



Le Centre Amérindien Kalawachi Fête son premier anniversaire le 27 février 2010 !

PK 3,5 – KOUROU – GUYANE
Contact presse : *Jean Pierre Joseph*
Tél 06 94 42 01 21

DOSSIER DE PRESSE

Une étape franchie et transformée avec succès !

L'inauguration du Centre il y a un an et l'ouverture du Carbet de la Tradition amérindienne de Guyane visant à valoriser la culture et le patrimoine des amérindiens de Guyane se traduisent par un bilan très positif.

BILAN /CHIFFRES

Le Carbet de la Tradition/éco-musée : 3000 visiteurs

Le Tukusipan, un lieu de vie :

- ✓ Accueil de 600 personnes pour des repas traditionnels, découverte de la cuisine amérindienne à base de manioc
- ✓ 400 personnes pour des nuits en hamac

L'équipe

Le bureau de l'association

Les permanents : un responsable de centre, un animateur culturel, un responsable de la maintenance du site, un gardien

Les savoir-faire/renforts : animateurs culturels et artistes pour les ateliers

Les artisans : pour l'approvisionnement de la boutique

Les bénévoles : pour les aides ponctuelles et l'accueil de l'éco-musée le week-end

Les moments forts de l'année : le salon du Tourisme, les journées du Patrimoine

Premier anniversaire Kalawachi
Dossier de presse
27 02 2010

Les ateliers ont pris forme

- vannerie
- perles
- calebasse,
- peintures corporelles
- ciels de case pour enfants
- concours de toupies

Les animations pour les scolaires/jeunes

- Parcours découverte pour les scolaires
- Accueil OVV
- Base arrière et d'accueil pour groupes de jeunes (et moins jeunes...) qui visitent la Guyane
- Goûter d'anniversaire

Les soirées privatives et séjours en immersion

- Cuisine traditionnelle amérindienne et buffets variés
- Découverte culturelle
- Tranquillité, moment et cadre d'exception pour faire la fête ou travailler
Groupes ayant séjourné (en dehors particuliers) dans le cadre d'échanges et découverte: école de design de St Etienne, IUFM de Guyane, lycée hôtelier de Guadeloupe...

L'artisanat

- Une boutique qui a bien joué son rôle de vitrine de l'artisanat amérindien
- avec des revenus significatifs pour quelques artisans produisant régulièrement
- la plupart des communautés amérindiennes sont représentées en permanence

Une présence dans les médias et chez les opérateurs touristiques

- Oka.Mag', France Guyane, TV Mag, Maison créole, Amina, Guyane autrement, RFO pour l'inauguration ...
- Petit Fûté, Randonnées en Guyane,
- Circuit éductours et journalistes CTG
- Circuit de visite Nouvelles Frontières (Takari Tour) et guides de Guyane

Les évolutions déjà existantes

- Un bloc douches déjà construit et un carbet supplémentaire en cours pour accompagner l'accroissement de l'activité hébergement en hamac
Les panneaux de l'éco-musée traduits en anglais pour les visiteurs étrangers

Les évolutions nécessaires à court terme

- S'assurer que les **emplois d'aujourd'hui deviennent dans l'année des CDI** en organisant le développement de Kalawachi autour de 3 axes prioritaires
 - **Augmenter le nombre de visiteurs**
 - Par des partenariats plus soutenus avec les acteurs touristiques de Guyane, avec le Musée de l'Espace et le tout nouvel office du tourisme de Kourou
 - Par l'accueil des équipes de lancement lors des campagnes de lancement
 - **Accroître l'activité restauration** en créant des rendez-vous réguliers et en démarchant les clients potentiels que sont les sociétés, les institutionnels de Kourou, comme les particuliers

 - **Accroître le nombre de nuitées en hamac**

- **Développer les activités culturelles**
 - Mettre en œuvre des ateliers d'apprentissage à dates fixes avec des inscriptions à l'année ou à la carte, pour assurer des revenus réguliers à certains artistes. Par exemple
 - 1er et 3ème samedi du mois: ateliers vannerie
 - 2ème et 4ème samedi du mois: ateliers calebasse et ciels de case
 - Et pour les plus jeunes à partir de la prochaine rentrée scolaire: ateliers le mercredi après-midi et pendant les vacances scolaires (hors OVV)

- **Créer un site internet** qui soit une vitrine et un relais efficace d'information sur les activités de Kalawachi

- **Equiper le site avec un mobilier et une cuisine** plus adaptés à son niveau de fréquentation