

La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif, le guaraná, entre remède et aliment (1840-1921)

Bastien Beaufort

▶ **To cite this version:**

Bastien Beaufort. La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif, le guaraná, entre remède et aliment (1840-1921). Confins - Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasileira de geografia, 2018, 10.4000/confins.13215 . halshs-02176146

HAL Id: halshs-02176146
https://shs.hal.science/halshs-02176146

Submitted on 7 Jul 2019

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

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

Confins
Revue franco-brésilienne de géographie /
Revista franco-brasilera de geografi a

35 | 2018
Número 35

La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif, le guaraná, entre remède et alimente (1840-1921)

A mercadologia transatlântica de um vegetal psicoativo, o guaraná, entre remédio e alimento (1840-1921)

The transatlantic marketing of a psychoactive plant, guaraná, between remedy and food (1840-1921)

Bastien Beaufort

Edição electrónica
URL: http://journals.openedition.org/confi ns/13215 DOI: 10.4000/confi ns.13215
ISSN: 1958-9212

Editora
Hervé Théry

Refêrencia eletrónica
Bastien Beaufort, « La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif, le guaraná, entre remède et aliment », *Confins* [Online], 35 | 2018, posto online no dia 22 abril 2018, consultado o 29 maio 2018. URL : http://journals.openedition.org/confi ns/13215 ; DOI : 10.4000/confi ns.13215

Este documento foi criado de forma automática no dia 29 Maio 2018.

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

La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif, le guaraná, entre remède et aliment

A mercadologia transatlântica de um vegetal psicoativo, o guaraná, entre remédio e alimento

The transatlantic marketing of a psychoactive plant, guaraná, between remedy and food (1840-1921)

Bastien Beaufort

1 Le guaraná, *Paullinia cupana Humbodlt Bonpland Kunth var. sorbilis (Mart.) Ducke* de son nom scientifique et *waraná* de son nom autochtone, est une liane sarmenteuse forestière de la famille des Sapindacées qui fut domestiquée en arbuste cultivé il y a entre 2 et 4 millénaires (Clement et al. 2010: 89 & Pereira 1954: 35). La mise en culture de la plante fut réalisée par un groupe de peuples amérindiens vivant dans la région d'interfluve (Medilhéia) des fleuves Madeira et Tapajos : Abacaxis, Andirazes, Magués, Mawé[1]. Le produit fini guaraná englobe un ensemble de produits fabriqués à partir des graines ou semences, qui poussent en grappes, sur la Sapindacée.



Les graines du guaraná contiennent une forte proportion de méthylxanthines, ce qui fait d'elle une plante psychoactive (Rätsch 2005 : 9). De plus ce végétal contient, à l'état naturel et sous la forme de ses préparations traditionnelles, une teneur importante en tanins, à hauteur d'environs 10 %, et en saponines, environs 1 %. Ceux-ci adoucissent

l'effet des méthylxanthines en permettant à l'organisme d'absorber lentement leurs alcaloïdes (Beaufort & Wolf 2008). Globalement le guaraná présente des propriétés antidépresseures, antifongique, tout en étant chémopréventif et stimulant du système nerveux central (Machado et al. 2015, Hamerski et al. 2013, Bittencourt et al. 2013, & Fukumasu et al. 2008).

2 Deux mouvements transatlantiques, reliant les sphères de la production et de la consommation des filières marchandes du psychoactif guaraná, sont identifiables entre 1840 et 1921. Tout d'abord, au Brésil, la production de guaraná, auparavant monopole des Indiens Mawé, se métissa dans la petite industrie naissante de la ville Luzeia-Maué, à la suite de l'ethnocide de ces derniers au cours de la guerre de la Cabanagem. Cette diffusion et ce métissage répondirent à une demande régionale en augmentation. Parallèlement en Europe, un intérêt scientifique naquît autour de la guaranine, molécule la plus active de la plante qui était alors appelée Paullinia – aux côtés de la caféine, de la théine et de la cocaïne (T. von Martius 1826). Avec l'identification de cette substance et de ses effets, un ensemble de produits furent mis sur les marchés de santé en France grâce au soutien des scientifiques et à travers une distribution au sein des pharmacies. Le guaraná passa de plante consommée avant tout régionalement en Amazonie à un remède, principalement étudié et consommé sous la forme de molécule isolée, en France.

Années 1840-1860 : légitimation scientifique et commercialisation du remède « Paullinia » en France

3 Grâce à l'intermédiation de l'Ambassadeur français à la Cour de Rio de Janeiro Claude-Louis Cadet-Gassicourt, le guaraná atterrit en France sur les tables des scientifiques naturalistes et chimistes dans les années 1820 (Cadet-Gassicourt 1817). Marcelin Berthelot et Claude Dechastelus isolère la molécule active du guaraná, la guaranine, en 1840, pour la première fois en France (Réveil 1864 : 123). Le 8 mai 1840, M. Gravelle, qui leur avait fourni le guaraná lut, devant la Société Médicale d'Émulation de Paris, de l'École de Médecine, une Notice sur une Nouvelle Substance Médicinale Appelée Paullinia. Le scientifique présenta la paullinia comme « un excellent remède tonique et calmant à la fois », propriété qu'il attribue à la présence de « tanin » et d'une « substance cristallisable jouissant des propriétés chimiques de la caféine […]. La matière cristallisable, qui offre toute l'amertume du Paullinia, est digne de l'attention des praticiens. » (Gravelle 1840 : 3 & 18). Les scientifiques associèrent la culture de la plante au Brésil comme similaire au cacao et ils décrivirent ses actions comme un coupe-faim et en même temps un stimulant de l'appétit, à la fois tonique et calmant. Pour la première fois en France, des informations à propos de la fabrication de la plante au Brésil sont systématisées. Gravelle décrit ici assez précisément le procédé de fabrication du guaraná des Mawé et des métis de Luzeia (Maués). Le Paullinia, « préparé par les naturels du Brésil, offre extérieurement une couleur noire analogue à celle du chocolat ; sa masse semble enveloppée d'une croûte mince, ce qui est dû à son exposition dans les cheminées ; sa cassure présente intérieurement des espèces de petites cavités produites par le retrait de la masse, et ça et là des graines encore entières et enveloppées de leur tégument mince et brillant. » (Ibid.: 2).

Photographie : Détail d'un bâton (ou « pâte ») de guaraná tel que décrit au 19ème siècle (2015)



Source : Guayapi

4 Ce même Gravelle avait en effet consommé au Brésil tant les pains de guaraná que ses racines « toniques et astringentes » (Ibid. : 4) et affirmait fournir les premières matières premières de guaraná en France pour la formulation des premiers produits pharmaceutiques, grâce à l'intermédiation du pharmacien parisien M. Dechastelus qui s'approvisionnait au Brésil. Gravelle considérait que le guaraná à la fois comme un calmant et relaxant : « ces remarques doivent faire comprendre que, tout en réussissant dans des maladies diverses, le Paullinia n'a pas des actions multiples ni contradictoires ; ses effets se rattachent évidemment à la seule vertu que je lui attribue, si je ne me trompe, la tonicité calmante et astringente à la fois. » (Gravelle 1840 : 6-7). Le guaraná était déjà présenté sous différentes formulations : pastilles, sirop, pilules à base d'extraits hydroalcooliques, poudre, pommade à base d'axonge. À partir de ces caractérisations et formulations médicinales, le commerce du guaraná put se développer en France sous différentes marques. Le premier produit à base de guaraná est attesté en France dès 1847 avec la « Poudre de Paullinia de E. Fournier », pharmacien, conseillé contre les migraines et la névralgie.

