

# Au Brésil, la collecte des noix préserve la forêt

Dans l'Etat de l'Amapa, une coopérative de producteurs met en œuvre une exploitation durable de l'Amazonie

## REPORTAGE

ÉTAT DE L'AMAPA (BRÉSIL) -  
envoyé spécial

Un bruit sourd résonne à travers la jungle. Des coups répétés, précis, ininterrompus, rompent la quiétude de ce coin d'Amazonie, situé sur les rives du rio Iratapuru, dans l'Etat brésilien de l'Amapa. Mais il ne s'agit ni du tintamarre des oiseaux ni du fracas d'une branche dégringolant au sol. L'auteur de cet étrange écho est un type d'habitant très ancien et tout particulier de la grande forêt: le *castanheiro*. En français, le «collecteur de noix»

A 26 ans, Mailson Farias dos Santos a passé la moitié de sa vie à fouiller ce labyrinthe végétal en quête de graines précieuses. Panier sur le dos et grosses bottes au pied, le voilà qui s'enfoncé le long des sentiers de la forêt tropicale. Peu à peu, le sol se recouvre d'un tapis de petites fleurs blanches et de coques aux tons bruns. Soudain, un tronc haut de plusieurs dizaines de mètres, émerge entre les buissons. «Ça y est, voilà les noyers!», s'exclame Mailson.

Sans attendre, le *castanheiro* se saisit d'un, le *cambito*: un bout de bois dont une extrémité est fendue en quartiers pour saisir les coques (appelées «ouricos»: les oursins, en français) et les déposer dans le panier. Armé d'une binette affûtée, le collecteur s'emploie ensuite à les briser une par une pour en extraire le noyau. Il dit être capable d'en ouvrir «800 par jour». Le tout, sans se couper une seule phalange.

L'activité peut sembler artisanale, sinon rustique. Elle mobilise pourtant la quasi-totalité des familles de l'Iratapuru, cet affluent du grand rio Jari, qui coule non loin de la Guyane française. Ces dernières sont allées jusqu'à fonder une société, la Cooperativa mista dos produtores e extrativistas do rio Iratapuru, a Comaru, devenue au fil des années une institution de référence dans la préservation de la nature et des cultures traditionnelles.

### «Ça vaut la peine»

Chaque année, vers le mois de mars, Mailson et les siens prennent la direction du *castanheiro*, leur parcelle de noyers dans la jungle. «Le nôtre est à seulement un ou deux jours de pirogue. Certains *castanheiros* sont situés à une, voire deux semaines de bateau!», raconte le jeune homme. Pour y accéder, il faut parfois tirer l'embarcation à l'aide de cordes dans les cascades, «voire décharger toute la cargaison et la porter à travers la forêt».

Arrivées sur place, les familles coupées du monde établissent leur campement et cassent de l'«oursin» du lever au coucher durant des semaines. «On doit tout apporter: les tentes, l'équipement, l'essence...», liste Mailson. Pour se nourrir, les collecteurs de noix chassent le crocodile, les oiseaux, la biche et les gros rongeurs, et parcourent la forêt avec plus de 100 kilos sur le dos. Il n'est pas rare de croiser le chemin d'un jaguar... «C'est dur, mais ça vaut la peine!», assure le *castanheiro*.



Après les avoir collectées dans un panier, un «castanheiro» casse les coques une par une à l'aide d'une hache, dans l'Etat de l'Amapa (Brésil), le 31 janvier. Le collecteur Mailson Farias dos Santos et sa famille devant leur maison, à Sao Francisco de Iratapuru.

TOMMASO PROTTI  
POUR «LE MONDE»



«La technique n'a pas changé. Mais les conditions de vie, elles, se sont améliorées»

JOSÉ MARIA FREITAS  
DOS SANTOS  
collecteur de noix

serve de développement durable de plus de 8 000 kilomètres carrés, soit un peu plus que la superficie du département du Puy-de-Dôme. C'est la création de la Comaru, en 1992, qui a tout changé. A 57 ans, José Maria Freitas dos Santos, le père de Mailson, se souvient de la «vie d'avant». «On était isolés: il fallait payer plusieurs jours sur le rio pour aller voir un voisin. Il n'y avait rien de chez rien, pas de moteur, pas d'école. Juste la forêt!», raconte cet homme quasi analphabète, visage indigène aux traits marqués. La noix ne valait rien. On en échangeait un hectolitre [60 kilos environ] contre un short!»

La Comaru a permis d'unir les familles de producteurs (57 aujourd'hui), de mutualiser les moyens et de négocier collectivement les prix auprès des acheteurs. «Au cours de la technique de collecte n'a pas changé. On casse toujours les noix au couteau ou à la hache! Mais les conditions de vie, elles, se sont améliorées», note

José Maria, qui, comme les autres habitants de l'Iratapuru, maîtresse désormais une coquette maison de bois, dotée d'électroménager.

En 2023, la Comaru a acheté 2 579 hectolitres de noix à ses producteurs, soit autour de 155 tonnes, dont plus de la moitié ont été transformées en huile et vendues au groupe Natura, leader brésilien des cosmétiques. Un accord, signé en 2004 entre les deux, garantit aux producteurs une avance sur recette, des prix supérieurs à ceux du marché et une certitude de vente. «L'huile de noix du Brésil est une matière première stratégique», explique Natura au Monde par courriel, qui renforce son image de marque et dit ainsi contribuer à la «chaîne de la sociobiodiversité en Amazonie».

