



Les filières lait et viande de ruminants au Liban

Compte-rendu d'étude

Juillet 2003



Bureau de la coopération technique internationale des organisations professionnelles de l'élevage français

Institut de l'Élevage – Confédération Nationale de l'Élevage

149, rue de Bercy 75595 PARIS Cedex 12

Tél. : 33 (0)1 40 04 52 41 - Fax : 33 (0)1 40 04 52 75

intercoop@inst-elevage.asso.fr - www.inst-elevage.asso.fr

Liste des personnes rencontrées

Ministère de l'agriculture :

- M. Ali **ABDALLAH**, Ministre de l'agriculture en mars 2003
- Dr. Mansour **KASSAB**, Directeur des productions animales, Ministère de l'agriculture, Beyrouth
- Mme Avé **EL KHOURY**, Bureau du Lait au Ministère de l'agriculture, Beyrouth
- M. Pierre **BLANC**, Conseiller technique auprès du Ministère de l'agriculture, Beyrouth

Equipe d'élaboration du « Schéma directeur de la politique agricole » auprès du Ministère de l'agriculture, Beyrouth :

- M. Bachtiar **LOROT**, Chef d'équipe.
- Mme Hala **CHAHINE**, Spécialiste des programmes d'appui aux agriculteurs ;
- Dr. Jacques **OLRY**, Chargé de mission législation

Ambassade de France, Beyrouth :

- M. Gilles **GERMAIN**, Attaché de coopération.
- Dr. Etienne **BONBON**, Attaché vétérinaire régional, Mission économique
- Mme Georgette **KHALIFAT**, Attachée commerciale à la Mission économique

Eleveurs :

- M. Jo **BASSIL**, Directeur de la ferme de GANDOOUR, Al Rawda, Bekaa
- M. Ali **FAKIH**, éleveur de caches laitières et de chèvres, Teurdebba, près de Tyr
- M. Melhem **GHOSSAIN** éleveur de chèvres (250), près de Byblos, route de St Charbel
- M. Badwi **KARAM**, éleveur de vaches laitières, près de Zghorta
- M. Walid **METRI**, éleveur dans la plaine d'Akkar
- M. Hussein **STAITYI**, éleveur de brebis et de chèvres à El Kaa, Bekaa
- M. Issam **TARCHICHI**, Directeur des Etablissements agricoles de Tanail, Bekaa

Projets de développement agricole :

- M. Fayez **ARAJI**, Directeur des Centres de Collecte Laitière de la Bekaa, Bar Elias (projet FIDA-Réhabilitation des petits élevages de la Bekaa)
- M. Vincent **BIBBEAU**, Volontaire international en entreprise, Centre Agricole du Nord, FRM, Zghorta
- Père Paul **BROUWERS**, Responsable des activités agricoles du Couvent de TANAIL, Bekaa
- M. Serge **CARMENTRAN**, Assistant technique à la Chambre d'agriculture de Zahlé, Bekaa
- M. Khaled **EL CHAB**, Secrétaire général de la coopérative d'élevage, Association de développement rural du village d'Irsal – Bekaa
- M. Ali **JABER**, Directeur du CASUR, Tyr- Abbassieh
- M. Nabil C.**MOAWAD**, Directeur exécutif du Centre Agricole du Nord, FRM, Zghorta
- Dr. Wolfram **PFLUG**, Consultant auprès du FIDA pour le projet Réhabilitation des petits élevages de la Bekaa
- M. Fady **YARAK**, Directeur de la Fondation René Moawad, Beyrouth

Enseignement et recherche agronomique :

- Dr Christo **HILAN**, IRAL, Directeur du laboratoire de Fanar, Beyrouth
- M. Chadi **HOSRI**, agronome, Centre Agricole du Nord, Zghorta, chargé de cours à l'USEK
- Dr P. Joseph **WAKIM**, Doyen de la faculté des sciences agronomiques de l'USEK, Kaslik, Jounieh

Approvisionnement pour l'élevage :

- M. Gergi **MAASRI**, importateur de bétail et d'intrants pour l'élevage, Beit Chabab (Mont Liban)
- M. Riad Fouad **SAADE**, PDG du Comptoir agricole du levant, Beyrouth

Entreprises de la filière lait :

- M. Joseph **ABDALLAH**, Directeur du centre de collecte de DOUROUB, Sfaineh Draib, Akkar
- M. Loay **ABIAD**, Directeur adjoint de l'exploitation de LIBAN-LAIT, Hosh Sneid, Bekaa
- M. Zahi **AKL**, fromagerie AKL, Gdita, Chtoura, Bekaa
- M. Jo **BASSIL**, Directeur de l'approvisionnement de l'usine DAIRY DAY, Beyrouth
- M. Atef **IDRISS**, Président du Syndicat des industries agro-alimentaires, Beyrouth

Entreprises de la filière viandes :

- M. Maarouf **BEKDACHE**, Président exécutif, Syndicat des bouchers et des commerçants en bétail, Beyrouth
- M. Ahmad M. **MASRI**, Chargé de mission RASSEM Trading Co., Beyrouth
- M. Rassem **MOUKAHAL**, PDG RASSEM Trading Co., Beyrouth
- M. Abd el Salam **SLEIMAN**, DG SLEIMAN Co. For Livestock, Saroulla – Hamra, Beyrouth

Experts et observateurs :

- Prof. Dr Rudolf **EL-KAREH**, auteur d'un rapport pour l'Union Européenne sur les Appellations d'Origine, des Signes de Qualité et des Indications géographiques au Liban
- Mme Anne **BERNARD**, Chargée d'études internationales au CFCE, auteure du « Marché des ingrédients laitiers au Liban et en Syrie », Paris
- Mme Rita **LEMOINE**, Rédactrice en chef de la Revue Laitière Française, auteure d'un reportage sur la filière lait au Liban, Paris
- M. Riad F. **SAADE**, Directeur général, Centre de recherches et d'études agricoles libanais, Beyrouth

Importateurs et distributeurs :

- M. Joseph A. **MASSOUD**, EAM, importation de produits agroalimentaires, Beyrouth
- M. Eid **RAHMEH**, Acheteur de produits laitiers pour l'ADMIC (Monoprix, BHV), Beyrouth
- M. **ROBERT**, Assistant-directeur du magasin BOU KHALIL du Faubourg St Jean, Baabda

Un grand merci à toutes ces personnes qui ont bien voulu se rendre disponibles afin de nous consacrer du temps.

