



# PHOENIX

 El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Ahuachapan

TABI

CASTILLO

LAVÉ



# PHOENIX

Le café Phoenix est cultivé sous un ombrage très diversifié favorisant la biodiversité.

Pourquoi se diriger vers la culture bio ?

La région Apaneca Ilimatepec a subi la très grave épidémie Rouille qui a eu de lourdes conséquences sur la production de café. Elle a détruit de nombreuses plantations, obligeant les producteurs à replanter des caféiers avec des variétés plus résistantes sur une période de 10 ans.

En 2005, très consciente des futurs défis liés au changement climatique, la coopérative a décidé de se lancer sur le marché bio. Ils ont rencontré des difficultés car le café était plus compliqué à produire avec un faible rendement.



**SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR**

Producteur	<b>Les producteurs du projet PHOENIX</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Process	<b>Lavé</b>
Séchage	<b>Patios</b>
Altitude	<b>1200</b>
Période de récolte	<b>Décembre - Mars</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>