importe de **valoriser la qualité des aliments produits** en fonction de leurs terroirs, de leurs écosystèmes et des traditions culturelles qui leurs sont associées.

Ainsi, valoriser des produits exemplaires issus de **biodiversité, bons, propres et justes**, provenant de leurs Terres d'Origine, permet de séquestrer du carbone et produire de l'oxygène en masse : cela en fait des produits non seulement équitables, mais très écologiques et restaurant la biodiversité du monde.





Pour mener à bien ces actions, **GUAYAPI** a choisi les outils de l'agriculture biologique, du commerce équitable et de la restauration des écosystèmes (la biodiversité).

Pour cela, **Guayapi** s'est associée à l'organisme certification **Produits de Jardins-Forêts** (Forest Garden Products ou **F.G.P.**) qui fut initiée au Sri Lanka dans les années 1980, par le Docteur en écologie des systèmes **Ranil Senanayake**. La certification F.G.P. est basée sur la Foresterie Analogue, une méthode de sylviculture qui cherche à imiter les fonctions écologiques et la structure architecturales des forêts matures primaires, garantissant ainsi, un ratio B2B (Biomasse x Biodiversité) maximal, pour une capacité de séquestration de CO² et une production d'oxygène par la biomasse photosynthétique optimale.

Car quand la nature sait faire, suivons son exemple et imitons-là ! Les réponses aux problématiques environnementales actuelles se trouvent dans la restauration des écosystèmes abimés par les cultures intensives et les monocultures exigeantes en eau, et dans l'émancipation des peuples autochtones amérindiens.



Ainsi, au Sri-Lanka, **GUAYAPI** restaure des écosystèmes en imitant la forêt et la nature.

Ce mode de sylviculture s'inspire des fonctions écologiques et des structures architecturales des forêts matures d'origine.

Une démarche avant-gardiste et visionnaire !





CONSOMMER EN **CONSCIENCE**

Chaque consommateur est **responsable de ses modes de consommation, de ses choix alimentaires.**

Nous ne pouvons pas nous passer de nourriture, alors autant faire en sorte d'opter pour les meilleurs aliments possibles, que ce soit pour notre **santé**, notre **plaisir gustatif** ou **l'environnement**. Et ces 3 critères ne sont pas incompatibles, loin de là.

C'est tout le propos du mouvement **Slow Food** qui prône une **alimentation bonne, propre et juste.**

Nous avons tous le pouvoir (et la responsabilité) de choisir un mode alimentaire qui soit équitable, respectueux de la planète, respectueuse des peuples du monde, sain, source de nutriments essentiels tout en luttant au maximum contre le gaspillage.

Selon **Bastien Beaufort**, Directeur adjoint de **Guayapi** (et aussi Docteur en géographie et coordinateur de **Slow Food France**) **"Tous nos actes et actions sont politiques. Nous votons 3 fois par jour en choisissant ce que nous mangeons."**

Nous disposons donc tous d'un pouvoir que nous ne devons pas hésiter à utiliser !



Nous devons bien avoir à l'esprit, que par nos modes et choix de consommation, nous pouvons plus ou moins directement... :

- **lutter contre les monocultures**, causes de déforestation massive en Amazonie ;
- **favoriser les échanges** et le **métissage** pour ne pas être centrés uniquement sur nos productions locales ;
- faire passer l'idée que ce n'est pas tant la distance parcourue par un produit que **son mode de production qui est polluant.**



C'est ainsi que **GUAYAPI** nous invite à découvrir les richesses naturelles de l'Amazonie et du Sri-Lanka à travers ses produits classés en 3 catégories :

- **super aliments** (par ex : maca, camu camu, Warana)
- **cosmétiques naturels**
- **épicerie fine.**

Tous ses produits contribuent à la **biodiversité alimentaire**, ils éduquent notre goût en nous faisant explorer de nouvelles saveurs et apportent des nutriments essentiels à notre bien-être.

LE WARANA

SUPER ALIMENT & SENTINELLE SLOW FOOD

L'exemple le plus représentatif des actions menées par **GUAYAPI** est celui de sa plante emblématique, le **Warana**.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le mouvement **Slow Food** l'a choisi comme sentinelle car ce Warana est un produit d'excellence, bon, propre et juste.

Dans le cadre du **Projet Warana** mis en place par **GUAYAPI** en 1993, ce Warana est exclusivement géré par les **Indiens Satéré Mawé** qui en sont les seuls et uniques protecteurs et producteurs. Basées en Amazonie centrale au Brésil, 337 familles vivent de la cueillette sauvage de cette baie, avec le soutien indéfectible de **GUAYAPI**, et via le Consortium des producteurs Satéré Mawé qui encadre l'auto-gestion du Warana.

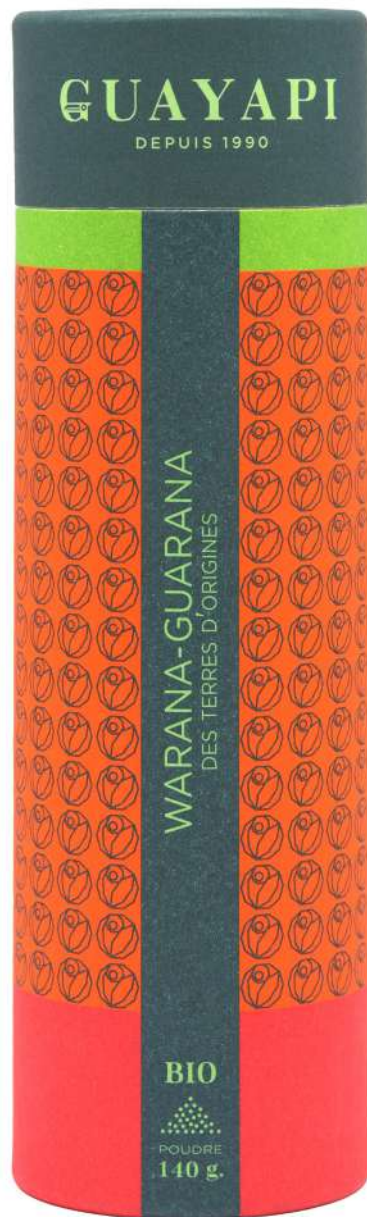
Cette démarche permet la valorisation de cette baie, dans le plus grand respect de ses producteurs et du commerce équitable. Elle garantit par ailleurs un Warana de la plus pure origine et de qualité exceptionnelle.

Boîte de 65 g de poudre - 27,35 €

(Pour une période d'1 mois)

Boîte de 140 g de poudre - 47,35 €

(Pour une période de 3 mois)



DYNAMISANT, SANS ÊTRE EXCITANT

Le **Warana** doit ses effets énergétiques à sa haute concentration en guaranine, une molécule proche de la caféine mais non excitante grâce à ses tanins qui ralentissent son absorption et à son mode de préparation selon des méthodes traditionnelles et ancestrales, exclusivement connues du peuple Indien Satéré Mawé. Il n'a donc rien à voir avec le guarana que l'on peut trouver dans de célèbres boissons énergétiques.



Depuis 1990, **GUAYAPI** a pour vocation la reconnaissance, la valorisation et la distribution des plantes de cueillette sauvage qui respectent des critères biologiques, environnementaux et sociaux.



DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - guayapi.com

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 • Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 • Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65 • Margaux Lepetit - margaux@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01 • Laura Cathelineau - laura@mybeautifulrp.com - 06 59 46 26 57 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com