Photographie : Première publicité commerciale pour le guaraná en France, en 1847 : le Paullinia Fournier



MIGRAINE

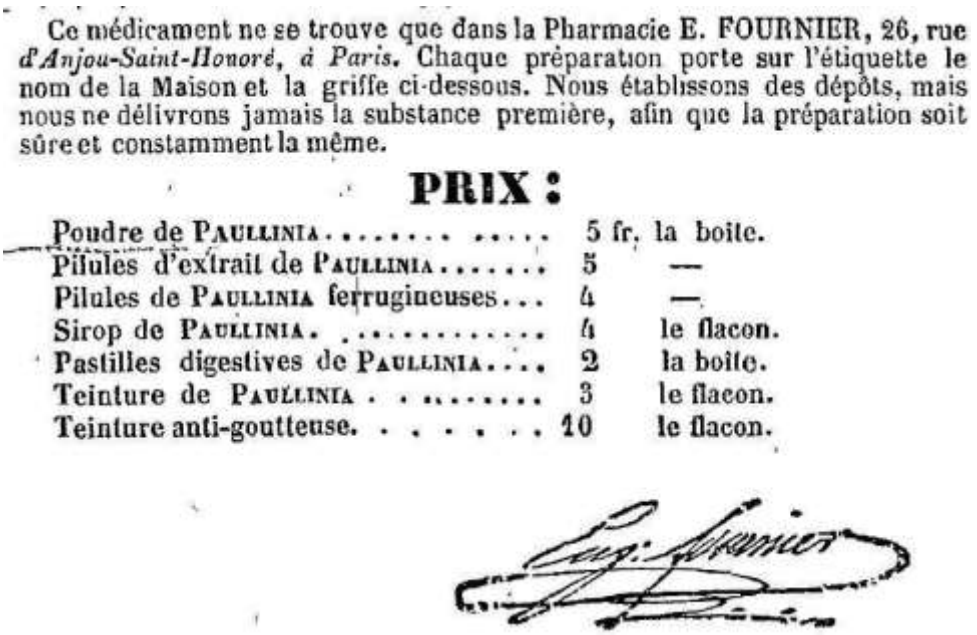
PAR LE PAULLINIA de E. FOURNIER

Les accès les plus violens de migraine, de névralgie, de gastralgie, etc., disparaissent instantanément sous l'influence de la *Poudre de Paullinia* de E. FOURNIER, pharmacien. Les nombreuses expériences faites depuis six ans par les premiers médecins de Paris prouvent que ce précieux médicament n'échoue jamais quand son application est bien indiquée. L'emploi de ce remède n'offre aucun danger. Dépôt rue d'Anjou Saint-Honoré, 18, Paris. (*Affranchir.*) (2848)...

Source : Journal des Débats Politiques et Littéraires du 2 février 1847 : 4, accessible en ligne sur www.retronews.fr

5 Des indications sur ce produit sont données dans le Recueil de notices de E. Fournier sur ses préparations de Paullinia. Tout d'abord le pharmacien affirme que pour trouver le « médicament » il établit « des dépôts, mais nous ne délivrons jamais la substance première, afin que la préparation soit sûre et constamment la même » (Fournier ? vers 1840 : 4). Véritable souci de qualité ou secret de fabrication industrielle ? La substance première, produit des nombreux procédés de transformation et de filtration à partir de la pâte de guaraná obtenue du Brésil, est un savoir-faire qui mérite une protection intellectuelle.

Photographie : Produits et indications sur le Paullinia Fournier (vers 1840)



Ce médicament ne se trouve que dans la Pharmacie E. FOURNIER, 26, rue *d'Anjou-Saint-Honoré, à Paris.* Chaque préparation porte sur l'étiquette le nom de la Maison et la griffe ci-dessous. Nous établissons des dépôts, mais nous ne délivrons jamais la substance première, afin que la préparation soit sûre et constamment la même.

PRIX :

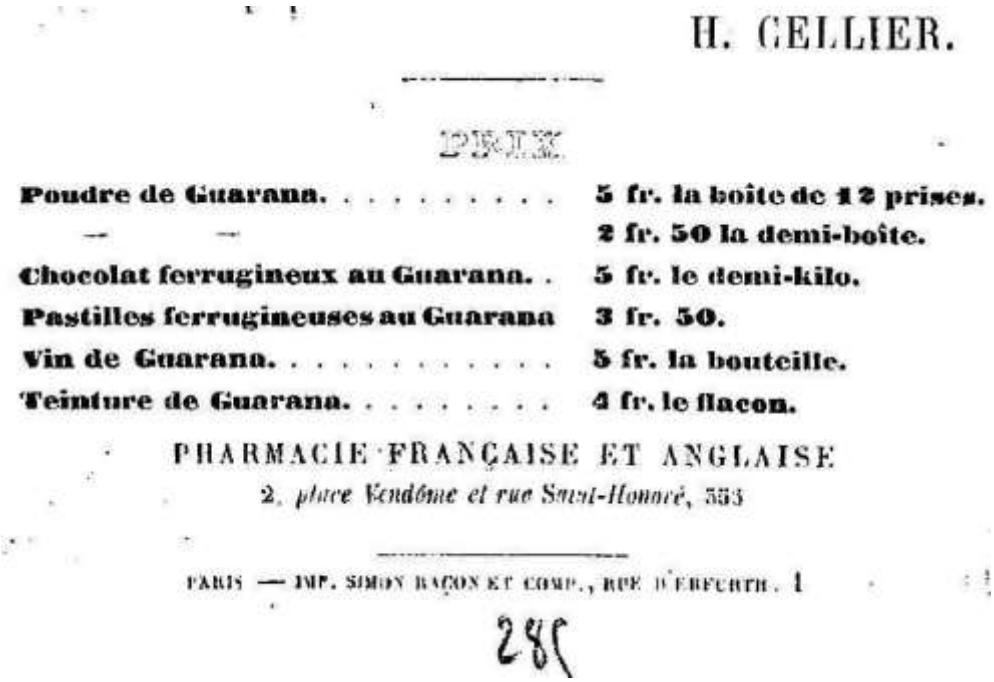
Poudre de PAULLINIA.....	5 fr.	la boite.
Pilules d'extrait de PAULLINIA.....	5	—
Pilules de PAULLINIA ferrugineuses...	4	—
Sirop de PAULLINIA.....	4	le flacon.
Pastilles digestives de PAULLINIA....	2	la boite.
Teinture de PAULLINIA.....	3	le flacon.
Teinture anti-goutteuse.....	10	le flacon.

Source : Fournier (? vers 1840 : 4)

6 Fournier, Dechastelus, Berthelot et Gravelle inventèrent, en 1840 avec le guaraná, les compléments alimentaires et les remèdes modernes. A partir d'un ensemble de composés

d'extrait de guaranine sous la forme de sirops, poudres, teintures-mères et pilules, les médecins, chimistes, biologistes et pharmaciens présentent une plante qui répond aux maux quotidens affectant les français de l'époque. En 1850, Henri Cellier, dans son Recueil de notices de H. Cellier sur ses préparations de guarana, ou extrait de paullinia affirma que le guaraná est « une substance que l'on extrait des semences du Paullinia sorbilis, arbre qui croît dans l'Amérique du Sud, d'où nous le tirons directement » (Cellier ? vers 1850 : 1). Il y a identité entre la molécule active et la plante : ce recueil s'intitule « Guarana ou Extrait de Paullinia ». D'autres produits sont formulés : le « chocolat au Guarana », à « prendre tous les matins » ou le vin de Guarana « après chaque repas » (Ibid. : 2). Cellier affirme tirer profit « d'agents » sur le terrain en Amérique du sud qui choisissent la « meilleure qualité » et met en garde : « Il faut se défier des contrefaçons, qui sont toujours funestes par leur inertie, car ce produit, plus que tout autre, est inimitable, et, si l'on veut être sûr des résultats, il faudra toujours exiger notre signature et l'adresse de notre maison, placées sur les boîtes et les paquets. » (Ibid.).

Photographie : Produits du Guarana Cellier (vers 1850)



H. CELLIER.

PRIX

Poudre de Guarana.	5 fr. la boîte de 12 prises.
— —	2 fr. 50 la demi-boîte.
Chocolat ferrugineux au Guarana. .	5 fr. le demi-kilo.
Pastilles ferrugineuses au Guarana	3 fr. 50.
Vin de Guarana.	5 fr. la bouteille.
Teinture de Guarana.	4 fr. le flacon.

PHARMACIE FRANÇAISE ET ANGLAISE

2, *place Vendôme et rue Saint-Honoré*, 553

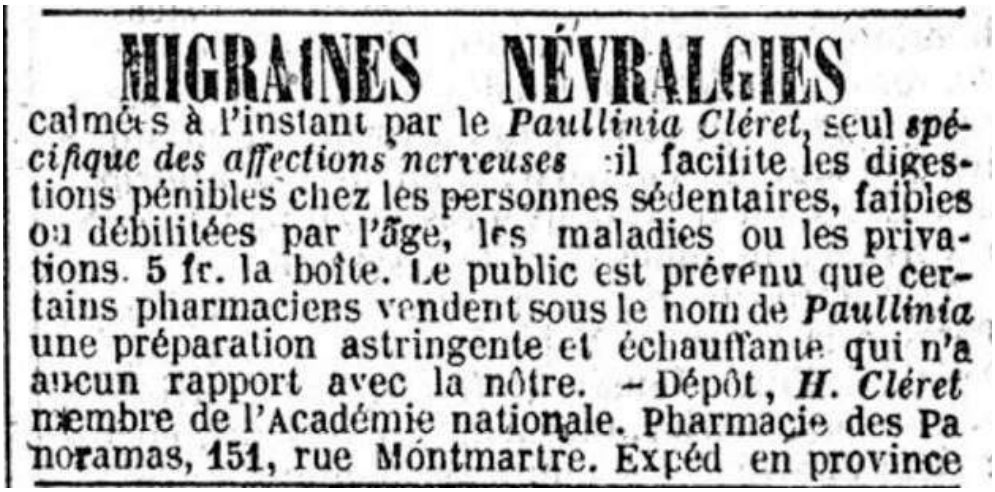
PARIS — IMP. SIMON RAÇON ET COMP., RUE D'ERFURTH, 1

285

Source : Cellier (? vers 1850)