Sommaire

INTRODUCTION	6
A - L'ELEVAGE DE RUMINANTS AU LIBAN.....	8
1. L'élevage, une activité très minoritaire dans l'agriculture libanaise	8
2. Des ruminants élevés majoritairement sans cultures fourragères	8
3. L'absence de prairies cultivées	9
4. Quelques centaines d'élevages avec des cultures	9
5. Le cheptel bovin de la région Nord dépasse désormais celui de la Bekaa	10
6. Coup d'arrêt à l'expansion de l'élevage ovin	11
7. L'élevage caprin a perdu 100 000 têtes en 4 ans	11
8. L'élevage face à la réduction des disponibilités en sous-produits de culture	11
9. La répartition du cheptel de ruminants par Caza	13
Carte : densité du cheptel bovin par Caza	15
Carte : densité du cheptel ovin par Caza	16
Carte : densité du cheptel caprin par Caza	17
10. Les systèmes d'élevage selon les régions naturelles	18
11. Les systèmes d'élevage bovin laitier	19
11.1. Les systèmes de subsistance	19
11.2. Les systèmes moyens diversifiés	20
11.3. Les systèmes bovins laitiers spécialisés	22
■ <i>La ration alimentaire</i>	23
■ <i>Le renouvellement du troupeau</i>	26
■ <i>Le coût du travail</i>	27
■ <i>Les coûts vétérinaires et d'insémination</i>	27
■ <i>Autres coûts variables</i>	28
■ <i>Les coûts fixes</i>	28
■ <i>Le coût de revient total dans les fermes bovins lait spécialisées</i>	28
11.4. Les élevages laitiers intégrés à des industriels	28
12. Les systèmes d'élevage de petits ruminants.....	30
12.1. Les élevages de subsistance	31
12.2. Les élevages moyens sédentaires	31
12.3. Les élevages semi-nomades	32
12.4. Les élevages transhumants	33
12.5. Quelques pistes pour améliorer la durabilité de ces systèmes	33
<u>Encadré</u> : Les problèmes sanitaires dans les filières élevage de ruminants au Liban	35

B - LES FILIERES LAITIERES AU LIBAN.....	38
1. La production laitière au Liban – Évolution et saisonnalité.....	38
1.1. La production annuelle de lait au Liban.....	38
1.2. Les rendements laitiers des vaches	38
1.3. Les rendements laitiers des petits ruminants.....	39
1.4. La saisonnalité de la production de lait de vaches	40
1.5. La saisonnalité de la production de laits de petits ruminants.....	41
2. Les différentes fabrications de produits laitiers au Liban	42
2.1. La répartition des fabrications au Liban.....	42
2.2. Rendements des fabrications fromagères.....	43
2.3. L'importance de la qualité des laits pour les fabrications.....	43
3. Les diverses filières de collecte et de fabrication des produits laitiers libanais.....	45
3.1. Les ventes des éleveurs	45
3.2. Le ramassage par les « hallabs »	46
3.3. Les ramasseurs appointés par une laiterie.....	46
3.4. Les centres de collecte du projet FIDA-RDPE	47
3.5. Les Centres de collecte privés.....	48
3.6. Une kyrielle de laiteries semi-artisanales traditionnelles.....	48
3.7. Quelques laiteries semi-artisanales innovantes.....	49
3.8. Une demi-douzaine de laiteries industrielles	50
3.9. Le problème des coopératives laitières	50
4. Prix du lait et des produits laitiers	52
4.1. La dégradation des prix des laits rendus laiteries sur plusieurs années	52
<u>Encadré</u> : La Syrie : un géant laitier régional.....	54
4.2. Les prix des produits laitiers Libanais dans les différents circuits de distribution :	55
<u>Illustration</u> : Relevé de prix des spécialités fromagères au Monoprix de Beyrouth en décembre 2002	57
4.3. L'évolution des prix officiels des produits laitiers.....	58
4.4. Les marges dans la filière.....	58
5. Les circuits de distribution des produits laitiers	59
5.1. La grande distribution se consolide	59
5.2. Les exigences de la grande distribution structurent le marché des produits laitiers	60
6. La consommation de produits laitiers au Liban	61
6.1. Des estimations très variables... ..	61
6.2. ...qui convergent sur la progression	62
6.3. Un des fondements de la culture culinaire libanaise.....	62
7. L'évolution des importations	63
7.1. Les importations de fromages	63
7.2. Les importations de poudres	64
7.3.....	65
Les importations de beurres	66
7.4. Les importations d'autres produits laitiers.....	66
7.5. Les exportations libanaises	66

8. Perspectives du marché libanais des produits laitiers	68
8.1. La consommation interne a le vent en poupe.....	68
8.2. Qui va piloter la restructuration de la filière laitière libanaise ?	68
8.3. Une voie mixte envisageable	69
8.4. Proposition de distinction et de segmentation marketing des produits laitiers libanais.....	70
■ <i>les produits innovants</i> :	70
■ <i>les produits traditionnels</i>	71
■ <i>les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée</i>	71
Annexes	74
Liste et description des laits fermentés du Liban	74
Liste et description des fromages du Liban.....	75
Importations de produits laitiers au Liban de 1998 à 2003 (4 premiers mois)	78

C- LE MARCHE DES VIANDES DE RUMINANTS 79

1. Une consommation élevée de viandes rouges et de volailles.....	79
2. Les importations fournissent plus de 90% des viandes bovines	79
3. Les importations en vif dominent le marché des viandes bovines.....	80
4. Des circuits plutôt informels pour les bovins importés en vif	82
5. Les importations de découpes bovines fraîches se développent pour la grande distribution	83
6. Les importations de viandes bovines congelées entrent dans les préparations de hachis et tirent les prix vers le bas.....	84
7. Les importations de conserves en déclin	84
8. Les perspectives pour le marché des viandes bovines.....	85
9. Le marché des viandes ovines	88
9.1. La production libanaise en plein marasme.....	88
9.2. Les importations de viandes ovines	88
9.3. Les importations d'ovins vivants	89
9.4. Les débouchés de la viande ovine.....	90
9.5. Perspectives pour la viande ovine libanaise.....	90
10. Le marché des viandes caprines	91
10.1. La production locale divisée par 2 en 4 ans	91
10.2. Des importations faibles.....	91
10.3. Les débouchés des viandes caprines	91
10.4. Perspectives pour la viande caprine libanaise.....	92

SYNTHESE ET RESUME DES PREMIERES PISTES DE PROPOSITION . 93

PRESENTATION DU BUREAU DE COOPERATION TECHNIQUE INTERNATIONALE 99

Introduction

Le contexte de l'étude :

Ce rapport d'étude sur les filières lait et viandes de ruminants s'inscrit dans la démarche globale de définition d'une stratégie agricole et agroalimentaire par le Gouvernement libanais, en liaison avec les acteurs économiques.

