

# Brésil



Type : **Arabica**  
Traitement : **Washed**  
Classification : **Nature**  
Région : —

**Note aromatique :** Le café brésilien offre un caractère légèrement acidulé et quelques notes de cacao, de caramel ou de noisettes en fin de dégustation.

## Historique

Le Brésil est encore une colonie portugaise, essentiellement productrice de canne à sucre, lorsque le café y est introduit, à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, au terme d'une opération périlleuse. À l'époque en effet, seule la Guyane voisine cultive le café, et la France veille jalousement sur ses plantations. Le gouverneur du Grão-Pará, en Amazonie, soucieux de diversifier les ressources de sa province, envoie néanmoins un jeune militaire, Francisco de Mello Palheta, s'emparer de semences ou de boutures.

Après les premières récoltes dans la province du Grão-Pará, le café brésilien est introduit dans le Sud-Est du pays. Et c'est là que la production décolle véritablement, grâce au climat plus tempéré et à des investissements conséquents. En 1806, le Brésil exporte ainsi 120 tonnes de café, ce qui le hisse parmi les producteurs les plus importants du monde. Il devient premier producteur mondial en 1840.

## Géographie

Le Brésil présente six grandes zones de production, parmi lesquelles Minas Gerais, qui compte le plus grand nombre de plantations, sur une surface estimée à 1.042.310 hectares !

Si le café pousse aussi bien au Brésil, c'est qu'il y bénéficie de conditions idéales : altitude, chaleur, et de généreuses précipitations. Dix-sept des vingt-six états fédérés brésiliens le cultivent d'ailleurs, et quatre d'entre eux représentent 98% du revenu total généré par la production caféière : Paraná, São Paulo, Minas Gerais et Espírito Santo. Ils sont, pour la plupart, situés au Sud-Est du pays.

## Agronomie

### Espèces botaniques

- Arabica : 98%
- Robusta : 15%

### Variétés botaniques

Typica, Bourbon, C botaniquesaturra, Catuai, Acaia, Mundo Novo et Maragogype

### Variété Robusta

Conillon

### Altitude

De 200 à 1300 mètres

### Récolte

Mai à Septembre

### Méthode de récolte

Mécanique, « picking » (cerises de café cueillies sur la branche à la main) et « stripping » (récolte au tamis)

### Préparation

- Séchage
- Lavage
- Semi-Lavage

## Économie

Premier producteur mondial de café, le Brésil est d'ailleurs réputé pour la quantité de grains noirs produits qui représentent un tiers de la production globale que pour leur qualité gustative.

Sur les 51,37 millions de sacs de 60 kg produits par le pays en 2016, 85% contenaient du café ordinaire, très prisé par les grands groupes de torréfaction.

Mais le géant sud-américain s'affirme aujourd'hui sur le marché du café de spécialité, de type arabica, dont les grains raffinés à l'arôme et à la saveur équilibrés affichent plus de 80 points sur 100 sur l'échelle de notation internationale de la Specialty Coffee Association of America (SCAA), qui prend notamment en compte leur arôme, leur acidité, leur douceur ou encore leur uniformité.



## Quelques chiffres :

Population :  
**207 096 196**

Superficie :  
**8 514 876 km<sup>2</sup>**

Superficie dédiée à la culture du café :  
**27.000 km<sup>2</sup>**

Café produit en 2018 :  
**3.702.000 tonnes**