



# Le café équatorien : une richesse locale à découvrir et goûter

Dernière mise à jour le 11/06/2025

"Avez-vous déjà dégusté le café en provenance d'Équateur ? Connaissez son origine, ses particularités et son arôme lors d'un tour de café."

*En bref : Souvent devancé par ses voisins colombiens et brésiliens grands pays producteurs de café, l'Équateur fait également le poids dans le monde de la **caféiculture** en se classant parmi les 15 pays dans le monde qui cultivent et exportent du café, principalement les variétés **Robusta** et **Arabica**. Grâce à sa variété de climats et de terroirs, les cafés équatoriens sont d'une exceptionnelle diversité.*

Avis aux amateurs et addicts du café, la visite de cette richesse locale est à découvrir et à savourer!

## Origine du café équatorien

Un recensement économique de la province de Loja de 1826 fait déjà mention de café, c'est à dire avant celle de **Manabi**, sur la côte Pacifique, où la culture a commencé dès 1860. Zaruma, une autre ville de la province de Loja est également connue pour son excellent café, au point d'avoir un festival annuel, en juillet.

Au fil des années l'augmentation de la production s'accroît et l'ouverture du pays au commerce extérieur, devient un réel tremplin pour cette culture naissante. L'Équateur a jugé stratégique d'exporter à grande échelle l'une de ses richesses naturelles le café tout comme le cacao qui aujourd'hui sont une source de croissance économique pour le pays.

## Les régions de caféiculture en Equateur

Comme les grands crus dans le monde du vin qui sont souvent associés à des noms de domaines et de vignobles, les cafés ont aussi leurs **crus et terroirs**. Selon sa variété Arabica ou Robusta, le café est lié à une région et des conditions géographiques et climatiques particulières. En effet, les arômes du café varient sensiblement suivant, par exemple, si les plantations sont cultivées en altitude et sous un climat plus humide. On peut véritablement parler de terroirs dans le cas du café.

Les principales provinces terres de café sont **El Oro**, **Manabí**, **Loja**, **Guayas** et **Los Ríos**. Et même au milieu d'endroits inattendus : sur [les îles Galapagos](#).

Chaque localité productrice de café se classe et distingue selon les variétés de café (Arabica ou Robusta) selon sa localité (en altitude, en vallée) et selon son climat. Par exemple un Arabica de haute altitude aura des notes plus douces et équilibré qu'un Arabica de basse altitude ou un robusta plus présent en région tropicale.



## Un produit d'exportation

L'économie de l'Équateur est fortement basée sur l'**exportation** de ses produits agricoles tels que le café, le cacao, les fruits, etc. La production du café était à l'origine plus rurale et nationale mais est devenue, au fil des années, un réel produit de commerce et une industrialisation à grande échelle, notamment à l'international. De nombreuses grandes entreprises équatoriennes spécialisées dans le café favorisent son industrialisation et permettent le développement socio-économique du pays. Ce sont de nombreux agriculteurs cafetiers qui vivent de cette exportation et produisent de ce fait toute l'année. Certains sont labellisés cafés **issus du commerce équitable**, c'est à dire, la traçabilité du café est certifiée agriculture écologique et responsable envers les producteurs locaux d'où les prix un peu plus élevées à l'achat du café. Il existe d'ailleurs dans le pays de nombreuses coopératives de petits producteurs qui prennent part à ces initiatives afin de favoriser un commerce mondial plus juste.

Les **chiffres d'exportation** évoluent régulièrement mais on peut compter que pratiquement plus de 80% du volume produit par l'Equateur est envoyé outre-Atlantique, principalement sur le continent européen. Cela explique aussi pourquoi les locaux sont parfois malheureusement plus habitués au café soluble qu'au café de qualité issu du commerce équitable tout proche de chez eux.

## Route du café: un tourisme autour des saveurs

L'avantage numéro 1 de l'Equateur c'est [la variété d'activités](#) qu'il est possible de découvrir durant son voyage. De la visite culturelle des sites coloniaux et autres centre-villes historiques classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, à l'aventure des sports extrêmes [[lien article sports extrêmes](#)], les voyageurs gardent toujours une petite place pour goûter à la [gastronomie locale](#). Eh oui, c'est aussi les vacances pour vos papilles autour des milles et une saveurs qu'offre ce petit pays décidément plein de surprises!

## Visiter une plantation de café

De visite dans [la région d'Intag](#), une vallée au climat subtropical et à la végétation luxuriante: entre les activités proposées telles que l'[observation d'oiseaux](#), la détente dans [les thermes de Nangulvi](#) ou la balade à vélo ; il est également possible de prévoir une demi-journée pour visiter [une fabrique de café et de torréfaction artisanale](#). [Zaruma](#), une petite ville de [la province de Loja](#) est



également connue pour son excellent café, au point d'avoir un festival annuel, en juillet. Un concours de dégustation de café s'y déroule. N'hésitez pas à y faire un tour si vous êtes dans le coin. Le café est aussi très bon dans le nord de Pichincha, entre Quito et Mindo, alors pensez à faire une pause dans [une ferme cafetière](#) dans votre trajet vers Mindo.