7 En 1858, un nouveau produit, manifestement inspiré par le Paullinia Fournier, à base de guaraná, est mis sur le marché : le « Paullinia Cléret », pour les mêmes affections : migraines, névralgies…

Photographie : Publicité pour le Paullinia Cléret en 1858



MIGRAINES NÉVRALGIES

calmées à l'instant par le *Paullinia Cléret*, seul *spécifique des affections nerveuses* : il facilite les digestions pénibles chez les personnes sédentaires, faibles ou débilitées par l'âge, les maladies ou les privations. 5 fr. la boîte. Le public est prévenu que certains pharmaciens vendent sous le nom de *Paullinia* une préparation astringente et échauffante qui n'a aucun rapport avec la nôtre. — Dépôt, *H. Cléret* membre de l'Académie nationale. Pharmacie des Panoramas, 151, rue Montmartre. Exped en province

Source : Le Siècle n°8348 du 31 janvier 1858 : 4, accessible en ligne sur www.retronews.fr

8 Au moins 3 marques de guaraná étaient donc distribuées en France dans les années 1850, sous le nom de Paullinia : le Paullinia Fournier, le Paullinia Cellier et le Paullinia Cléret. La légitimation scientifique des bienfaits du guaraná se poursuivit les années suivantes, comme on peut le voir avec une publicité de 1859 où une liste de médecins de Paris est mise en valeur pour attester de la qualité du produit. Le Paullinia, composé d'extrait de cristaux de guaranine et mélangé pour 5 francs la boîte, est l'un des premiers médicaments pharmaceutiques à succès vendu en France.

Photographie : Le paullinia est légitimé par la science pour soigner diverses affections (1859)



La 1/2 Boîte 3 fr. Exp. franco.

MIGRAINES ET NEVRALGIES

PAULLINIA - FOURNIER

La Boîte 5 fr. Exp. franco

Infaillible pour combattre les **névralgies, gastralgies, spasmes, rhumatismes,** et surtout les **migraines**, dont les accès les plus violents disparaissent en quelques minutes.

Employé avec grand succès dans toutes les maladies qui résultent d'un affaiblissement général.

Les expériences nombreuses faites en ville et dans les hôpitaux de Paris depuis plus de quinze ans avec un succès constant par MM. les professeur de la Faculté, **Grisolle, Trousseau, Récamier, Blache, Cruveilhier, Baguier, A. Tardieu, E. Barthez**, etc., prouvent que ce médicament est aujourd'hui le meilleur antinerveux connu et le tonique le plus puissant que nous possédions.

M. le professeur **Grisolle** s'exprime ainsi :

« Contre les névralgies et surtout les migraines, le **Paullinia-Fournier** nous a fourni des résultats très avantageux et que nul autre médicament ne nous avait donnés au même degré. »

« M. le professeur **Trousseau** déclare que le **Paullinia-Fournier** est le remède qui lui a le mieux réussi. »

« M. le professeur **Lecœur** certifie que le **Paullinia-Fournier** lui a donné d'excellents résultats qu'il est loin d'avoir obtenus des préparations similaires. »

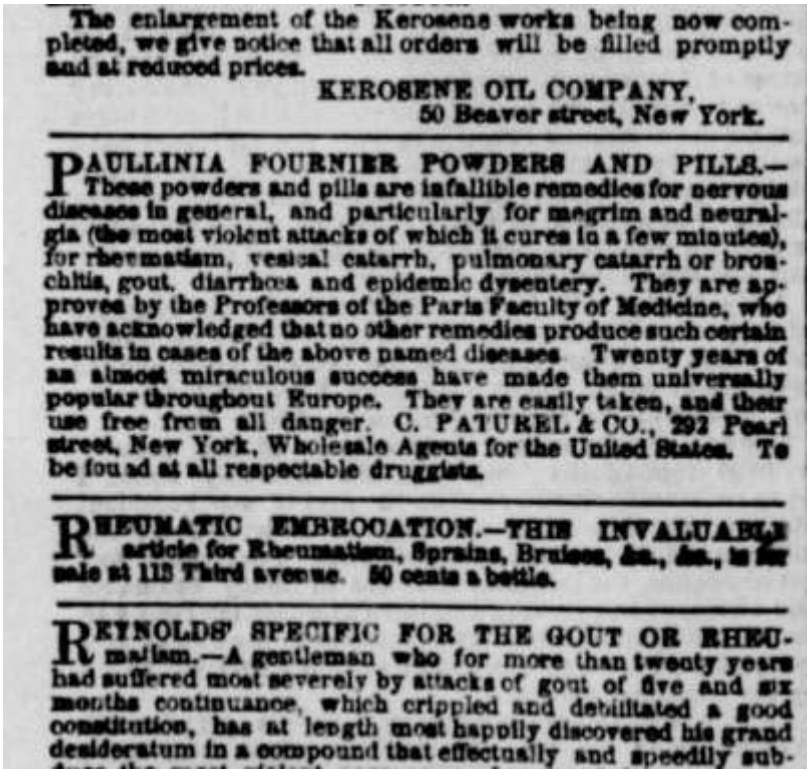
Se défier de la contrefaçon qui vend sous le même nom une substance échauffante souvent dangereuse.

E. FOURNIER, PHARMACIEN-INVENTEUR, **20**, RUE D'ANJOU-SAINT-HONORÉ, PARIS.

Source : Journal Le Constitutionnel n° 92 du 2 avril 1859 (: 4) accessible en ligne sur www.retronews.fr

9 Durant la décennie 1860, les annonces se succèdent en 4ème page des journaux pour vanter les mérites des Paullinia Fournier et Cléret, en prenant garde des malfaçons « astringentes et chauffautes ». Le Paullinia Fournier reste tout de même le plus reconnu et s'exporte même aux États-Unis en 1859, comme médicament « approuvé par les médecins de la Faculté de Médecine de Paris » devenu « universellement populaire dans toute l'Europe » contre la dysentrie, les cataractes, les affections pulmonaires, la neuralgie et les migraines.

Photographie : Première publicité pour le guaraná aux États-Unis avec l'exportation du Paullinia Fournier (1859)



The enlargement of the Kerosene works being now completed, we give notice that all orders will be filled promptly and at reduced prices.

KEROSENE OIL COMPANY,
50 Beaver street, New York.

PAULLINIA FOURNIER POWDERS AND PILLS.—These powders and pills are infallible remedies for nervous diseases in general, and particularly for megrim and neuralgia (the most violent attacks of which it cures in a few minutes), for rheumatism, vesical catarrh, pulmonary catarrh or bronchitis, gout, diarrhœa and epidemic dysentery. They are approved by the Professors of the Paris Faculty of Medicine, who have acknowledged that no other remedies produce such certain results in cases of the above named diseases. Twenty years of an almost miraculous success have made them universally popular throughout Europe. They are easily taken, and their use free from all danger. C. PATUREL & CO., 292 Pearl street, New York, Wholesale Agents for the United States. To be found at all respectable druggists.

RHEUMATIC EMBROCATION.—THIS INVALUABLE article for Rheumatism, Sprains, Bruises, &c., &c., is for sale at 113 Third avenue. 50 cents a bottle.

REYNOLDS' SPECIFIC FOR THE GOUT OR RHEUmatism.—A gentleman who for more than twenty years had suffered most severely by attacks of gout of five and six months continuance, which crippled and debilitated a good constitution, has at length most happily discovered his grand desideratum in a compound that effectually and speedily sub-

Source : The New York Herald du 16 avril 1859, accessible sur http://chroniclingamerica.loc.gov/

10 Suite à ces développements commerciaux en France, le Paullinia ou guarana, comme il commence à être nommé à l'époque, entre dans l'imaginaire français sur le Brésil. Dans la revue de vulgarisation scientifique La Science Pittoresque du 7 novembre 1860, on trouve la première représentation iconographique du paullinia-guarana en France, l'histoire de sa caractérisation chimique du produit ainsi que des indications assez précises sur sa fabrication du guaraná. L'auteur du texte justifie cette présentation : « on parle trop du paullinia à la quatrième page des journaux ; on en parle pas assez ailleurs » (Platt 1860 : 212). Cet article illustré loue en réalité les vertus du Paullinia Cléret vendu à la Pharmacie des Panoramas du 151 rue Montmartre à Paris : pastilles, sirops, pilules, prises, pommade et chocolat au paullinia (Ibid. : 213), et peut être considéré comme l'un des premiers publireportages à visée commerciale en France. La plante, à cause de son homonymie est associée aux Indiens Guarani[2]. Le guaraná serait préparé en broyant les semences et y ajoutant « un peu d'eau de cacao et de fécule de manioc », permettant ainsi sa conservation plusieurs années (Ibid. : 213).

