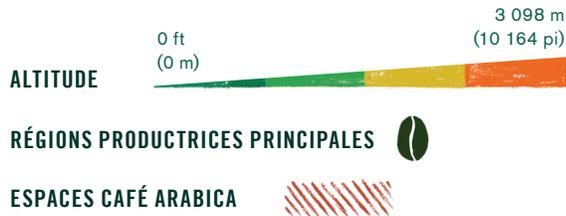


# RÉPUBLIQUE DOMINICAINE



La République dominicaine est nichée au cœur des Antilles, sur une île qu'elle partage avec Haïti, entre Porto Rico et de Cuba. Le café y a été introduit au début du 18e siècle et est aujourd'hui une culture importante pour le pays. Chacune des régions caféicoles de République dominicaine bénéficie d'un microclimat qui lui est propre, associé à un profil aromatique distinct.

La plus grande partie du café dominicain est cultivé par de petits exploitants, à l'ombre de grands arbres et en association avec d'autres produits tels que les noix de macadamia et la goyave. La rouille du caféier, une maladie fongique, continue par ailleurs de poser des problèmes en République dominicaine, mais les producteurs s'emploient à réduire sa propagation en plantant des variétés de caféiers résistantes à la rouille.

**ALTITUDE DES CAFÉIERS**  
De 1 000 à 1 600 m  
(de 3 281 à 5 249 pi)

**PRINCIPALES VARIÉTÉS**  
Typica, Bourbon, Catuai, Caturra, Mundo Novo, Catimor

**MÉTHODES DE TRAITEMENT PRINCIPALES**  
Lavage

**RÉCOLTE**  
D'octobre à juin

**STARBUCKS**

**COFFEE ACADEMY**



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