Pour obtenir les adresses des producteurs locaux organisant les visites, n'hésitez pas [à demander à Léon](#) et l'équipe de **ToutEquateur** lors du [briefing](#), ils gardent secrètement et spécialement pour vous tous les bons plans culinaires.



À Mindo avant d'entreprendre une descente d'adrénaline aux tyroliennes de [la forêt de nuages](#), pourquoi ne pas réserver **une dégustation d'un café Robusta** de bon matin pour réveiller l'esprit et le corps. Il est possible de visiter l'une des exploitations pour comprendre les étapes de production, du café vert jusqu'à la torréfaction. L'occasion de ramener un petit souvenir: café moulu ou en grain, il y en a pour tous les goûts et pour toutes les machines et méthodes d'extraction du précieux nectar!

**Aux îles des Galapagos**, entre deux [plongées](#) et rencontre avec la richesse de la [biodiversité](#) des lieux, vous pouvez parcourir les zones plus méconnues de l'archipel et notamment ses plantations de café. Les conditions géographiques et le sol volcanique donnent aux grains de café un arôme de grande qualité. Certaines agences spécialisées, proposent des visites des fermes agricoles sur l'île de Santa Cruz. Sur place, découvrez le processus de cultivation, de séchage, de torréfaction du café jusqu'à l'enseignement pour savoir le déguster. Le café cultivé dans cette zone très protégée est heureusement exempt de pesticides.

Si vous prévoyez quelques jours dans la **capitale à Quito** pour commencer ou clôturer votre voyage en Equateur, il est possible de se laisser guider au détour d'un coin de rue, par l'arôme subtil du café en provenance de nombreuses boutiques de café.

Les « **cafeterias quiteñas** » sont une institution, les plus anciennes sont situés dans le centre historique tels que [« Café Alhambra »](#), « Café Niza » ou encore « Café Aguila de Oro » où vous pourrez faire une petite pause dans votre visite de la ville pour déguster une tasse de café de spécialité accompagné d'une douceur locale. La culture du café est assez répandue dans les grandes villes alors ouvrez l'oeil! Et bien sur, dites nous à quel endroit vous avez savouré votre meilleur espresso, ristretto ou americano.

Plus "hipster", il existe aussi des endroits où faire de la dégustation de café, notamment dans le quartier de La Floresta.

Dans les  **carnets de voyages de ToutEquateur**  vous retrouverez aussi les bonnes adresses de tous ceux qui n'ont pas su résister à l'arôme et au goût de ses commerces de café authentiques.

## Un souvenir gourmand à ramener dans ses valises

Le tourisme issu du commerce du café se développe peu à peu et la « **ruta del café** » (route du café) est devenu un attrait stratégique pour le pays qui souhaite valoriser ses terres de café et mettre en avant le travail délicat et passionné des producteurs locaux. L'Amérique latine est une destination aux nombreux attraits, et dans certains domaines comme le café, elle a de véritables



atouts!

Au cours de vos visites dans les plantations et fabrique de café ou bien au sein d'une des mythiques boutiques de la capitale, vous pourrez acheter les différentes variétés du Pur Arabica ou du Robusta : des paquets fraîchement torréfiés et en grains ou déjà moulus, le tout sur place grâce à de vieilles machines mécaniques. Et quel bonheur de pouvoir ramener un peu d'Equateur à savourer au quotidien! Pour avoir la panoplie complète des boissons équatoriennes classiques, n'oubliez pas de ramener de quoi vous faire du chocolat chaud et quelques feuilles de guayusa.

Plus qu'un achat, vous contribuerez ainsi au **tourisme local** tout en ayant eu la chance d'apprécier le processus délicat à la conception de cet or noir de a à z. Comptez 7.00 à 8.00 USD pour une livre de café de qualité.

C'est un réel **souvenir gourmand et gourmet** à ramener dans vos valises, pour offrir en cadeau et le faire déguster à ses proches tout en racontant vos épopées d'aventures en Equateur. Tant qu'à faire pour accompagner les retrouvailles, n'oubliez pas le chocolat qui va bien avec les saveurs du café, une des autres richesses du pays... alors pourquoi s'en priver?

[L'équipe et moi sommes disponibles](#) pour vous aider à profiter à fond de mon petit pays d'adoption alors n'hésitez pas à nous faire signe!

A très bientôt,

**Léon de Quito**

*Un [road-trip dans les Andes](#) ? Un [séjour en Amazonie](#) ? Une [croisière aux Galapagos](#) ? Je vous aide avec plaisir à profiter des trésors de l'Équateur aux meilleures conditions grâce aux partenaires du Réseau Solidaire ! Dès maintenant, vous pouvez aussi me poser toutes vos questions sur le [Forum](#) en commençant une nouvelle discussion. Allez, je vous attends !!!*