

Costa Rica



Continent :
Amérique du Nord



République présidentielle
Le Président est élu pour 4 ans.

comment dit-on bonjour ?

« Buenos días »

surface

51 100 Km²

population

5,094 millions hab.

capitale

San José

langue

Espagnol

monnaie

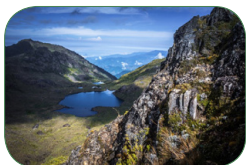
colón & dollar (\$)



Situé sur l'**isthme** reliant l'Amérique du Sud à l'Amérique du Nord, le **Costa Rica** est constitué d'une mince bande de terre de 200 km de largeur (en moyenne) qui sépare la **mer des Caraïbes** à l'est, de l'**Océan Pacifique**, à l'ouest. On y trouve :



• des plages sauvages



• des montagnes splendides



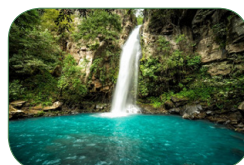
• des volcans en activité



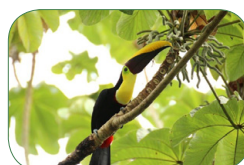
• des plantations de café



• des villages typiques



• des chutes d'eau



• une faune exceptionnelle

Climat **TROPICAL**

Le **climat tropical** est chaud avec une saison sèche et une saison humide.

Le climat du Costa Rica

Il y a deux saisons bien marquées au Costa Rica. Une **saison sèche** de décembre à avril et une **saison humide** de mai à novembre. La température est toujours assez élevée car il y fait entre 20 et 30°C toute l'année. La chaleur et l'humidité font du Costa Rica un pays extrêmement vert dans lequel une faune et une flore riches et diversifiées s'épanouissent partout.

Volcan Barú, 2700 m d'altitude



L'électricité renouvelable

Le Costa Rica est l'un des pays les plus engagés dans l'action contre le réchauffement climatique. Il réussit à produire presque 100% de son électricité de manière renouvelable.

Pour y arriver le pays s'appuie sur 3 sources d'énergies renouvelables :

- l'eau (70%) ;
- la chaleur de la Terre, qu'on appelle la géothermie (11%) ;
- le vent (19%) .

Energie hydraulique - **EAU**

L'**énergie hydraulique** est une énergie propre, produite grâce aux mouvements de l'eau dans les rivières, dans les fleuves, ou grâce aux vagues de l'océan. On utilise des barrages ou des centrales hydroélectriques pour la récupérer.

Energie éolienne - **VENT**

L'**énergie éolienne** est une forme d'énergie propre, produite grâce au vent. Son nom vient du dieu grec Éole.

Pour récupérer cette énergie, on utilise des éoliennes ou les ailes d'un moulin.

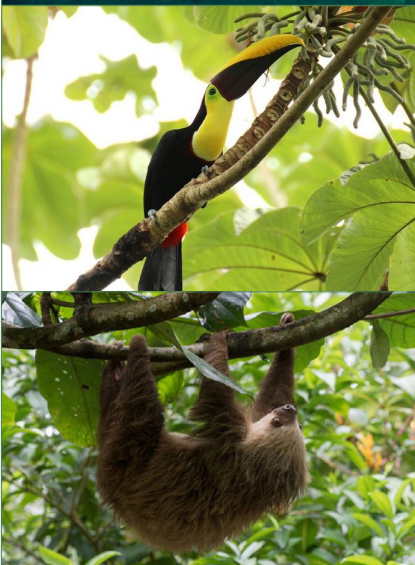
Energie géothermique - **CHALEUR**

L'**énergie géothermique** est une énergie propre, produite grâce à la chaleur de l'eau que l'on trouve sous la terre, notamment près des volcans. La chaleur transforme l'eau en vapeur et cette vapeur entraîne le mouvement d'une turbine.

30 km sous la surface de la Terre la chaleur est de 1 000 °C. Il n'y a que 21 pays dans le monde qui utilisent la géothermie. Ce sont presque tous des pays dans lesquels on trouve des volcans en activité.

La FAUNE

Le Costa Rica est un jardin somptueux, dans lequel vit une faune d'une grande richesse : on y trouve le superbe **morpho bleu**, des **caméléons**, des singes, des **tortues marines**, des **toucans**, des aras multicolores, des **pareseux à deux et à trois doigts**, des tapirs et des coatis. Et bien entendu le célèbre **quetzal**, les baleines et les raies mantas.