Cette étude est financée par un Fonds de Solidarité Prioritaire géré par l'Ambassade de France au Liban. Elle a été confiée en janvier 2003 à l'Institut de l'Elevage, et à son Bureau de la Coopération Technique Internationale.

Cette étude sectorielle vient en complément de l'appui apporté par la FAO et par l'Union Européenne.

Le champ de l'étude :

Le cahier des charges précise qu'il s'agit dans un premier temps d'établir un état des lieux de ces filières lait et viande au Liban, et tout particulièrement des aspects économiques, en laissant à part les problèmes sanitaires.

Si des pistes de propositions sont évoquées dans ce rapport, il ne s'agit donc que de premières indications, et non pas d'un plan exhaustif et cohérent. Celui-ci devra être élaboré en adéquation avec le nouveau « Schéma directeur pour la politique agricole » qui vient d'être publié en juin 2003.

Une première étape de discussion de ces pistes de proposition pourrait être le séminaire de compte-rendu de cette étude, programmé en octobre 2003.

La méthode de l'étude :

L'Institut de l'Elevage a désigné un chef de projet, Philippe CHOTTEAU, qui a piloté sa réalisation en étroite relation avec M. Pierre BLANC, conseiller auprès du Ministre de l'agriculture.

Deux missions de terrain d'une semaine ont été organisées en février et mars 2003, avec l'appui décisif de M. Chadi HOSRI, ingénieur au Centre Agricole du Nord (FRM) et chargé de cours à l'USEK.

Ces missions ont d'abord permis de rencontrer et d'interviewer une cinquantaine d'acteurs des ces filières au Liban : éleveurs, transformateurs, distributeurs, importateurs, décideurs de l'administration, chercheurs, experts... La liste exhaustive des personnes rencontrées figure en annexe. Les missions ont été menées en commun avec deux autres experts de l'Institut de l'Elevage : MM. Michel VAUCORET et Pierre PARGUEL.

Ces missions de terrain ont également permis une ample récolte bibliographique qui est venue compléter l'étude préalable, et à laquelle ce rapport doit beaucoup.

Le plan de l'étude :

Nous avons choisi de traiter de ces filières assez diversifiées selon un découpage classique, de l'amont à l'aval :

- Chapitre A : L'élevage de ruminants.
- Chapitre B : Les filières laitières.
- Chapitre C : Les filières viandes.

Cependant, le plan interne de chaque chapitre varie : nous avons voulu à chaque fois l'adapter au sujet traité. Ce plan est détaillé dans les pages suivantes.

En outre, un encadré sur les « problèmes sanitaires des filières élevage de ruminants » figure dans ce rapport, même si cette thématique est globalement hors champ de cette étude.

Nous espérons que cette contribution sera utile pour le développement des filières lait et viande libanaises, afin que leurs produits retrouvent la place qui leur revient sur le marché intérieur et au-delà, auprès des nombreux consommateurs friands de gastronomie libanaise.



La stabulation d'une ferme laitière industrielle (Gandour)



L'étable d'une ferme moyenne (6 vaches)

A - L'élevage de ruminants au Liban

1. L'élevage, une activité très minoritaire dans l'agriculture libanaise

D'après le Recensement général de l'agriculture de 1999, sur quelques 195 000 exploitations dénombrées à l'époque, seulement 8% (un peu moins de 15 500) détenaient des bovins, 2,7% (environ 5 200) des ovins et 3,7% (un peu plus de 7 000) des caprins.

Les tailles moyennes de troupeau par détenteur étaient les suivantes :

- 4,9 bovins par élevage ;
- 72 ovins par élevage ;
- 61 caprins par élevage.

2. Des ruminants élevés majoritairement sans cultures fourragères

Toujours selon la même source, les $\frac{3}{4}$ des exploitations agricoles libanaises avaient moins de 10 dounoums ou 1 ha de SAU (Superficie Agricole Utile) : il s'agit là soit d'exploitations de « jardinage » (vivrier, maraîchage, arboriculture...), soit d'élevages sans cultures fourragères.

C'est ainsi le cas de la majorité des exploitations qui détenaient alors des ruminants et exploitaient à titre permanent durant l'année moins d'1 ha de SAU :

- 54% des détenteurs de **bovins**, avec 53% du cheptel libanais ;
- 51% des détenteurs d'**ovins**, avec 53% du cheptel libanais ;
- 58% des détenteurs de **caprins**, avec 61% du cheptel libanais.

Le cheptel moyen détenu dans ces micro-exploitations en terme de SAU était du même ordre, voire plus élevé dans le cas des caprins, que la moyenne nationale :

- 4,8 bovins ;
- 75 ovins ;
- 84 caprins ;

ce qui indique que la SAU n'est pas un critère décisif pour le développement ou non d'un cheptel de ruminants au Liban.

Le cheptel moyen des exploitations se déclarant « sans SAU du tout » est encore plus important :

- environ 2 000 exploitations sans SAU détiennent 7,1 bovins en moyenne ;
- un millier d'exploitations sans SAU détiennent 150 ovins en moyenne ;
- un millier d'exploitations sans SAU détiennent 111 caprins en moyenne.

Si l'élevage en hors-sol total existe, surtout en productions bovines (soit pour des vaches laitières, soit pour des bovins à l'engrais), il n'est cependant pas si répandu que ces chiffres pourraient l'indiquer, en élevage de petits ruminants en particulier.

En fait, transparait ici une des ambiguïtés dans l'interprétation de ce recensement : il est en effet très difficile de prendre en compte les pratiques réelles de pâture des ruminants, quand elles se font sur des terres qui ne sont pas exploitées en permanence durant l'année. Il s'agit par exemple des parcours saisonniers en semi-nomadisme, des contrats de glanage auprès des cultivateurs après récolte des céréales (chaumes et épis résiduels) ou de légumes (fanés), de l'utilisation des jachères temporaires ou permanentes, ou encore de pâtures sous plantations d'arbres auprès de producteurs de fruits.