Photographie : Première représentation iconographique du guaraná en France (1860) : « Récolte du fruit Paullinia par les Guarani »

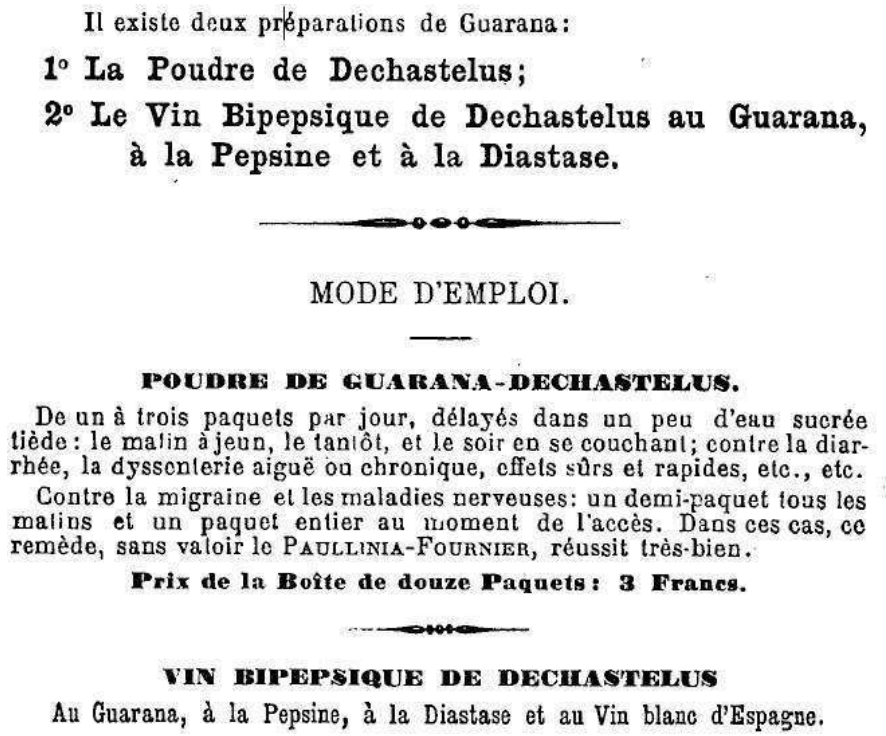


Source : Platt 1860 : 213

11 En 1863, dans son Formulaire Raisonné des Médicaments Nouveaux […], le pharmacien et professeur Oscar Réveil, élève et ami du professeur Trousseau, décrit plus précisément le Paullinia-Guarana, qu'il classe dans le catégorie des « astringents ». « On nomme guarana au Brésil, et on vend en France et ailleurs, sous le nom de paullinia, une pâte faite avec les semences du paullinia sorbilis (Sapindacées) ; le nom de guarana, est celui de la peuplade indienne qui fait usage de cette substance, comme médicament et comme comestible. » (Ibid. : 121-122). Puis le médecin se lamente « que les médecins ne le prescrivent pas, et que les pharmaciens n'en aient pas dans leurs officines, de pur et en fragments d'origine, au lieu des préparations spéciales vendues par quelques pharmaciens de Paris. » (Ibid.). Cette remarque révèle l'emprise de la molécule du guaraná, la guaranine, sur le marché médical français de la plante. Cette dernière était donc monopolisée par les médecins-chimistes qui s'approvisionnent en pâte de guaraná au Brésil.

12 En 1865, d'autres annonces présentent les « Poudres et Pillules de Paullinia Fournier » aux États-Unis, contre les mêmes affections, « importées à Paris depuis l'Amérique du Sud, et là-bas préparées […] de la manière la plus consciencieuse et scientifique » (The Daily Dispatch du 28 décembre 1865, accessible en ligne sur http://chroniclingamerica.loc.gov/). En témoignent les publications, durant les années 1860, du pharmacien Dechastelus, qui se présente comme « Pharmacien-Inventeur » contre les « contre-facteurs et les imitateurs » et met sur le marché le Vin Bipepsique de Dechastelus, au prix de 5 francs (Ibid. : 4) qui est la première boisson commerciale à base de guaraná connue. Cependant Dechastelus, comme on le voit sur la photo ci-dessous, reconnaît la supériorité qualitative du Paullinia-Fournier : « ce remède, sans valoir le Paullinia-Fournier… »[3].

Photographie : Produits à base de guaraná de Dechastelus (vers 1860)



Il existe deux préparations de Guarana :

1° La Poudre de Dechastelus ;

2° Le Vin Bipepsique de Dechastelus au Guarana, à la Pepsine et à la Diastase.

MODE D'EMPLOI.

POUDRE DE GUARANA-DECHASTELUS.

De un à trois paquets par jour, délayés dans un peu d'eau sucrée tiède : le matin à jeun, le tantôt, et le soir en se couchant ; contre la diarrhée, la dyssenterie aiguë ou chronique, effets sûrs et rapides, etc., etc.

Contre la migraine et les maladies nerveuses : un demi-paquet tous les matins et un paquet entier au moment de l'accès. Dans ces cas, ce remède, sans valoir le PAULLINIA-FOURNIER, réussit très-bien.

Prix de la Boîte de douze Paquets : 3 Francs.

VIN BIPEPSIQUE DE DECHASTELUS

Au Guarana, à la Pepsine, à la Diastase et au Vin blanc d'Espagne.

Source : Dechastelus (? vers 1860 : 3)

13 En 1867, lors de l'Exposition Universelle qui eût lieu à Paris, le nom guarana s'impose comme suit : « fébrifuge estimé des indigènes, et qui a pris une place importante dans la thérapeutique française pour combattre certaines affections nerveuses à retour périodique. Il contient de la caféine » (Exposition universelle de 1867 à Paris. Rapports du jury international publiés sous la direction de M. Michel Chevalier […] 1867-1868 : 11, Chapitre II, paragraphe 1)[4]. La même année 1867, le 1er décembre, une note sur le Traitement et Guérison des maux d'estomac et des intestins liés à des troubles fonctionnels de l'appareil digestif […] est publiée par Burin du Buisson, pharmacien Lauréat de l'Académie de médecine de Paris. Au sein de celle-ci le pharmacien fait l'éloge d'une nouvelle marque de guaraná, le GUARANA de Grimault et Cie, qui viendrait « de la province de l'Amazone (Brésil) où il est préparé par les Indiens Manès sous forme de pains cylindriques, fait avec les fruits d'un arbre précieux, appelé dans le pays GUARANAZEIRO (qui n'est autre que le paullinia sorbilis des naturalistes). » (Burin du Buisson 1867 : 29)[5]. La liste des pharmacies, établie par Burin du Buisson, où l'on peut trouver ce produit, est conséquente : 113 pharmacies dans autant de villes en France, 9 en Belgique et 10 en Suisse (Ibid. : 31). Le produit était expédié depuis « Paris, chez M. FOLLET, ancienne pharmacie Dorvault, 7 rue de la Feuillade » (Ibid. : 30).

Photographie : Une nouvelle marque en France : le Guarana Grimault (1880)



Source : Journal Gil Blas du 19 décembre 1880 (: 4, accessible en ligne sur https://www.retronews.fr/)

14 Parallèlement à ces développements médicaux et commerciaux du guaraná en France, la reconnaissance de la plante, des lieux et des peuples qui la produisent se fait plus précise au Brésil, au cours de la seconde moitié du 19ème siècle. La production et la consommation de guaraná s'y développent. En 1878, le médecin S. Eugel écrit dans le journal Le Gaulois (numéro 3383 paru le 26 janvier 1878) que le paullinia Fournier a des « résultats constatés depuis plus de trente ans » contre les maux de têtes et les névralgies (Le Gaulois 1878 : 2). En 1885, la première thèse pour le doctorat en médecine sur le guaraná est soutenue à Paris par Robert Gosset-Deslongchamps[6]. Cette dernière s'intitule Étude Expérimentale sur les effets physiologiques du Guarana et de la Guaranine et l'auteur affirme en préambule que

> « c'est en vain que je me suis adressé à Paris chez tous les marchands de produits d'exportation, je n'ai pu trouver chez aucun d'eux du guarana authentique. On m'a offert plusieurs fois, comme guarana, une poudre dont il eût sans doute été bien difficile de déterminer la véritable nature. Grâce à l'obligeance de M. Doray, pharmacien au Havre, mon ami et compatriote, j'ai pu me procurer encore un kilo de pâte de guarana sous la forme de saucisson, qu'on lui donne habituellement dans le commerce. » (Gosset-Deslongchamps 1885 :6).