Terre de VOLCANS

Situé sur la Ceinture de feu du Pacifique, le Costa Rica compte **116 volcans**, dont 5 sont actuellement actifs. Le plus connu est le **Volcan Arenal**. Le magma en fusion chauffe les rivières et les nappes souterraines et on trouve sur ses flancs une faune et une flore exceptionnelles.



Sommet CERRO CHIRRIPO

Le **Cerro Chirripó** ou Chirripó Grande est le point culminant du Costa Rica, à **3 820 m d'altitude**.

C'est le plus haut sommet d'Amérique centrale.



Le Quetzal resplendissant



Le **Quetzal** est un oiseau emblématique d'Amérique centrale et son nom signifie **longue plume verte** en Aztèque.

Genre : oiseau

Taille : environ 38 cm de long, sans sa queue. Sa queue mesure environ 61 cm.

Poids : 180 à 210 g

Espérance de vie : 30 à 60 ans

Habitat : le sud des océans Atlantique, Indien et Pacifique, ainsi que l'océan Austral.

Caractéristiques : Il aime les hauteurs et vit entre 1200 et 3000 m d'altitude. Ce n'est pas un oiseau migrateur. Il se déplace sur un petit territoire selon les saisons, préférant les altitudes moyennes entre juillet et janvier, et les hautes altitudes le reste de l'année.

Alimentation : Le quetzal mange essentiellement des fruits et des graines de fruits (comme celles de l'avocat). Il est **frugivore**.

Reproduction : Il vit en couple et fait son nid dans des arbres entre 5 m et 25 m de haut. La femelle y dépose 2 oeufs qui sont couvés pendant 17 à 18 jours. Puis les petits sont élevés pendant 23 à 31 jours. Mais seulement 20% d'entre eux survivent à cause des très nombreux prédateurs.

Les tortues du Costa Rica

5 des 7 espèces de tortue marines viennent pondre sur les plages du Costa Rica, chaque année, entre juin et octobre :

- **la tortue verte** : tortue de mer des régions tropicales, elle mesure environ 1,10 m et pèse entre 80 et 130 kg. C'est la plus rapide des tortues marines avec 35 km/heure. Elle pond tous les 3 à 6 ans entre 20 et 250 oeufs.
- **la tortue noire** : c'est une tortue vivant uniquement dans l'Océan Pacifique entre 60 et 100 ans. Elle mesure environ 90 cm, pèse entre 70 et 100 kg. Elle pond entre 70 et 100 oeufs par nid.
- **la tortue imbriquée** : elle mange essentiellement des éponges de mer, elle mesure entre 60 et 100 cm et pèse entre 40 et 75 kg.
- **la tortue de ridley** : elle ne mesure que 75 cm pour 40 kg et peut pondre jusqu'à 110 oeufs. C'est la plus rare de toutes les tortues marines.
- **la tortue luth** : elle est la plus grande espèce de tortue marine, et peut mesurer jusqu'à 2 m. Elle pèse environ 400 kg. Elle vit environ 50 ans. Et c'est une excellente plongeuse car elle atteint parfois 1 300 m de profondeur. Elle peut rester jusqu'à 1h20 en plongée, avant de remonter chercher de l'air en surface. Elle mange surtout des méduses, mais aussi des salpes, des poissons, des crustacés, des calmars et des oursins, parfois des algues. Sa chaire est toxique.

Toutes ces espèces sont en **danger d'extinction** du fait de la pollution, des filets de pêches, et pour certaines d'entre elles du braconnage.



