



PÉROU



Au Pérou, la majorité du café est cultivé dans les Andes, à une altitude de 4 000 pieds (environ 1 200 mètres) ou plus. Le Pérou est grand producteur de café arabica, dont plus de la moitié est de la variété Typica. La majorité des caféiculteurs péruviens sont de petits producteurs qui cultivent leur café à l'ombre sur des terres d'une superficie moyenne de 3 hectares. Le café est transporté par des vélos, des motos, des mules, des chevaux, ou tout autre moyen disponible permettant de traverser le terrain rocailleux et les falaises escarpées et boueuses des Andes nord-péruviennes.

En partenariat avec nos fournisseurs, nous avons commencé à poursuivre deux objectifs visant le développement durable du café pour tous : réduire notre utilisation de l'eau et limiter nos émissions de carbone. Grâce à notre programme d'approvisionnement éthique – les pratiques équitables pour le café et ses producteurs (C.A.F.E.) –, les caféiculteurs péruviens ont accès à des formations, à des outils et à du capital leur permettant d'améliorer la qualité de leur café, d'augmenter le rendement de leur production et d'avoir une incidence positive sur leur mode de vie.

ALTITUDE DES CAFÉIERS ARABICA
De 3 397 à 6 562 pi
(de 1 200 à 2 000 m)

PRINCIPALES VARIÉTÉS
Typica, Bourbon, Caturra, Catimor, Castillo

MÉTHODES DE TRAITEMENT PRINCIPALES
Lavage

RÉCOLTE
D'avril à août

STARBUCKS

COFFEE ACADEMY



Scannez le code QR pour plus de contenu et de ressources de la Starbucks Coffee Academy