15 Ce dernier parle du Paullinia que l'on cultive pour faire « une pâte préparée avec les semences du Paullinia sorbilis (Martins) » comme du Uaranazeiro (Ibid. : 7). Cette pâte est pétrie par les Indiens pour prendre la forme, pas seulement de bâtons, mais « de poissons, de tapirs, de fourmilliers et autres animaux indigènes » et que le guaraná est prescrit « en poudre, en extrait, en sirop, en limonade » (Ibid. : 8-9). Il est râpé, au Brésil, avec l'os lingual d'un poisson, le Vastres condaminea (Ibid. : 9). « Le Paullinia a conquis à Paris, pendant quelques temps, une certaine popularité pour le traitement des migraines. » (: 10). D'après les résultats de ses expériences d'injection de guaranine pure sous la peau de

divers animaux (grenouille, chien, cobaye…), ce dernier conclut : « on voit […] que les effets physiologiques de la guaranine, contrairement à l'opinion émise par plusieurs auteurs, ne sont pas identiques à ceux de la caféine et qu'ils ne représentent en rien ceux de la cocaïne. » (Bochefontaine & Gosset 1885 : 6)[7].

16 En 1886, au sein de la Notice sur la Section Brésilienne d'une exposition sur Le Brésil à Bourges, il est fait état du guaraná comme d'une des matières premières les plus notables de l'Empire du Brésil, aux côtés du cacaoyer, du maté et de la coca (Le Brésil à Bourges 1886 : 12), présenté dans l'exposition sous la forme d'un « morceau de guarana de Manès (Amazone) » et d'une « grenouille en guarana, du rio Solimões » (Ibid. : 60). Ici, Manés doit être lu comme le municipe de Maués. Parallèlement au Brésil, les expéditions naturalistes permettent aux Européens de mieux comprendre le contexte socio-écologique de la production et de la consommation de la plante.

Diffusion de la production et de la consommation du guaraná comme aliment, diversification des circuits commerciaux et début des exportations régulières au Brésil

17 Lors de son voyage de la remontée de l'Amazone jusqu'à Santarem, du 10 octobre au 19 novembre 1849, Richard Spruce, arrivant à l'embouchure du fleuve Tapajos, décrit à propos de leur hôte dans la ville, le capitaine Hislop :

> « Un temps, il commerça extensivement à Cuyabá, la capitale des provinces montagneuses du Matto Grosso, qui est atteinte en ascendant le Tapajoz presque jusqu'à sa source, et en passant ensuite par un court portage par la source de l'un des affluents principaux (head-streams) du Paraguay, où Cuyabá est située. Les produits de base (staple produce) de Cuyabá étaient des diamants et de la poussière d'or, et Santarem pouvait offrir en échange du guaraná, le produit de plantations dans les voisinnages immédiats, et du sel, amené depuis le Portugal : deux articles de première nécessité pour les mineurs de Cuyabá, et en ces temps difficilement obtenus exceptés depuis Santarem. » (Spruce 1908 : 62)

18 En 1852, 262 arrobes de guaraná sous forme de pâte, soit 3013 KG de produit fini, furent expédiés en Europe, sans doute via São Paulo (Hernández Bermejo & León 1994 : 223). En 1873, nous en apprenons plus sur l'économie, le commerce et les usages du guaraná au Brésil grâce à Conego Francisco Bernardino de Souza. Ce dernier l'appelle Paulinea sorbilis, « de la famille des pindaceas », et la décrit comme une « vivace, grimpante en forme de liane » qui « contient une grande quantité de caféine, gomme, tanin, etc… ». Elle serait

> « réfrigérante, calmante, subtonique et astringente ; aussi elle est réputée comme anti-fiévreuse. Elle s'ingère en interne, réduite en poudre tenue et fine, par le moyen d'une râpe, dans la dose de deux à quatre octaves pour un litre d'eau fraîche ou légèrement tiède, adoucie avec du sucre. […] De la racine, qui est très amère[8], les indiens font usage en infusion comme préservatif des fièvres intermittantes. Le guaraná est cultivé en grande quantité dans les municipes de Maués et Villa Bella da Imperatriz (Parintins). A Maués surtout elle constitue quasiment l'unique industrie qui a tant concourrue pour sa prospérité. La plante guaraná, dit l'infatigable Sr.

> Ferreira Penna, paraît être la fière compagnone des tribus indigènes Mundurucùs, Maués, Araras, Muras et Apiacás. Sa patrie, depuis que c'est là où elle est le plus communément trouvée en état sylvestre, est cette région magnifique, encore en grande partie habitée par ces tribus et que l'auteur de la Corografia Brasilica dénomina Mundurucania, comprise entre le Tapajos et le Madeira, région merveilleuse par la variété et l'abondance de ses riches produits végétaux. Les habitants de la province de Matto Grosso et de la Bolivie, depuis les marges du haut Paraguay et du Madeira jusqu'aux montagnes orientales des Andes, font une grande consommation du guaraná, qui possède entre eux, l'emploi que dans le Pará et dans presque toutes les provinces se fait au café et dans le Rio Grande au mate. Ils le consomment froid tous les jours, principalement tôt le matin, dans un calice ou une calebasse (cuya), en fonction des conditions sociales de chacun. Pour réduire en poudre la pâte du guaraná on emploie généralement la langue osseuse du pirarucú, qui substitue de manière optimale une lime. […] Les indiens Maués, beaucoup de Mundurucùs, les Muras et les Araras le prennent à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, en commençant de 3 à 5 heures du matin… Chaque année descendent par le fleuve Madeira des marchands de la Bolivie et du Matto Grosso qui se dirigent à Serpa et Villa Bella da Imperatriz, où ils amènent leurs produits d'exportation et d'où ils reçoivent ceux de l'importation. De là avant de revenir ils vont à Maués, d'où ils emmènent mil arrobes (arrobas, avec 1 arrobe = 12,5 KG soit 12,5 tonnes environs) de guaraná, rentrant donc avec leurs ubás (?), ces dernières chargées de ce dernier produit, qu'ils vont vendre dans les départements de Beni, Santa Cruz de la Sierra et Cochabamba en Bolivie et dans les peuplement du Guaporé et de ses affluents. Le prix de chaque arrobe de guaraná, acheté dans les municipe où il est fabriqué, est de 40$ à 5$000 (milréis). Au Matto Grosso il arrive beaucoup de fois à des prix fabuleux. Voici comment ils le préparent : Ils grillent à feu doux l'amande, qui est de couleur obscure et presque de la taille d'une noisette, ils la triturent bien dans un pilon, en lui jettant un peu d'eau, jusqu'à rester bien compacte et ils lui donnent alors la forme de rouleaux cylindriques ou tout autre, pour finalement être emmenée au four et durcir. Ainsi préparé, il dure des années sans altération. En général, est considéré de qualité supérieure le guaraná qui présente une couleur claire dans l'intérieur ; si cela n'est pas le signal décisif de sa perfection (posto que não seja isto signal decisivo da sua perfeição). » (Souza 1873 : 245-247).

19 Le fumage du guaraná au sein de fours et non plus de cheminées est une innovation métisse dans l'étape de la transformation du guaraná. Les voies commerciales se diversifient : au Tapajos et au Paraná, qui approvisionnent Cuyaba, São Paulo et la ville de Guaporé, répond maintenant le fleuve Madeira, qui permet de desservir la Bolivie avec Santa Cruz de la Sierra puis, via le Béni, la ville andine de Cochabamba. Entre 1876 et 1894, Élisée Reclus confirme les origines de la culture du guaraná dans sa Nouvelle Géographie Universelle. En reprenant les éléments issus des travaux de Carl Friedrich Philipp von Martius il associe clairement les Indiens Mauhé à la plante, tout en précisant que ces derniers avaient alors perdu le monopole de la production de la plante. Il les décrit comme « fort méfiants, rusés et souvent perfides » :

> « Les Mauhé du bas Tapajoz et des rives amazoniennes, qui ont donné leur nom à tout un ensemble de coulées sur la rive méridionale du grand fleuve paraissent appartenir à la même souche que les Mundurucú […].Aussi industrieux que les Mundurucú, ils étaient naguère les seuls Indiens qui préparassent la guarana, décoction qu'on obtient avec les fèves d'une espèce de liane, paullinia sorbilis, et que l'on emploie dans tout le Brésil, et jusqu'en

> Bolivie, contre la dysentrie et les fièvres intermittentes. Avant les combats, les Mauhés prennent aussi de la guarana pour se donner de la vigueur et se rendre insensibles aux blessures. Dans les transactions locales, les fèves du paullinia servent de monnaie. » (Reclus 1876-1894 : 178-179).

20 D'après les données de Paul Le Cointe sur l'exportation du guaraná à la fin du 19ème siècle, on voit que la plante, toujours principalement consommée au niveau régional, commença à être aussi exportée depuis les ports de Manaus et Belém. Bien que la production et commercialisation du guaraná restèrent contrôlées par les municipes de Parintins et Maués, on enregistra, par exemple, une exception en 1895-1896, avec une exportation de plus de 50 tonnes depuis Belém contre un peu moins de 24 tonnes depuis Parintins et Maués. Cela est dû à l'arrivée, comme nous l'avons vu au cours de la partie précédente sur la noix d'Amazonie, des flottes commerciales de bateaux à vapeurs en Amazonie au cours de la deuxième moitié du 20ème siècle. Comme Claude Lévi-Strauss le remarqua dans les années 1930 (voir ci-après), l'exportation du guaraná à São Paulo, par cabotage sur la côte depuis Belém, concurrença fortement le transport interne par la remontée du Tapajos, avant de la susbtituer complètement.