tortue imbriquée

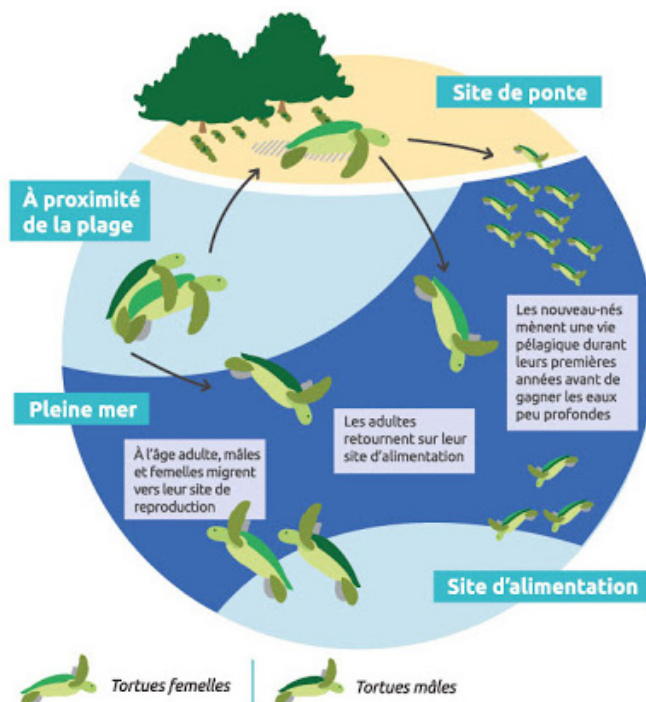
L'île aux tortues



Il existe au large des côtes du Costa Rica, du côté de la mer des Caraïbes, **l'île aux tortues**. C'est en fait un **parc National, Tortuguero**, qui abrite une jungle dense traversée de canaux, ainsi qu'une plage de sable noir et un tout petit village.

C'est là que viennent pondre chaque année 4 espèces de tortues marines : **la tortue luth**, **la tortue verte**, **la tortue caouanne** ou encore **la tortue imbriquée**.

le cycle de vie d'une tortue de mer



tortue luth



éclosion



jeune tortue



LA CULTURE DU CAFÉ

On a retrouvé des traces de la culture du café vers 675 au bord de la Mer Rouge. Jusqu'au 16^e siècle l'Éthiopie était le principal fournisseur de café, notamment pour l'Arabie et les pays musulmans. La culture du café s'est développée au *Costa Rica* vers 1830.

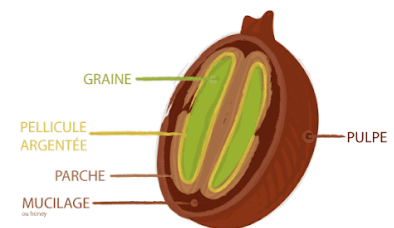
Le café vient de l'arbre du caféier. Il en existe 75 espèces différentes mais on en cultive que 2 sortes :

- le *Coffea arabica* Linné (75% de la production, surtout en Amérique du Sud et en Asie) qui comporte 200 variétés; et
- le *Coffea canephora* Pierre (majoritairement en Afrique) qui comporte 50 variétés mais dont 2 seulement sont comestibles.

Le caféier vit en moyenne 50 ans.

Ses fruits sont appelés des *drupes* ou *cerises*. Ils mûrissent pendant 6 à 8 mois et passent du jaune, au vert, au rouge puis au noir. Ils contiennent 1 ou 2 fèves, à partir desquelles on produit le café.

Chaque caféier peut produire de 2 à 5 kg de fruit par an.



Étapes :

1. *cueillette des cerises* : à la main ou avec des machines (ce qui fait un café de moindre qualité, car la machine ne ramasse pas que les fruits les plus mûrs).
2. *Tri* : pour séparer les cerises des déchets (feuilles, petits bouts de branches, etc.).
3. *Lavage des cerises* .
4. *Séchage des cerises au soleil* . Les cerises sont régulièrement retournées avec un rateau pour éviter la fermentation (une autre méthode existe, par voie humide, elle produit un café de meilleure qualité mais utilise 10 litres d'eau par kilo de grains de café, ce qui coûte cher et n'est pas écologique).
5. *Trempage* : Après le traitement, on trempe les fruits dans l'eau pendant 16 à 36 heures pour les gonfler et les ramollir. Ensuite on sépare les grains de la pulpe avec une machine.
6. *Fermentation* : on laisse les grains fermenter dans une cuve en béton pendant 12 à 36 heures. Cela permet de les débarrasser de la substance visqueuse qui les recouvre.
7. *Lavage des grains* .
8. *Séchage des grains au soleil* pendant 1 à 3 semaines. Certaines exploitations utilisent des machines de séchage ce qui permet de réaliser cette opération en 48 heures.
9. Les grains sont ensuite *décortiqués* par une machine à friction, à rouleaux et à percussion.
10. *Calibrage* : les grains passent dans une grille percée de trous de différentes tailles, ce qui permet de les trier selon leur grosseur.
11. *Contrôle* : Un dernier contrôle est effectué par l'homme qui vérifie la couleur et la qualité des grains.
12. *Mise en sacs* : les grains de café sont mis dans des gros sacs en toile de jute de 60 à 70 kg
13. *Expédition* : les sacs sont expédiés dans le monde entier par avion ou par bateau.
14. *Stockage* : Les sacs sont entreposés pendant 2 mois à 5 ans.
15. *Torréfaction* : c'est l'opération qui consiste à faire griller les grains de café pour révéler leur arôme. La durée de la torréfaction varie selon le goût que l'on désire obtenir. Plus la torréfaction est longue, plus le goût du café est fort.
16. Ensuite le café est *moulu plus ou moins finement* selon le type de café que l'on veut faire.



