



# Esprit Guyane PARC NATIONAL

## DOSSIER DE PRESSE

Lancement de la marque - avril 2025



*une marque inspirée par la nature*

[www.espritparcnational.com](http://www.espritparcnational.com)

# Le Parc amazonien de Guyane, partenaire des acteurs économiques engagés dans le développement durable du territoire

Portée collectivement par les parcs nationaux de France et l'Office français de la biodiversité (OFB), *Esprit parc national* est une marque inspirée par la nature. Pour les bénéficiaires, elle traduit un engagement fort en faveur de la préservation de l'environnement, l'envie de partager leur savoir-faire et le plaisir de faire découvrir leur territoire.

En choisissant les produits *Esprit parc national*, le consommateur ou le visiteur privilégie le partage, l'authenticité et l'économie locale.

## EN 2025, LE PARC AMAZONIEN DE GUYANE SE LANCE PROGRESSIVEMENT DANS LE DÉPLOIEMENT DE LA MARQUE *ESPRIT PARC NATIONAL*.

### C'EST SUR LA COMMUNE DE SAÛL QUE DÉBUTE L'AVENTURE AVEC 3 PREMIERS BÉNÉFICIAIRES :



#### 1 Hébergement :

- Le Relais du Fromager



#### 2 Entreprises qui proposent des produits issus de cultures agroforestières :

- Cacao coeur de Saül
- Le Domaine du Voyageur

\*au 31-03-2025

### Choisir *Esprit parc national* c'est :

- Découvrir et valoriser les territoires des parcs nationaux tout en préservant leurs ressources.
- Privilégier l'économie locale, la rencontre et l'échange avec les hommes et les femmes qui travaillent dans ces territoires.
- Vivre des expériences au plus près de la nature, admirer de nouveaux paysages, mêler l'histoire et le patrimoine à votre découverte.
- Consommer des produits élaborés selon des pratiques éco-responsables et fabriqués sur le territoire.



Saül © Henri Griffit-Parc amazonien de Guyane



Randonnée © Aurélien Brusini-Parc amazonien de Guyane

### LES OBJECTIFS DU PARC AMAZONIEN D'ICI LA FIN D'ANNÉE 2025

- Lancer le déploiement sur une gamme plus large et sur d'autres bassins de vie du Parc amazonien.
- Animer localement un réseau de bénéficiaires.
- Proposer des formations et un accompagnement aux bénéficiaires.
- Adapter la marque aux spécificités du territoire du Parc amazonien.

Plus d'information sur [www.espritparcnational.com/guyane](http://www.espritparcnational.com/guyane) ou sur les réseaux sociaux



Un petit coin de paradis sur terre ! Situé au centre de la Guyane, au beau milieu d'une forêt luxuriante, le petit bourg de Saül est l'endroit idéal pour ceux qui souhaitent prendre un peu de repos et déconnecter.

Les amoureux de la nature profiteront d'un important réseau de sentiers pédestres qui permet à tout un chacun de découvrir les richesses naturelles de la région, à la porte du cœur du Parc amazonien de Guyane.



Cindy Pavone © Le Domaine du Voyageur

### TÉMOIGNAGE

*“ Nous sommes partis d'une zone de forêt primaire. On recrée la nature un petit peu à l'image de ce dans quoi on voudrait vivre, quelque chose d'un peu moins hostile il faut bien l'admettre !*

*De cette parcelle, nous allons essayer de tirer des produits comestibles. Nous faisons d'abord pousser des plantes à croissance rapide (bananiers, maïs, etc.) qui vont faire de l'ombre tout de suite puis petit à petit un végétal va en remplacer un autre et s'installer. Cela permet une certaine rotation, et la vie tout simplement.*

*J'ai fait des études agricoles mais il y a beaucoup d'expérimentation, des recherches et de la curiosité. Nous adaptions constamment nos cultures.*

*Il faut aussi apprendre à partager avec la faune comme les macaques ou la flore comme les champignons et à produire un peu plus... C'est un choix de produire plus sainement en bio quitte à devoir accepter un peu plus de contraintes.* //

**Cindy PAVONE,**  
Le Domaine du Voyageur

## Le Relais du Fromager, un carbet écoresponsable au cœur de la forêt

Situé au cœur de la forêt sur la commune de Saül, le carbet typique guyanais, le Relais du Fromager invite à vivre une expérience authentique et apaisante.

Au pied du majestueux grand fromager, le carbet d'Isabelle Plaine Pottier allie le confort d'un gîte rural à l'intimité d'une chambre d'hôte, parfait pour se détendre et savourer la quiétude des lieux.

Limitation des emballages et tri des déchets, fonctionnement en autonomie pour économiser l'eau et l'énergie, bonne intégration du bâti dans le milieu naturel, pollution lumineuse limitée font partie des principaux engagements du Relais du Fromager.

L'hébergeuse propose également des petits déjeuners et une table d'hôte mettant à l'honneur les produits du terroir bio ou équitables avec des recettes « maison » aux saveurs locales.

Au carbet, Isabelle Plaine Pottier sensibilise ses visiteurs à la protection des patrimoines et aux comportements responsables dans le milieu naturel exceptionnel du Parc amazonien.