3. L'absence de prairies cultivées

Les chiffres du RGA de 1999 font ressortir la part très importante des productions de fruits (23% de la SAU consacrés à l'arboriculture fruitière, plus 20% pour les oliveraies comptées à part) et de légumes (17% de la SAU en cultures maraîchères et 2,5% en cultures de pois, fèves et haricots), sans oublier les céréales (20% de la SAU) et les cultures d'oléagineux (4% de la SAU). Quant aux jachères temporaires, elles couvrent 3,7% de la SAU. En revanche, les prairies proprement dites sont réduites à la portion congrue de la SAU : elles ne sont même pas décomptées en tant que telles.

En outre, ce recensement fait ressortir la part très importante de terres anciennement agricoles qui ne sont plus comptées dans la SAU :

- plus de 53 000 ha ne sont plus cultivés depuis plus de 5 ans, et sont qualifiés de « jachères permanentes » ;
- 50 000 ha sont considérés comme incultes, c'est-à-dire dont la mise en valeur pour l'agriculture nécessite des travaux, dont 35 000 ha « pouvant être aménagées ».

D'ailleurs, le RGA de 1999 décompte l'ensemble de la SAU *plus* les « terres agricoles abandonnées » (soit les jachères permanentes) *plus* les « terres incultes pouvant être aménagées » sous le vocable de « **Superficie agricole potentiellement utilisable** ». Celle-ci se monte à 336 000 ha à l'échelle du Liban, soit 40% de plus que la seule SAU de 1999. Il est probable que les terres hors SAU de cet ensemble soient pour l'essentiel utilisées comme parcours par les ruminants. On peut sans doute y ajouter également une partie des 21 000 ha de forêts, celle qui est accessible aux bergers.

Ces terres hors SAU appartiennent surtout à des petites exploitations, de moins de 4 ha. Celles-ci valorisent la moitié de la SAU du pays, mais détiennent 65% des terres incultes, et même 78% des jachères permanentes. N'ayant pas les moyens de les mettre eux-mêmes en valeur, ces petits propriétaires sont vraisemblablement d'autant plus enclins à les laisser pâturer moyennant rétribution (ou à les faire pâturer par leurs propres troupeaux quand ils en ont). Il ne s'agit pas là des grandes propriétés sous-exploitées qu'on rencontre dans certains pays, où les propriétaires répugnent à voir des étrangers sur leurs terres, même quand elles ne sont pas cultivées !

4. Quelques centaines d'élevages avec des cultures

A l'autre extrémité de l'échelle, les exploitations de plus de 100 dounoums ou 10 ha, n'étaient qu'un peu plus de 3 000 sur tout le territoire libanais, dont 22% (environ 700) pratiquaient l'élevage.

Un peu plus de 400 ont ainsi des **bovins** sur plus de 10 ha de SAU, en moyenne 15 par exploitation.

Parmi elles, 21 « grosses » exploitations se distinguaient, exploitant plus de 50 ha et détenant chacune en moyenne 61 bovins. On retrouve dans ce groupe très restreint les exploitations laitières sur lesquelles les industriels s'appuient pour assurer leurs fabrications de lait frais. Le cheptel détenu par ces exploitations s'est nettement agrandi depuis 1999, avec la mise en place d'exploitations intégrées par les entreprises LIBAN- LAIT ou DAHLIA notamment.

En revanche, pour les petits ruminants, la répartition s'apparente bien davantage à un continuum.

Ainsi, quelques 330 exploitations ayant plus de 50 ha ont des **ovins**, mais pas plus de 169 en moyenne, à peine plus finalement que le millier de détenteurs d'ovins sans SAU.

Pour les **caprins**, c'est encore plus frappant, puisque les quelques 250 exploitations de plus de 50 ha de SAU qui en détiennent, n'en ont en moyenne que 84, soit moins que les quelques 1 100 exploitations sans SAU.

5. Le cheptel bovin de la région Nord dépasse désormais celui de la Bekaa

Le cheptel bovin n'a cessé de s'accroître entre 1997 et 2001, gagnant 10 000 têtes en 4 ans. C'est une poursuite de la progression en cours depuis la fin de la guerre civile. En effet, entre les RGA de 1980 et de 1999, le cheptel bovin a gagné 36% !

Cependant, la progression est loin d'avoir été uniforme sur l'ensemble du pays. Le cheptel de la principale zone agricole du pays, la région de la Bekaa, a stagné aux environs de 22 000 têtes, ne représentant plus que 28% du cheptel bovin en 2001. Tandis que le Nord (26% de la SAU) a gagné près de 6 000 têtes, pour atteindre 36% du cheptel bovin national. Les autres régions restent à des niveaux très modestes, même si leur cheptel a aussi progressé.

Sur les quelques 78 000 têtes dénombrées en 2001, on compte près de 40 000 vaches laitières (39 600 exactement), soit un taux très élevé de 51%, indiquant un élevage très spécialisé en production laitière et une proportion faible de jeunes mâles conservés dans les élevages. En revanche, le nombre de femelles était de 59 000 en 1999, soit 54 jeunes femelles pour 100 vaches adultes, ce qui apparaît important, sans doute à mettre en relation avec un taux de réforme lui aussi important et l'accroissement en cours du cheptel.

Les cheptels de ruminants et leur répartition régionale (en %)

Espèce	Année	LIBAN	Mont-Liban	Nord	Bekaa	Sud	Nabbatieh+
Bovins	2001	78 124	15	36	28	11	10
	2000	77 000	16	34	28	11	11
	1999	76 000	17	31	29	11	12
	1998	72 000	16	32	31	11	10
	1997	68 502	16	33	32	11	8
Ovins	2001	329 000	10	22	62	2	4
	2000	354 000	9	16	69	2	4
	1999	378 000	7	10	76	2	5
	1998	350 000	6	13	74	2	5
	1997	322 000	5	18	71	2	4
Caprins	2001	399 000	9	18	42	7	24
	2000	417 000	9	15	47	8	21
	1999	436 000	10	13	51	9	17
	1998	466 000	13	15	47	10	15
	1997	497 000	15	18	43	11	13

Source : RGA 1999 et enquêtes annuelles - Publiées sur le site Web du Ministère de l'Agriculture

6. Coup d'arrêt à l'expansion de l'élevage ovin

Avec un peu moins de 330 000 têtes dénombrées en 2001, le cheptel ovin est revenu pratiquement à son niveau de 1997, après un pic de près de 380 000 têtes enregistré lors du recensement de 1999. C'est un coup d'arrêt brutal à la progression qui avait été de 160% entre les RGA de 1980 et 1999.