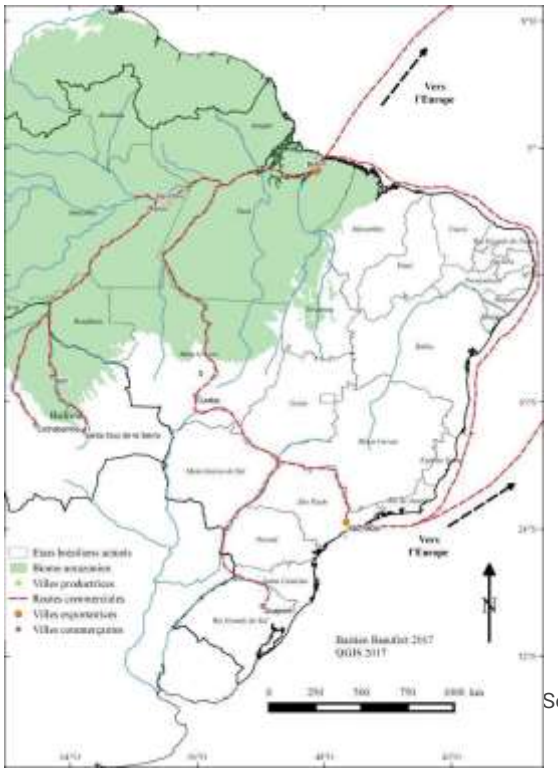
Tableau : Exportations par Manaus et par les autres ports amazoniens (Parintins et Maués) de guaraná

Image 2000009A0000336A000018F4DEA4573C.wmf

Source : Le Cointe 1922 : 477

21 En 1895-1896, Henri Coudreau, durant son Voyage au Tapajoz, constate : « Les Maues, qui étaient autrefois de grands producteurs de guaraná, ont aujourd'hui à peu près complètement délaissé ce travail pour celui de la borracha. On n'évalue pas aujourd'hui à plus de 100 arrobas (1500 kilos) la quantité totale de guaraná produite par le pays maues. » (Coudreau 1897 : 25).

Carte : Circulation du guaraná à la fin du 19ème siècle



Source : Lévi-Strauss 1955, Le Cointe 1922 &

Augmentation de la production à Maués et lancement des premières boissons à base de guaraná

22 En 1890 est lancée la première boisson formulée à base de guaraná en France : le vin Bravais. Ce dernier, formulé par l'inventeur Raoul Bravais, contient des extraits de coca (cocaïne), guarana (guaranine) et de cacao (théobromine). L'iconographie du produit montre un homme fort, félin, qui rappelle l'imageries du demi-Dieu grec Hercule. C'est le début de la mercatique moderne du guaraná et d'une forme de biopolitique, où un idéal-type et de corps d'homme est associé à la prise de la plante. Comme l'affirme Vandana Shiva

> « Les producteurs de telles marchandises […] élaborées à partir de connaissances locales mais sans se fonder sur l'organisation éthique, épistémologique ou écologique de ces systèmes de connaissances […] se servent de fragments de la biodiversité comme matière première pour élaborer des produits biologiques protégés par des brevets, lesquels produits vont modifier la biodiversité et le savoir indigène après les avoir exploités. » (Shiva 2002 : 101).

23 Ce type de conséquence en boomerang, où les firmes exploitent le savoir des peuples autochtones pour en extraire les principes biomoraux de leurs contextes, trouve une finalité explicite dans la vente des produits composés à ces mêmes peuples. D'après Eduardo Brondizio « la technologie est réemballée avec un discours et une terminologie techniques, et est réintroduite par de nouveaux agents qui gagnent des positions dans le

système de production et qui bénéficient de nouveaux marchés et d'incitations économiques pour un développement régional 'durable' inaccessible à la plupart des producteurs. » (Brondizio 2008 : 13).

24 Le vin Bravais se situait à la frontière d'un remède médical (il est « tonique », « nutritif » et « reconstituant »), vendu en pharmacie, et d'un produit gastronomique, à consommer des « verres de Bordeaux à Madère ».

Photographie : Le vin Bravais, première boisson au guaraná et naissance de la mercatique moderne (1890)





Source : Bravais 1890 (accessible sur www.gallica.bnf.fr)

25 Par un retour transatlantique intéressant, les premières boissons au guaraná brésiliennes furent formulées au début du 20ème siècle, qui correspond au moment où la plante tomba dans l'oubli en France, hormis une thèse de doctorat en médecine soutenue sur la plante à l'Université de Paris en 1931 (de Berrêdo Carneiro 1931). En 1907 le chimiste, pharmacien et inventeur brésilien Pedro Baptista de Andrade formule avec le médecin, philosophe et homme politique Luís Pereira Barreto la première boisson brésilienne arômatisée au guaraná à Manaus : le Guaraná Andrade. D'après Paul le Cointe, dans la décennie 1910, environs 30 tonnes de guarana étaient expédiés, via le Rio Tapajoz (fleuve Tapajos) vers Cuiabá dans le Mato Grosso (municipe de Cuiaba) (Le Cointe 1922 : 479). 10 à 30 % de cette quantité, selon les années, étaient exportées en Europe. Le guaraná était donc encore consommé, durant la première moitié du 20ème siècle, principalement sur les marchés domestiques et régionaux, mais commençait à être exporté régulièrement aux États-Unis et en Europe. Celui-ci atteignait des prix élevés et il n'était pas rare, d'après Paul le Cointe, que son prix de revient fut multiplié par 40 voire 60 au long de ses voyages vers la Bolivie : « le guarana s'est longtemps vendu sur les lieux de production au prix de 2 500 à 3 000 réis le kilogramme, et il atteignait parfois en Bolivie le prix de 120 000 réis. Depuis quelques temps il a beaucoup augmenté de valeur en Amazonie, et se côte de 8 à 10 000 réis le kilogramme à Belém (6 000 seulement en 1916) » (Le Cointe op. cit. : 478-479).

Tableau : Exportations en volume et en valeur de guaraná par port au Brésil et importation en volume par pays ou région (1900-1927)

Image 200005AD0000728200002D7EA321543A.wmfSources : élaboration personnelle d'après Le Cointe 1922 : 478 & de Berrêdo Carneiro 1931 : 18

26 Contrairement à de nombreuses plantes amazoniennes mondiales, le guaraná était consommé au début du 20ème siècle à plus de 90 % en Amérique du Sud et au sein même du Brésil. Les ports exportateurs principaux n'étaient pas Belém et Manaus comme pour le caoutchouc ou la noix d'Amazonie mais les petits municipes de Parintins et Maués, région historique de domestication de la plante. Cependant pour ces deux municipalités (municipios ou municipes au Brésil) les statistiques sont manquantes pour plusieurs années.

Le guaraná champagne : la première boisson nationale du guaraná brésilien

27 En 1921, Pedro Baptista de Andrade améliora la recette de son Guaraná Andrade et formule le Guaraná Champagne, une boisson gazeuse (refrigerante) qui était fabriquée par la firme Companhia Antartica Paulista. Celle-ci, basée à São Paulo, achètait les graines de guaraná aux producteurs métis de la ville Maués, et, sans doute, au Indiens Maués de l'intérieur des terres. La valeur ajoutée du produit était auparavant intégralement captée par les producteurs-transformateurs métis de Maués et indigènes de l'intérieur des terres car ils fournissaient un produit fini. En effet ceux-ci vendaient la pâte de guaraná prête à râper dans l'eau pour être consommée. Avec la formulation des boissons gazeuses au guaraná, les producteurs ne fournirent plus qu'un produit semi-fini : les graines de guaraná cuites ou séchées (guaraná em rama) qui seraient ensuite transformées en extraits intégrés aux boissons. Les firmes des boissons gazeuses s'imposent alors comme

les agents captant une part importante de la valeur ajoutée des filières de guaraná au cours de la première moitié du 20ème siècle.

28 Avec le Guaraná Champagne, le guaraná devient une boisson qui jouit d'une image gastronomique : le terme champagne, associé à la plante amazonienne, résonne comme un gage de qualité. Le soda de la famille brésilienne (o refrigerante da familia brasileira) est donc appelé à prendre sa place sur toutes les tables, notamment du sud du pays où il est fabriqué. L'image de l'Indien, autrefois prégnante dans les récits entourant les usages médicinaux de la plante, est ici entièrement effacée au profit d'une brésilianisation du produit. « Tonique des anciens et tonique des jeunes, boisson des sains et boisson des convalescents […] tonique des muscles et restaurateur des énergies […], boisson sans alcool. », le Guaraná Antártica vise tous les publics, et participe de la consolidation de la brésilianité.