### Pas d'accès à l'énergie

Mieux: le groupe verse chaque année une petite partie de ses bénéfices à un fonds d'investissement. Cogérée par la Comaru, Natura et plusieurs partenaires locaux, l'entité finance des projets durables dans la région. Le Fonds Iratapuru, doté d'une somme de 18 millions de reais, a notamment permis à la coopérative d'acquiescer d'onéreux pressoirs rotatifs et hydrauliques, permettant de transformer la *castanha* en huile.

La noix vaut donc de l'or? Nutritive, riche en lipides et protéines et antioxydants, la *castanha* au ton laiteux peut être utilisée dans l'alimentation, les cosmétiques, le parfum ou même le lubrifiant,

sous forme «oca», d'huile et de farine. Selon l'OCA, la demande en *castanha* a bondi de 700 % en quinze ans, tandis que le prix pour le consommateur était multiplié par quatre en une décennie, pour atteindre les 169,90 reais le kilo. La moitié de la production brésilienne est exportée vers 75 pays.

Vu du ciel, l'affaire semble florissante. Mais, depuis les rives de l'Iratapuru, elle est loin d'être entendue. «En réalité, je suis même très préoccupé», avoue Bruno Dutra, directeur président de la Comaru. La Comaru, note cet homme dynamique de 35 ans, «ne vend qu'un seul produit à un seul acheteur. Si par malheur Natura fait faillite ou décide du jour au lendemain d'arrêter de travailler avec nous, on est tout foutus!»

Afin de sortir de cette dépendance, la coopérative s'est engagée dans un processus de diversification. Elle commercialise désormais du breu blanc, une résine aux vertus cicatrisantes et anti-inflammatoires. Elle envisage d'exploiter de nouvelles essences amazoniennes, telle le cumaru ou l'huile de *copaiba*. «D'ici à six mois, on va commencer à vendre nos noix directement dans les supermarchés du Brésil», assure Bruno Dutra, exhibant un paquet orange flanqué du logo de la Comaru.

«Certes, la forêt est préservée et le «contractat» avec la nature bien rempli. «Mais, si ce n'est plus la misère, on est encore loin de la prospérité», poursuit le chef de la Comaru, qui rappelle que le mo-

Le Brésil produit jusqu'à 40 000 tonnes de noix par an, générant 370 millions d'euros

dèle extractif est «aussi un projet social». La culture de la noix garantit aux *castanheiros* un revenu, au mieux, la moitié de l'année. A Laranjal do Jari, la commune rurale à laquelle est rattaché l'Iratapuru, la richesse par habitant est deux fois inférieure à la moyenne nationale. A peine un habitant sur dix dispose d'un accès au tout-à-l'égout.

Malgré la présence, à proximité, de l'usine hydroélectrique Santo Antônio, sur le rio Jari, les habitants ne disposent toujours pas d'accès à l'énergie. La production d'huile de noix dépend de coûteux générateurs électriques et de leur approvisionnement en gaz, pour lesquels la Comaru dit déboursurer 60 000 reais par an. Une fortune dans cette région pauvre. «Le barrage a détruit la nature et bloqué le passage sur la rivière, sans apporter la lumière», résume amèrement José Maria Farias de Santos.

### Avenir prometteur

A la différence d'autres produits phares issus de l'«extractivisme», comme les baies du palmier, l'açaï ou le poisson pirarucu, la logistique de la noix est plutôt aisée et ne nécessite, par exemple, pas de processus de réfrigération. Mais sa chaîne de valeur est extrêmement mal répartie. Selon OCA, à peine 2,9 % du prix de vente final revient aux *castanheiros*, soit 5,05 reais par kilo. Le reste tombe dans l'escarcelle des usines, des sociétés de transport et des supermarchés...

Le modèle coopérativiste «permet de mutualiser les efforts et de diminuer le nombre d'intermédiaires», note Dione Torquato, secrétaire général du Conseil national des populations extractives, qui cite quantité de projets similaires ayant émergé dans la forêt: Cooba-y fondée par la Comaru, active dans le caoutchouc et la noix dans l'Etat de l'Acre, et Coopavam chez les agriculteurs du Mato Grosso... «Les initiatives ne manquent pas. Ce dont nous avons besoin, c'est de soutien des autorités publiques», insiste Dione Torquato.

Mais le pouvoir est-il prêt à investir dans une culture longtemps dédaignée au profit de l'agronome du soja et de l'élevage de bœuf? Le Brésil partage son titre de premier producteur de noix avec la Bolivie, autrement active dans ce domaine.

Le président de gauche, Luiz Inácio Lula da Silva, engagé pour la défense de l'Amazonie, a fait part de son intention de soutenir l'«extractivisme». Un plan de soutien à l'agriculture familiale de 14,5 milliards d'euros a été dévoilé en juin 2023. Il prévoit des crédits à taux réduit, des commandes publiques et de l'assistance technique pour les produits issus de l'agroécologie comme la noix.

Malgré les défis, l'avenir reste plutôt prometteur. Du côté de l'organisation OCA, on estime que la production pourrait être multipliée par dix, à 300 000 tonnes par an. Demeure néanmoins un problème de taille: le nom du produit. Longtemps appelée «noix du Para», la *castanha* est désormais commercialisée sous l'appellation de «noix du Brésil». Certains lui préféreraient l'appellation de «noix d'Amazonie», voire un nom indigène... De toute façon, les puristes le rappellent: formellement, la *castanha* n'est pas une noix... mais une graine. ■

BRUNO MEYERFELD