Là encore, le recul semble tout particulièrement sensible en Bekaa, qui avait été le moteur de la hausse entre 1997 et 1999. Après un pic à 287 000 ovins, le cheptel y est redescendu à quelques 204 000 têtes en 2001. Cette région représente encore néanmoins la grande majorité du cheptel libanais, comptant 62% des ovins à elle seule.

Là encore, le Nord a largement accru son cheptel, jusqu'à 72 000 têtes en 2001, doublant presque en 2 ans. Cette région recelait alors 22% des ovins.

7. L'élevage caprin a perdu 100 000 têtes en 4 ans

Avec tout juste 399 000 têtes, le cheptel caprin a reculé de 20% en 4 ans. Cela poursuit, en l'accentuant, la tendance déjà à l'œuvre depuis les années 80.

Encore une fois, la moitié de ce recul est intervenu dans la Bekaa, qui détenait en 2001 près de 170 000 têtes. Mais il a également été aussi très sensible dans le Mont Liban : - 40 000 têtes, pour ne laisser qu'environ 36 000 caprins en 2001.

Par contraste, la progression a été forte dans le Mohafazat de Nabbatieh qui représentait en 2001 environ le quart du cheptel national, avec presque 100 000 caprins.

8. L'élevage face à la réduction des disponibilités en sous-produits de culture

Il semble que la Bekaa ait enregistré son effectif le plus important en 1999. Si son cheptel bovin n'a pas vraiment enregistré de variation entre 1997 et 2001, le pic est très net pour les petits ruminants (510 000 têtes d'ovins et de caprins en 1999), et la chute également très forte en 2 ans : -140 000 têtes.

Il est difficile d'interpréter ces chiffres avant de détailler les systèmes de production et leurs logiques. On peut tout de même constater les grandes évolutions intervenues depuis la fin des années 1990 dans l'utilisation de la SAU.

La principale est sans doute l'arrêt du subventionnement public à la culture de betterave sucrière. Or ces cultures étaient principalement pratiquées dans la Bekaa, et leurs sous-produits (pulpes, fanes) très utilisés en élevage. Avec des surfaces passées nationalement de 9 100 ha en 1998, à 7 000 ha en 2000, puis à 300 ha en 2001, c'est autant de disponibilités fourragères de bonne qualité et à coût réduit qui ont fait défaut à l'élevage libanais, et tout spécialement à celui de la Bekaa.

A un niveau moindre, et pas pour les mêmes raisons, les cultures de légumineuses, de tubercules et le maraîchage régressent également.

Ainsi, les surfaces en maraîchage de légumes à feuilles (salades, épinards...) et à fruits (concombre, tomate, pastèques, courges...) ont été réduites de 23 000 à 17 000 ha entre 1999 et 2001. Même chose pour les surfaces consacrées à la production de pommes de terre et d'oignons qui sont passées en 2 ans de 19 000 à 17 000 ha. D'après le RGA de 1999, la Bekaa représentait 62% de ces surfaces.

On pourrait encore ajouter les cultures de légumineuses (haricots, fèves, pois) qui sont passées nationalement de près de 13 000 ha en 1997 à moins de 6 600 en 2001...

Bref, les ressources fourragères locales en provenance des cultures annuelles ont très nettement régressé entre 1999 et 2001, ce qui ne manque pas d'affecter l'élevage dans la Bekaa, mais aussi dans les autres régions.

Ces évolutions se sont faites corrélativement à la diminution de la SAU, qui a perdu 11 000 ha de 1999 à 2001, à la stabilisation de la sole céréalière autour de 52 000 ha, et à l'expansion des plantations permanentes, notamment des oliveraies qui ont gagné 6 000 ha en 2 ans.

Le retour à la jachère d'une partie de la SAU ou les pâturages sous les arbres, quand ils sont permis par les propriétaires, sont loin de compenser la perte des sous-produits de cultures intensives sur ces 2 années là.

Quant à la production de foin, elle n'est comptabilisée que depuis 2000. Elle reste à un niveau très faible, 16 500 tonnes en 2001. L'essentiel des ressources fourragères autonomes des ruminants libanais, outre bien sûr les parcours, provient de la sole céréalière.

Le blé y est de plus en plus dominant, occupant 44 000 ha des 52 000 ha cultivés en céréales en 2001. Grâce au prix garanti par l'Etat¹, le blé remplace l'orge qui a régressé de moitié en 4 ans, n'occupant plus que 7 000 ha. Le maïs est stable autour d'un millier d'ha depuis 5 ans. Là non plus, l'évolution n'est pas favorable aux animaux, l'orge étant bien davantage à destination animale que le blé, notamment sous forme de foin de mélange orge + vesce.

Globalement, on est donc face au paradoxe d'un cheptel ruminant qui n'a diminué que d'environ 5% en 2 ans (en « UGB »², il est passé de 198 000 en 1999 à 187 000 en 2001), alors que la SAU susceptible de lui fournir des sous-produits semble se réduire bien plus rapidement. Cela signifie que l'élevage est de plus en plus dépendant de ressources alimentaires importées !

¹ Le blé reste avec le tabac la seule production agricole qui bénéficie d'aides au Liban après la suppression des subventions à la betterave sucrière.

² Il s'agit là d'un calcul indicatif très grossier, en comptant pour 0,15 chaque petit ruminant et pour 1 chaque bovin, ce qui n'est en théorie valable que pour les animaux adultes.

9. La répartition du cheptel de ruminants par Caza

Le Mohafazat est d'abord un échelon politique. Il constitue un ensemble par trop hétérogène. La subdivision intermédiaire, la plus pratique dans le cadre de cette étude, est le Caza. Le pays en compte 24.

Pour les bovins, les 9 premiers Cazas détenaient 72% du cheptel en 1999, dont 40% pour les 3 premiers, Akkar, Baalbek et Zahlé.

Rang	MOHAFAZAT	Caza	Cheptel bovin	% Cheptel Liban
1	NORD	Akkar	15268	20,1%
2	BEKAA	Baalbek	7961	10,5%
3	BEKAA	Zahlé	6828	9,0%
4	NORD	Tripoli	5081	6,7%
5	SUD	Saida	5017	6,6%
6	BEKAA	Bekaa Ouest	4233	5,6%
7	NABBATIEH	Nabbatieh	3701	4,9%
8	MONT LIBAN	Metn	3198	4,2%
9	SUD	Tyr	3108	4,1%

La répartition pour les ovins est beaucoup plus concentrée, un seul Caza, celui de Baalbek, détenant pratiquement la moitié du cheptel. Les 6 premiers Cazas avaient 82% du cheptel ovin libanais en 1999.