Photographie : Publicités pour le Guaraná Champagne de la Companha Antartica de São Paulo (années 1920)





Source : Propagandas Históricas do Brasil (www.propagandashistoricas.com.br)

29 D'autres marques de boissons gazeuses au guaraná sont lancées, comme le Guaraná Genuino de la firme Brahma en 1924 puis le rafraîchissant (refresco) Guaraná Espumante

en 1927 ainsi que le Guaraná Brahma de la Compahia Cervejaria Brahma la même année. En 1925, la Société Bahianaise d'Agriculture introduit des plants de guaraná (guaranazeiro) dans le Jardin Botanique de Retiro à Salvador (État de Bahia) (Homma 2014 : 312). Aux côtés de l'incorporation du guaraná comme un produit typiquement brésilien, ayant sa place dans la gastronomie du pays, on trouve un autre mouvement, celui de la masculinisation et de la brésilianisation de la consommation du produit. Comme le montrent explicitement les deux publicités qui suivent, le guaraná est amené à être consommé par des hommes, blancs, parfois servis par des femmes indiennes qui sont folklorisées. Dans le même temps la brésilianité du produit est affirmée, comme il est écrit sur l'une des publicités : « Boisson du Brésil, meilleure, bien meilleure que les vermouths de l'Italie ou les Cognacs de France. Garde, cher touriste, son nom en tête (de cor), et diffuse le dans son pays, entre personnes élégantes. Guaraná ! Guaraná ! Guaraná Espumante ! ». Pour illustrer ce texte, une image montre une indienne à plume, blanche, offrant une bouteille du produit à un homme. Cette appropriation d'un produit indigène par une forme d'occidentalisation et une masculinisation de sa consommation répond à la définition de l'appropriation des plantes d'Ikechi Mgbeoji. D'après cet auteur la biopiraterie[9] ne doit pas être envisagée comme une question de déplacement transnational de germoplasme, mais plutôt comme une logique d'appropriation qui privilégie l'accumulation du capital depuis un point de vue racialisant et genré qui invisibilise les populations autochtones. (Mgbeoji 2006 : 90). C'est sur cette invisibilisation des populations autochtones et des Indiens Mawé que le guaraná moderne, aliment désormais quotidien des brésiliens et bientôt plante globale, naquît.

30 Photographie : Européanisation, sexualisation et folklorisation du guaraná (années 1920)







Source : Propagandas Históricas do Brasil (www.propagandashistoricas.com.br)

BIBLIOGRAFIA

BEAUFORT B., La fabrique des plantes globales : une géographie de la mondialisation des végétaux du Nouveau Monde et particulièrement de l'Amazonie, Thèse de Doctorat en Géographie, Urbanisme et Aménagement du Territoire de l'Université Sorbonne Paris-Cité, Paris, 2017.

BEAUFORT B. & WOLF S., Le Guarana, Trésor des Indiens Sateré Mawé, Yves Michel, Gap, 2008.

BERRÊDO CARNEIRO de P.E., Le Guarana et Paullinia Cupana H.B. & K. Contribution à l'étude des plantes à caféine, Thèse présentée à La Faculté des Sciences de l'Université de Paris pour obtenir Le Titre de Docteur de l'Université, Jouve & Cie Éditeurs, Paris, 1931.

BITTENCOURT L.S. et alii, « The protective effects of guaraná extract (Paullinia cupana) on fibroblast NIH-3T3 cells exposed to sodium nitroprusside » in Food and Chemincal Toxicology, volume 53, pp. 119-125, 2013.

BOCHEFONTAINE M. & GOSSET R., « Recherches sur les Propriétés Physiologiques du Guarana et de la Guaranine » in Journal des Connaissances Médicales, 20 août 1885, Octave Doint Éditeur, Paris, 1885.

BRONDIZIO E.S., The Amazonian Caboclo and the Açaí Palm. Forest Farmers in the Global Market, Advances in Economic Botany, volume 16, The New York Botanical Garden Press, New York, 2008.

BURIN DU BUISSON, Traitement et Guérison des Maux d'Estomac et des Intestins par l'Usage des Pastilles Digestives de Lactate de Soude et de Magnésie suivi de Quelques Conseils aux Mères de Famille sur l'Emploi des Sirops de Raifort Iodé et de Quinquina ferrugineux, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, 1867.

CADET-GASSICOURT C.L., Journal de Pharmacie, 2ème série, tome 3, p. 258, 1817.

CELLIER H., « Guarana ou Extrait de Paullinia » in Recueil de notices de H. Cellier sur ses préparations de guarana, ou extrait de paullinia, Pharmacie Française et Anglaise, 2, place Vendôme, et rue Saint-Honoré, 356, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, ? vers 1850.

CLEMENT C.R., CIRSTO-ARAUJO M. de, EECKENBRUGGE G.C. d', PEREIRA A.A., PICANçO-RODRIGUES D., "Origin and Domestication of Native Amazonian Plants" in Diversity, volume 2, pp. 72-106, 2010.

CONGRÉTEL M., Une plante, des fils et des clones. Histoires amazoniennes de guaraná(s) dans un monde globalisé, Thèse de doctorat en sciences sociales, AgroParisTech, Paris, 2017.

COUDREAU H., Voyage au Tapajoz. 28 juillet 1895-7 janvier 1896, A. Lahure, Imprimeur – Éditeur, 9, rue de Fleurus, 9, Paris, 1897.

DECHASTELUS M., « Guarana de Dechastelus, Pharmacien-Inventeur, 56, rue d'Anjou-Saint-Honoré, 56, contre Les Diarrhées, les Dyssenteries aiguës ou chroniques, l'Hémoptysie, les Catarrhes chroniques de Vessie et de Poitrine, la Lencorrhée, certaines migraines et Névralgies. » in Recueil de notices sur ses préparations du guarana, Typographie de E. Brière, rue Saint-Honoré, 257, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, vers 1860.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1867 A PARIS, RAPPORTS DU JURY INTERNATIONAL PUBLIÉS SOUS LA DIRECTION DE M. MICHEL CHEVALIER, L'Histoire Naturelle Médicale à l'Exposition Universelle par M. Ad. Chatin, Imprimerie et Librairie Administratives de Paul Dupont, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, 1867-1868.

FIGUEROA A.L.G., Guerriers de l´écriture et commerçants du monde enchanté : histoire, identité et traitement du mal chez les Sateré-Mawé (Amazonie centrale, Brésil), Thèse présentée pour l'obtention du titre de Docteur en Anthropologie, École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, 1997.

FILOCHE G. & PINTON F., "Who Owns Guaraná? Legal Strategies, Development Policies and Agricultural Practices in Brazilian Amazonia" in Journal of Agrarian Change, volume XX, n° XX, pp. XX, 2013.

FOURNIER E., « Paullinia de E. Fournier, Pharmacien à Paris, Rue d'Anjou-Saint-Honoré, n°26, Seul Remède véritablement efficice contre la Migraine et les Névralgies, employé avec un grand succès contre la Gastralgie, les Maladies nerveuses, Et toutes celles qui résultent d'un affaiblissement général » in Recueil de notices de E. Fournier sur ses préparations de Paullinia, Imprimerie de Ciassaignon, rue Gît-le-Cœur, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, ? vers 1840.

FRABONI M., « Dossier – Guaranà : nel santuario dei Sateré-Mawé" in PIZZA C., RASTRELLI L., TOTARO K., DE SIMONE F., Erboristeria Domani, n° 228, luglio-agosto 1999, Milano, pp. 26-33, 1999.

GOSSET-DESLONGCHAMPS R., Étude expérimentale sur les effets physiologiques du Guarana et de la Guaranine, Thèse pour le Doctorat en Médecine, Faculté de Médecine de Paris, A. Parent, Imprimeur de la Faculté de Médecine, Paris, 1885.

GRAVELLE M.N.A., Notice sur une Nouvelle Substance Médicinale Appelée Paullinia, Lue devant la Société Médicale d'Émulation de Paris dans la Séance du 6 mai 1840 Par M.N.A. Gravelle, Docteur en Médecine, Membre de plusieurs sociétés savantes, nationales et étrangères, Chevalier de l'ordre du Christ, etc. etc, Imprimerie de Guiraudet et Jouaust, rue Saint-Honoré, 315, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, 1840.

HAMERSKI L., SOMNER G.V. & TAMAIO N., « Paullinia cupana Kunth (Sapindaceae) : A review of its ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacology » in Journal of Medicinal Plants Research, volume 7, n° 30, 10 août 2013, pp. 2221-2229, 2013.

HERNÁNDEZ BERMEJO J.E. & LEÓN J., Cultures marginalisées. 1492 : une autre perspective, FAO, Rome, 1994.

HOMMA A.K.O., « Guaraná : passado, presente e futuro » in HOMMA A.K.O. (ed. Técnico), Extrativismo Vegetal na Amazônia. História, ecologia, economia e domesticação, Embrapa, Brasília, 2014, pp. 307-319.

