



SALVADOR



ALTITUDE



RÉGIONS PRODUCTRICES



ARABICA COFFEE AREAS



Le Salvador, le plus petit pays d'Amérique centrale et le plus densément peuplé, est connu sous le nom de « terre de volcans ». Il compte plus de 20 volcans actifs et grâce à son abondant sol volcanique et fertile, ses terres sont idéales pour la culture du café arabica de qualité supérieure. Le café a été introduit au Salvador à la fin des années 1770 et pendant de nombreuses années, cette ressource a grandement contribué à l'économie salvadorienne. La guerre civile, les conditions climatiques extrêmes et les maladies affectant le café ont porté un dur coup à la production vers la fin du 20e siècle.

Les centres de soutien aux caféiculteurs de Starbucks au Guatemala et au Costa Rica appuient les caféiculteurs salvadoriens, notamment en leur distribuant de nouveaux caféiers sains et en partageant le savoir issu de la recherche agronomique. Ces initiatives ont permis d'améliorer les moyens de subsistance des cultivateurs, ainsi que de rehausser la qualité et le rendement des récoltes de cerises de café, ce qui se traduit par des saveurs uniques à déguster.

ALTITUDE DES CAFÉIERS ARABICA

De 800 à 1 300 m
(de 2 625 à 4 265 pi)

PRINCIPALES VARIÉTÉS

Bourbon, Pacas, Pacamara, Caturra, Catuai

MÉTHODES DE TRAITEMENT PRINCIPALES

Lavé, traitement naturel, miellé

RÉCOLTE

De novembre à avril

STARBUCKS

COFFEE ACADEMY



Scan the QR code for more Starbucks Coffee Academy content and resources.