Au Costa Rica les forêts tropicales, les mangroves, les forêts de brouillard et le littoral s'étendent sur près de 20 000 m².

Ce sont 12 zones climatiques distinctes sur un tout petit territoire. Des centaines de fruits et de légumes différents y poussent. Les marchés sont remplis de fruits et de légumes frais et les Costariciens aiment les consommer mixés avec du lait. Le pays exporte principalement vers l'Amérique du Nord et l'Union Européenne : des bananes, des ananas, du café, du manioc, du melon, de la pastèque et de la chayotte.



banane



melons et pastèque



café



mangue



ananas



manioc



chayotte



granadilla



maracuya



péjibaye



guayaba



noix de coco



tamarin



mamone



guamabana



christophine



fruit de la noix de cajou



goyave



fèves de cacao



fèves de chocho



chocho

Manger des fruits et des légumes

Les fruits et les légumes sont essentiels pour la santé. Ils sont source de vitamines, de minéraux, de fibres, d'antioxydants et de l'énergie dont notre corps a besoin. Consommer des fruits diminue le risque de cancer et de maladies cardio-vasculaires.



Les noix de coco sont les fruits du cocotier, un bel arbre de la famille des palmiers. Il pousse dans les zones tropicales et peut atteindre jusqu'à 30 m de haut, 60 cm de diamètre et vivre 80 ans.

La noix de coco est un fruit plein de vertus. On consomme la pulpe, le lait, l'eau, le sucre, l'huile, l'écorce et la fibre. Très riche en potassium, elle a un grand pouvoir d'hydratation, elle donne de l'énergie rapidement, favorise la perte de poids, améliore la digestion, et est un détachant, un purgatif et un diurétique naturels, et un adoucissant naturel. Elle permet aussi de prévenir l'ostéoporose et a un effet anti-inflammatoire.



Les Cabécars

Aujourd'hui on compte, au Costa Rica, près de 63 000 indigènes répartis en 8 ethnies différentes.

Parmi eux, les **Cabécars**, sont environ 10 000.

Ils vivent principalement au sud de la côte Atlantique du Costa Rica, assez isolés dans les montagnes de la Cordillère. Ils ont pu grâce à cela, préserver leur patrimoine culturel, leur langue (le Cabécar), et leur médecine naturelle.

Ils vivent de **l'agriculture** (plantations de café, cacao et banane plantin), **de la chasse et de la pêche**. Chez eux, les animaux domestiques tels que le porc ou le poulet peuvent être vendus mais les animaux sauvages ne doivent être utilisés que pour l'alimentation.

Ils vivent en petits clans, ont conservé leurs mythes religieux et se transmettent leur culture oralement à travers des contes. Ils croient en un Dieu unique, créateur de l'Univers : **Illo**. L'univers se situe dans la maison de Sibö, et la lumière traverse le toit et forme les constellations. Les maisons traditionnelles cabécars sont donc construites à l'image de celle de leur Dieu : hautes et rondes. Le **Zuthia**, ou chaman, joue un rôle multiple dans la culture Cabécar. Il est à la fois prêtre, magicien, métaphysicien et guérisseur.

Dans cette tribu, les « **Cacique** », chefs des tribus, sont autorisés à épouser plusieurs femmes.



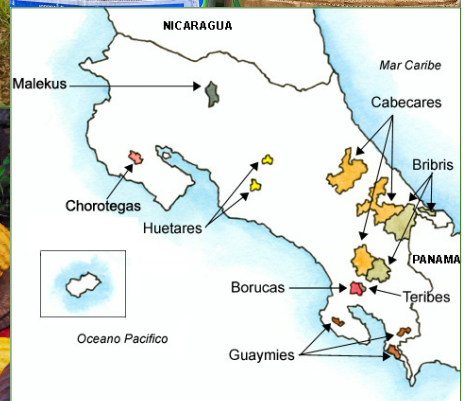
huttes rondes



bananes plantins



cacao



Costa Rica

ma carte postale :



pour mon passeport :