LE BRÉSIL A BOURGES, Notice sur la Section Brésilienne, Directeur : M.H.-R. Le Coq, Délégué de la Société Centro da Lavoura e Commercio de Rio-de-Janeiro, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, 1886.

LE COINTE P., L'Amazonie brésilienne. Le pays, ses habitants, ses ressources, notes et statistiques jusqu'en 1920, A. Challamel, Paris, 1922.

LÉVI-STRAUSS C., Tristes Tropiques, Plon, Paris, 1955.

MACHADO A.K. et alii, « Guaraná (Paullinia cupana) improves de proliferation and oxidative metabolism of senescent adipocyte stem cells derived from human lipoaspirates » in Food Research International, volume 67, pp. 426-433, 2015.

MARTIUS T. von, « Das Guaranin ; Ein neuer Pflanzenbildungtheil » in Arch. F. d. ges. Naturl. Nürberg, Volume VII, p. 266, 1826.

MARTIUS von C.F.P., Systema Materiae Medicae Vegetabilis Brasiliensis, Volume XIII, Lipsiae, Leiden, 1843.

MGBEOJI I., Global Biopiracy. Patents, Plants, and Indigenous Knowledge, UBC Press, Vancouver & Toronto, 2006.

PEREIRA N., Os índios Maués, Organizações Simões, Rio de Janeiro, 1954.

PLATT L., "Le Paullinia" in La Science Pittoresque, Deuxième Série du Musée des Sciences, n°27, 5ème année, Paris, pp. 212-214, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, 1860.

RÄTSCH C., The Encyclopedia of Psychoactive Plants. Ethnopharmacology and its Applications, Park Street Press, Rochester, Vermont, 2005.

REVEIL O., Formulaire Raisonné des Médicaments Nouveaux et des Médications Nouvelles, Suivi de Notions sur l'aérothérapie, l'hydrothérapie, l'électrothérapie, la kinésithérapie et l'hydrologie médicale, J.B. Baillière et Fils, Libraires de l'Académie Impériale de Médecine, Paris, numérisé par la Bibliothèque Nationale de France, accessible en ligne : gallica.bnf.fr, Paris, 1863-1864.

SHIVA V., La Biopiraterie ou le pillage de la nature et de la connaissance, Traduit de l'anglais par Denise Luccioni, Alias etc, Paris, 2002.

SOUZA de C.F.B., Lembranças e Curiosidades do Valle do Amazonas, Typografia do Futura, Rua do Espirito Santo, Canto da Travessa dos Ferreiros, Pará, 1873.

SPRUCE R., Notes of a Botanist on the Amazon & Andes, Volume I, Macmillan and Co. Limited, London, 1908.

NOTAS

1. Ces derniers, aujourd'hui appelés Sateré Mawé, revendiquent toujours la paternité de l'invention et la découverte des cultures de la plante, et ont obtenu à ce titre, une Dénomination d'Origine (*Denominação de Origem*) auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (*Instituto Nacional de Propriedade Industrial*, INPI) en 2016. Voir Beaufort (2017), Congrétel (2017) et Filoche & Pinton (2013), Fraboni (1999) & Figueroa (1997).

2. Si l'on tape les mots-clefs « Guarana Indiens Guarani » dans un moteur de recherche, on voit que cette confusion simplificatrice se maintient encore aujourd'hui et permet, d'une certaine manière, d'évacuer la réalité indigène du guaraná à une tribu générique et déterritorialisée. Suite à la description qui est faite du mode de préparation du produit, Lucien Platt avance : « Ainsi préparé, le paullinia prend le nom de *guarana*, dont l'étymologie n'a pas besoin d'être indiquée. »

3. Le « dépôt général » pour les produits Dechastelus était d'ailleurs établit à la Pharmacie E. Fournier & Cie, au 56 rue d'Anjou-Saint-Honoré à Paris.

4. Le Brésil y était d'ailleurs présenté comme « terre promise des plantes médicinales » (Exposition Universelle de 1867…)

5. Ce dernier avance ensuite que « La maison Grimault et Cie a importé la première ce médicament, qu'elle a popularisé en France et en Europe. Grâce à ses immenses relations

extérieures, elle a pu s'assurer l'approvisionnement du guarana le mieux préparé, et des meilleures provenances, sur les lieux de production même » (*Ibid*. : 29-30). La paternité de l'introduction première du guaraná en France faisait donc l'objet d'une concurrence intense.

6. Ce dernier en publiera une note de recherche la même année dans le *Journal des Connaissances Médicales* (Bochefontaine & Gosset 1885).

7. A cette époque une différenciation sur l'origine du produit était perçue entre le guaraná « indigène » et « commercial » : « Nous avons retiré 4 gr. 50 environ de guaranine pure, pour 100 grammes de guaraná. Le guarana commercial a été trouvé aussi riche en guaranine que le guarana des indigènes (Bochefontaine & Gosset 1885 : 4).

8. Cette description des Indiens consommant la racine de la plante et non pas la pâte formée à partir des graines, comme dans le passé indigène d'avant le Cabanagem, confirmerait l'origine du mot *çapo* en langue Mawé, qui renvoie à cette période de famine.

9. Qu'il définit comme « L'usage commercial des plantes et des connaissances traditionnelles sur les usages des plantes sans compensation et / ou sans la reconnaissance des apports intellectuels dans l'amélioration des plantes ou dans la création de connaissances traditionnelles sur les usages des plantes, et sans obtenir le consentement préalable informé des propriétaires des plantes ou des practiciens en question. » (Mgbeoji 2006 : 90).

RESUMOS

O guaraná (Paullinia cupana Humbodlt Bonpland Kunth var. sorbilis [Mart.] Ducke), é um vegetal psicoativo considerado como energético físico e intelectual. Planta global desde o final do século 20, é um dos poucos vegetais amazônicos que faz parte de uma indústria tipicamente brasileira. Neste artigo, estudaremos as cadeias de valor transatlânticas do guaraná entre as primeiras difusões da sua produção a partir de 1840 e a invenção da primeira bebida moderna com base a guaraná em 1921, no Brasil. Durante esse período, a planta foi objeto de um grande interes cientifico do outro lado do Atlântico, especialmente na França e na Alemanha, com a identificação da sua molécula ativa, a guaranina. Uma vez isolado, esse alcaloide foi distribuído como remédio graças ao apoio de numerosos científicos e comerciantes na rede das farmácias europeias. Paralelamente no Brasil, a produção, transformação e consumo da plante se miscigenaram. Entre essas idas e voltas mercadológicas entre o Brasil e a França, o guaraná se transformou do estatuto de remédio ao alimento.

Le guaraná (*Paullinia cupana* Humbodlt Bonpland Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke), est un végétal psychoactif considéré comme un dynamisant physique et intellectuel. Plante globale depuis la fin du 20ème siècle, elle est l'un des rares végétaux amazoniens à faire l'objet d'une industrie typiquement brésilienne. Au cours de cet article nous étudierons les filières marchandes transatlantiques du guaraná entre les premières diffusions de sa production à partir de 1840 et l'invention de la première boisson moderne à base de guaraná en 1921, au Brésil. Durant cette période, la plante fit l'objet d'un fort intérêt scientifique outre-Atlantique, notamment en France et en Allemagne, avec l'identification de sa molécule active, la guaranine. Une fois isolé cet alcaloïde fut largement distribué comme remède grâce au soutien de scientifiques et commerçants nombreux au sein du réseau des pharmacies européennes. Parallèlement au Brésil, la production et la consommation de la plante se métissèrent. Tout au long de ces allers et

retours mercatiques entre le Brésil et la France, le guaraná passa du statut de remède à celui d'aliment.

Guaraná, (*Paullinia cupana* Humbodlt Bonpland Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke) is a psychoactive plant that is considered a physical and intellectual energizer. Global plant since the end of the 20th century, it is one of the few Amazonian crops that has become a typical Brazilian industry. During this article we will study the transatlantic commodity chains of the guaraná between its first productions diffusions from 1840 on until the invention of the first guaraná-based modern drink in Brazil. During this period the plant became the object of a strong scientific interest on the other side of the Atlantic, especially in France and Germany, with the identification of its active molecule, the guaranine. Once isolated this alkaloid was largely distributed as a remedy thanks to the support of numerous scientists and merchants in the European drugstore network. At the same time in Brazil, the production and consumption of the plant mixed and increased within the population. All along these marketing roundtrips between Brazil and France, guaraná transformed its status from remedy to food.

ÍNDICE

Índice geográfico: Amazônia brasileira
Keywords: guaraná, marketing, psychoactive plant, commodity chain
Mots-clés: guaraná, mercatique, végétal psychoactif, filières marchandes
Palavras-chave: guaraná, mercadologia, vegetal psicoativo, cadeias de valor

AUTOR

BASTIEN BEAUFORT

Université Sorbonne Paris-Cité, bastienbeaufort@gmail.com