Rang	MOHAFAZAT	Caza	Cheptel ovin	% Cheptel Liban
1	BEKAA	Baalbek	178538	47,2%
2	BEKAA	Zahlé	46825	12,4%
3	BEKAA	Bekaa Ouest	32277	8,5%
4	NORD	Akkar	22987	6,1%
5	BEKAA	Hermel	15911	4,2%
6	MONT LIBAN	Baabda	14815	3,9%

Pour les caprins, la situation est la plus partagée, les 7 premiers Cazas ne réunissaient en 1999 que 62% du cheptel.

Rang	MOHAFAZA	Caza	Cheptel caprin	% Cheptel Liban
1	BEKAA	Baalbek	108478	24,9%
2	BEKAA	Rachaya	44578	10,2%
3	NABBATIEH	Hasbaya	29239	6,7%
4	NORD	Akkar	26408	6,1%
5	BEKAA	Bekaa Ouest	22657	5,2%
6	SUD	Tyr	20817	4,8%
7	NABBATIEH	Nabbatieh	18269	4,2%

Avec ces tableaux, on constate le poids prédominant de 2 régions naturelles dans l'élevage libanais :

- la **partie centrale de la plaine de la Bekaa** (Baalbek, Zahlé) et son extension Ouest concentrait une part extrêmement importante de tous les cheptels, 25% des bovins, 68% des ovins et 34% des caprins.
- la **plaine du Akkar** au Nord, avec son extension dans le Caza de Tripoli, détenait en 1999 la plus grande part des bovins libanais (27%), mais une part plus marginale des ovins (8%) et des caprins (10%).

En dehors de ces deux gros ensembles, il existait en 1999 des noyaux significatifs de ruminants :

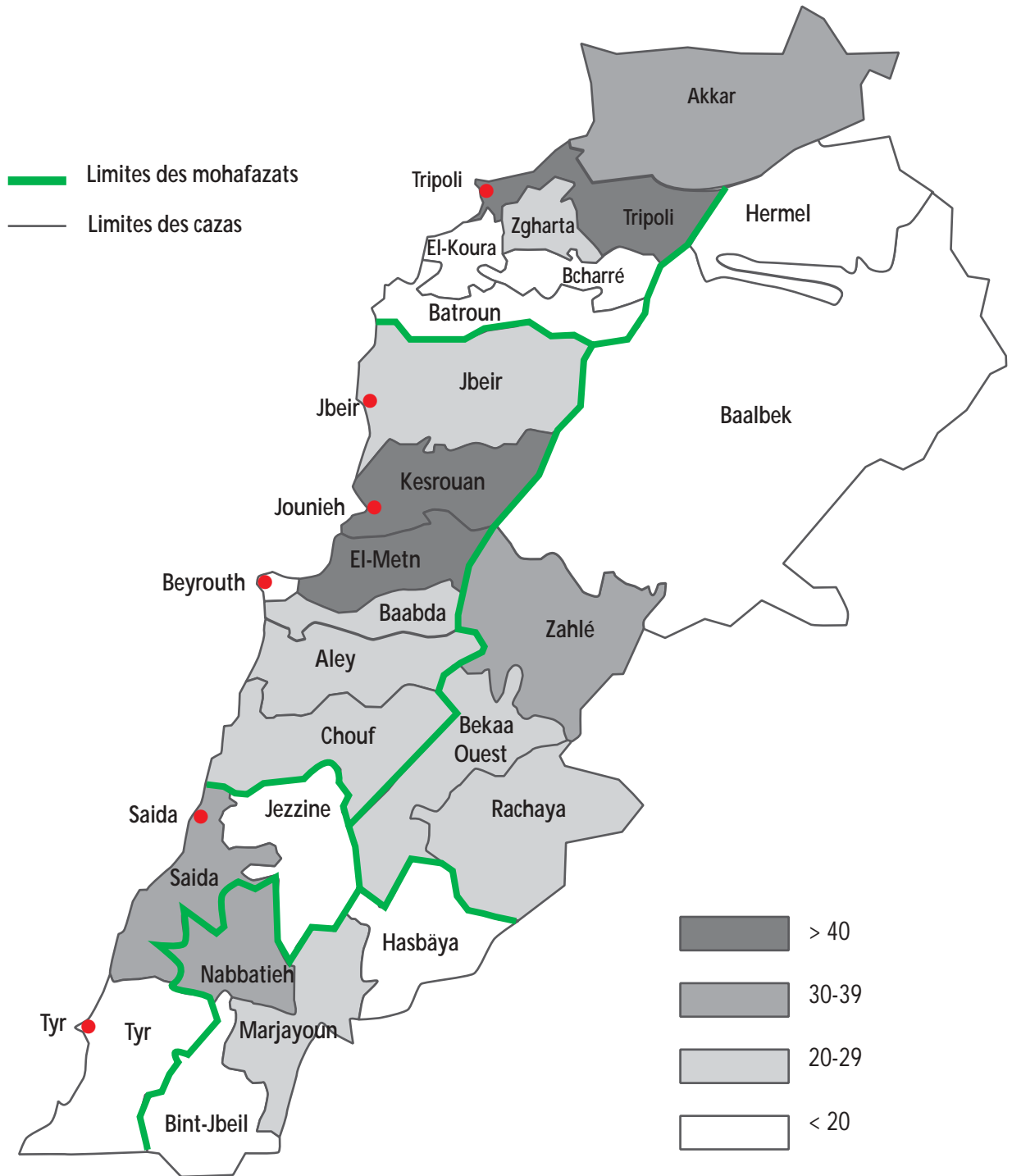
- pour les bovins :
 - dans le Sud-Ouest (Saida, Tyr, Nabbatieh : près de 16% du cheptel) ;
 - dans le Mont Liban (Metn, Kesrouan : 7% du cheptel) ;
 - le quart restant du cheptel est disséminé un peu partout dans le pays.

- pour les ovins :
 - dans le Sud-Est (Rachaya, Hasbäya, Nabbatieh, Marjayoun : 6% du cheptel) ;
 - dans le Mont Liban (Baabda, Kesrouan, Metn : 6% du cheptel) ;
 - dans le Nord de la Bekaa (Hermel : 4% du cheptel).

- pour les caprins :
 - dans le Sud-Est (Rachaya, Hasbäya, Nabbatieh, Marjayoun, Bint Jbeil : 28% du cheptel) ;
 - dans le Sud-Ouest (Tyr, Saida, Jezzine : 10% du cheptel) ;
 - dans le Nord du Mont Liban (Jbeil, Kesrouan, Metn : 7% du cheptel).