Le Domaine du Fromager © DR PAG



Le Relais du Fromager © DR PAG



Le Domaine du Voyageur © DR PAG



Le Domaine du Voyageur © Marie Thomas-OFB

## Le Domaine du Voyageur, un savoir-faire au service de la biodiversité

Le Domaine du Voyageur est une exploitation agricole et une belle aventure humaine qui a débuté en 2015 au cœur des monts forestiers amazoniens de Saül. Une approche respectueuse de l'environnement et d'un cadre de vie exceptionnel.

Sur 4 ha, l'exploitation de Cindy Pavone est entièrement certifiée en Agriculture Biologique : pas d'utilisation de produits chimiques ni d'OGM, fertilisation naturelle adaptée ou encore des cultures qui favorisent la diversité végétale et limitent l'érosion.

Alliant techniques traditionnelles d'abattis (culture sur brûlis) et agroforesterie, le Domaine propose fruits, légumes, du poivre, des racines (manioc) et aromates, et développe progressivement la transformation de produits en farines, fruits séchés, tisanes, confitures ou bocaux (parepous). L'expression « De la terre à l'assiette » correspond parfaitement au Domaine avec la transformation et conditionnement sur place ou vente en circuit-court.



© DR Parc amazonien de Guyane

## Cacao Coeur de Saül, l'agroforesterie engagée

Cacao Coeur de Saül est bien plus qu'un simple projet ; c'est le rêve d'un enfant devenu réalité, porté par un agriculteur passionné. Située au cœur de la Guyane, cette petite exploitation cultive le cacao en agroforesterie, mettant en avant des pratiques durables et respectueuses de l'environnement.



© Claudia Berthier - Parc amazonien de Guyane

Didier Rostaing y transforme avec soin le cacao en barre brute ou en gruet, et selon la production, en tablettes de chocolat. Le producteur travaille avec la nature la variété de cacaoyers, le *Guiana*, originaire des rives des fleuves de l'est et du sud-ouest de la Guyane : pas d'utilisation de produits chimiques ni d'OGM, fertilisation naturelle adaptée ou encore irrigation réduite pour préserver la ressource en eau.

Tous les jours le visiteur peut découvrir l'exploitation et participer à une dégustation. Loin d'une démarche de rentabilité, Didier Rostaing se fait un plaisir de partager sa passion et de valoriser les savoir-faire guyanais. Le visiteur apprend à reconnaître les différentes variétés de cacao, comprendre le principe de l'agroforesterie, ainsi que les procédés artisanaux de transformation, tels que le séchage sur tôle et la torréfaction au four.



### LE PARC AMAZONIEN DE GUYANE

Plus vaste parc national de France et de l'Union européenne, le territoire du Parc amazonien de Guyane couvre 40 % de la Guyane française. Il est délimité par deux grands fleuves : l'Oyapock, frontière avec le Brésil, et le Maroni, frontière avec le Suriname. Le Parc national protège l'une des zones à plus forte biodiversité de la planète, des modes de vie uniques et les activités humaines des habitants des fleuves et de la forêt. C'est le lieu de vie des Amérindiens Apalaï, Tilio, Wayana, Wayäpi et Téko, ainsi que des Aluku, Noirs marrons du Maroni, des créoles et des métropolitains.

Aux paysages d'une grande diversité s'ajoute une palette de milieux rares : savanes-roches, inselbergs (imposants massifs rocheux) et monts forestiers situés à plus de 500 m d'altitude. La flore guyanaise compte plus de 5 800 espèces : orchidées, fougères, lianes, palmiers, ainsi que plus de 1 500 espèces d'arbres dont certains culminent à plus de 50 m. La faune est également exceptionnelle : 400 espèces de poissons d'eau douce (40 % de taux d'endémisme), 192 espèces de mammifères, 261 espèces de reptiles et d'amphibiens, 719 espèces d'oiseaux et des centaines de milliers d'insectes.

[www.guyane-parcnational.fr](http://www.guyane-parcnational.fr) – [www.rando.guyane-parcnational.fr](http://www.rando.guyane-parcnational.fr)



### L'OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ (OFB)

Établissement public de l'État créé le 1<sup>er</sup> janvier 2020, l'OFB est placé sous la tutelle des ministères chargés de l'environnement et de l'agriculture. Il a pour missions la surveillance, la préservation, la gestion et la restauration de la biodiversité terrestre, aquatique et marine, ainsi que la gestion équilibrée et durable de l'eau dans l'Hexagone et les Outre-mer.

Il est chargé de développer la connaissance scientifique et technique des espèces, des milieux et de leurs usages, de surveiller et de contrôler les atteintes à l'environnement, de gérer des espaces protégés et d'appuyer la mise en œuvre des politiques publiques, et de mobiliser l'ensemble de la société, acteurs socio-économiques comme citoyens.

L'OFB est propriétaire de la marque *Esprit parc national*. L'établissement assure la protection juridique, pilote la communication nationale et anime le collectif de travail de la marque.

[www.parcnationaux.fr](http://www.parcnationaux.fr) – [www.ofb.gouv.fr](http://www.ofb.gouv.fr)

## Vos référents :

**MARQUE:** Chanèse Hassaine-Teston, Chargée de mission Écotourisme et marque  
[chanese.hassaine-teston@guyane-parcnational.fr](mailto:chanese.hassaine-teston@guyane-parcnational.fr) - +594 (0)6 94 28 33 69

**PRESSE:** Jean-Maurice Montoute, Responsable du service Communication  
[jean-maurice.montoute@guyane-parcnational.fr](mailto:jean-maurice.montoute@guyane-parcnational.fr) - +594 (0)6 94 40 21 42