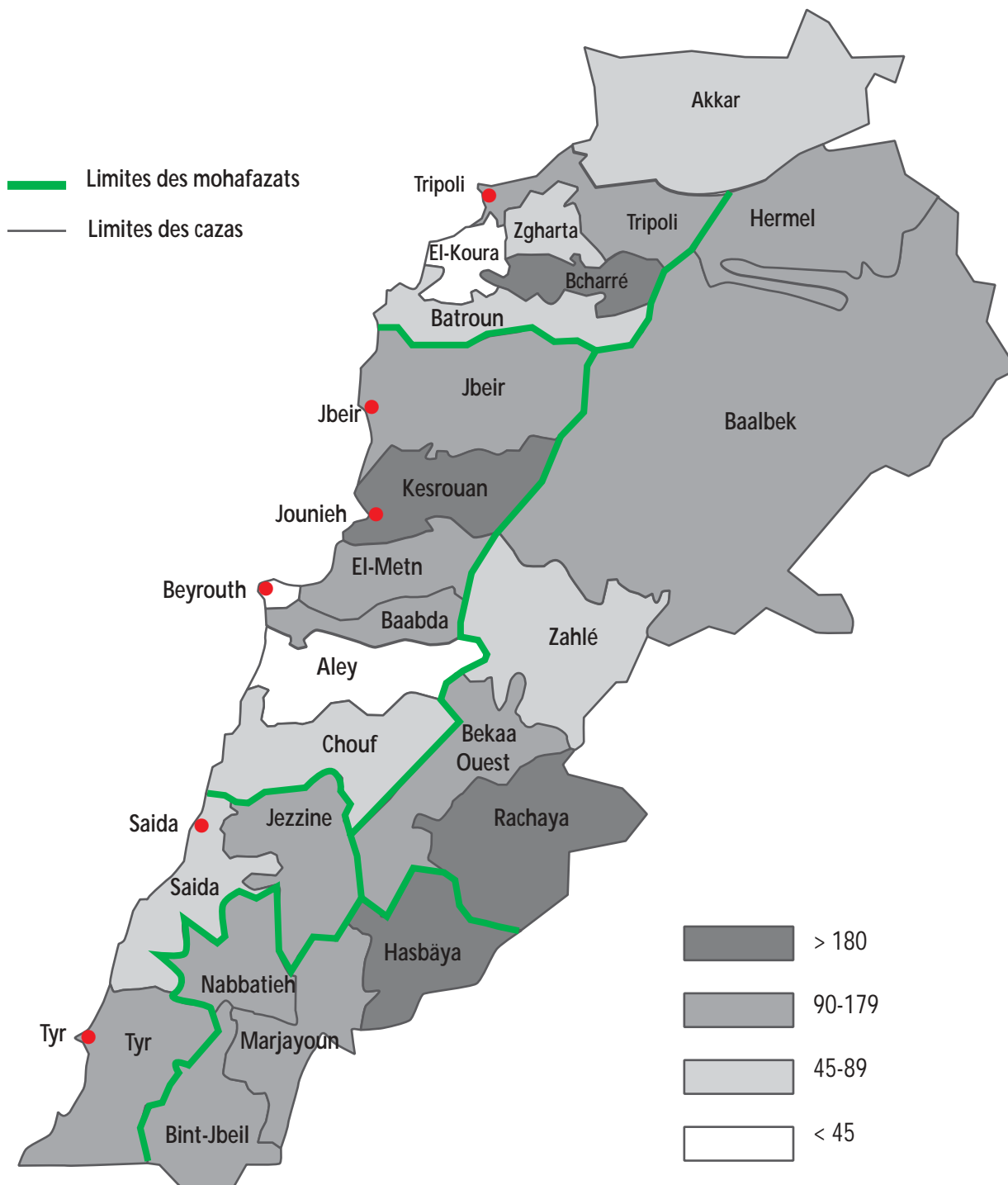
Les cartes de densités de cheptel par 100 ha corroborent cette analyse par bassin de production. Celles figurant les densités par 100 ha de « Surface agricole potentiellement utilisable » paraissent plus significatives que celles par 100 ha de SAU, tout particulièrement en ce qui concerne les petits ruminants.

Densité du cheptel bovin par caza en têtes par 100 ha de surface potentiellement agricole



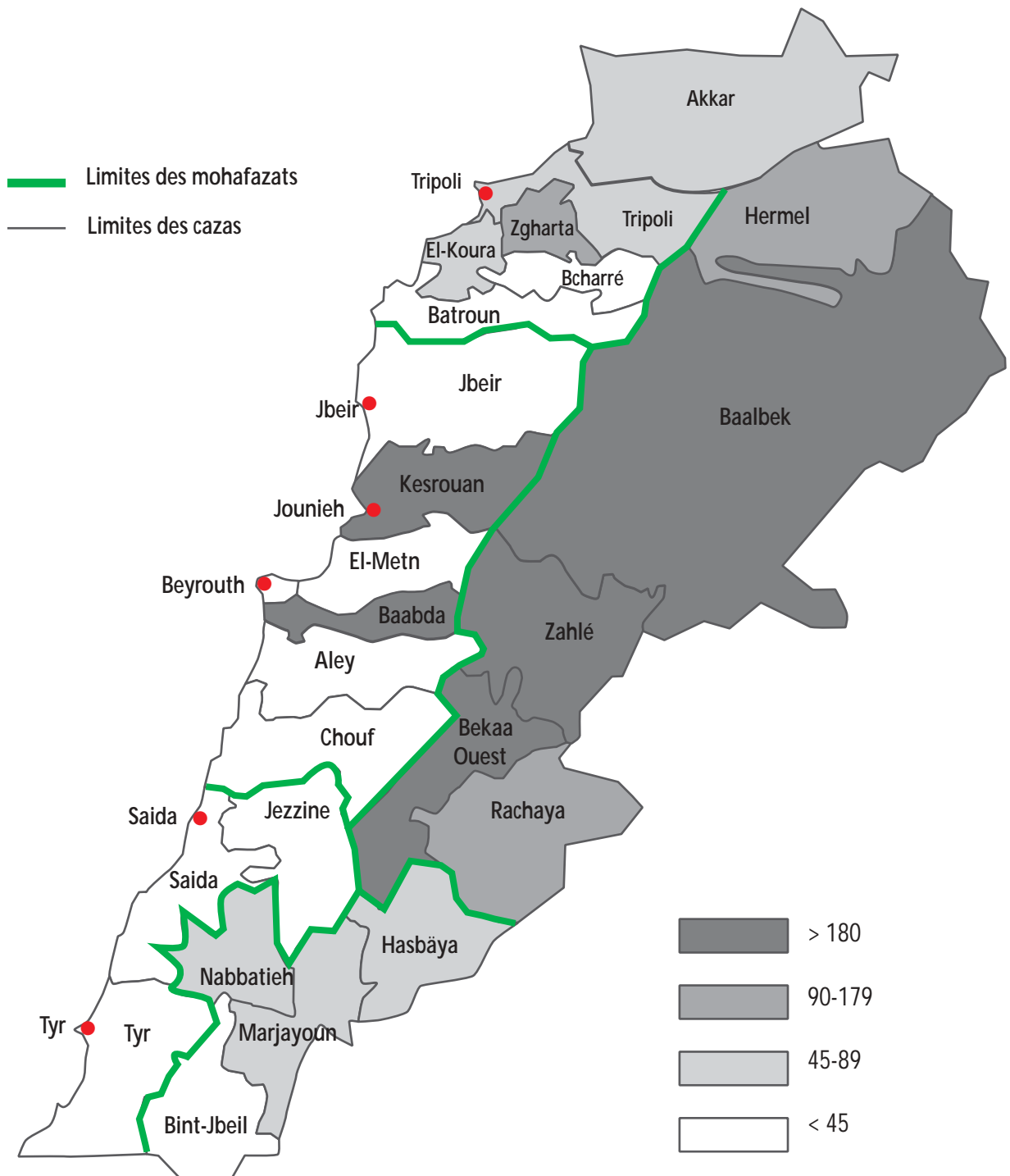
Source : RGA 1999 - FAO et Ministère de l'agriculture

Densité du cheptel caprin par caza en têtes par 100 ha de surface potentiellement agricole



Source : RGA 1999 - FAO et Ministère de l'agriculture

Densité du cheptel ovin par caza en têtes par 100 ha de surface potentiellement agricole



Source : RGA 1999 - FAO et Ministère de l'agriculture

10. Les systèmes d'élevage selon les régions naturelles

Au-delà des statistiques par territoires administratifs, les seules qui soient aujourd'hui disponibles, un rapport récent³ décrit les principaux systèmes d'exploitations agricoles qui existent aujourd'hui par petite région naturelle. Ce rapport distingue, d'Ouest en Est :

- Les plaines côtières, en général étroites, où les activités agricoles sont principalement des plantations fruitières (agrumes, bananes...) et du maraîchage sous serre. L'élevage y est pratiquement absent.
- Les versants de la chaîne du Mont Liban côté maritime, surtout cultivés en terrasses, et les collines du nord. L'agriculture traditionnelle de subsistance y est fréquente, et inclut souvent quelques vaches. L'élevage de petits ruminants est très important au Nord, soit sédentaire, soit semi-nomade. L'élevage laitier modernisé en structures moyennes est d'expansion récente.
C'est dans cette région naturelle qu'on retrouve les cheptels dénombrés dans les mohafazats du Nord (plateaux du Akkar particulièrement) et du Mont Liban.
- Les collines sèches du sud, qui prolongent les chaînes du Mont Liban et de l'Anti-Liban. L'occupation israélienne de ces zones durant 15 ans, les champs de mines qui subsistent, tout cela n'a pas facilité le développement de l'agriculture, singulièrement de l'élevage. Néanmoins, à côté des systèmes de subsistance associant quelques bovins à des cultures variées sur de petites surfaces, émergent quelques systèmes de taille plus significative, notamment en élevage caprin. C'est dans cette région que se concentrent les cheptels dénombrés dans le Mohafazat du sud et dans celui de Nabatieh, exception faite du Caza de Hasbaya.
- La partie centrale et sud-Ouest de la Bekaa, la zone la plus fertile du Liban (Cazas de Zahlé, de la Bekaa Ouest et partie Sud de celui de Baalbek). Les élevages bovins laitiers s'y sont développés pour l'essentiel sur des modèles hors-sol, la plupart de taille moyenne, mais quelques-uns de grandes tailles. Dans les autres fermes, on trouve souvent quelques bovins et des ovins, même si les cheptels ont tendance à se concentrer.
- La partie Nord de la Bekaa se distingue par son aridité marquée, et la forte proportion de son territoire qui n'est pas cultivée. C'est le fief des petits ruminants, en élevage sédentaire, transhumant ou semi-nomade. Cette zone couvre une grande partie du Caza de Baalbek et la totalité de celui de Hermel.
- L'Anti-Liban, qui marque la frontière orientale du pays, est une montagne particulièrement aride. C'était aussi une zone de prédilection de l'agro-pastoralisme pour des troupeaux mixtes d'ovins et de chèvres, mais qui subit aujourd'hui l'appauvrissement de la qualité des parcours. Les cheptels de cette région naturelle sont dénombrés pour partie dans le Caza de Baalbek, et dans les Cazas de Rachaya et Hasbäya.

³ Technical Paper of Farming System (draft) Mai 2003 – FRANKLIN AS – ATH Consortium – Agricultural Planning and Policy Preparation – Liban et Union Européenne

11. Les systèmes d'élevage bovin laitier

Le rapport cité en distingue essentiellement 3 :

- les systèmes de subsistance, qui existent un peu partout au Liban ;
- les systèmes diversifiés, où un élevage un peu plus important côtoie différentes cultures, maraîchage, arboriculture, pomme de terre, tabac ou céréales. Ce type d'élevage est surtout répandu dans les plaines, notamment la Bekaa, le Akkar et les vallées.
- les systèmes intensifs hors-sol de plus grande dimension, 7 vaches et au-delà.

On pourrait y ajouter les quelques fermes intégrées à des transformateurs laitiers industriels ou semi-industriels, qui, si elles ne sont pas numériquement représentatives, constituent pour certains un modèle pour l'élevage laitier au Liban demain.

11.1. Les systèmes de subsistance

Ils semblent encore très fréquents au Liban en dehors des zones les plus arides, surtout là où les perspectives de trouver un emploi hors agriculture sont faibles. Ils ont évidemment particulièrement bien résisté durant la guerre civile, quand beaucoup de familles étaient contraintes de compter avant tout sur elles-mêmes pour leur nourriture. Selon les écosystèmes locaux, les activités associées sont extrêmement variées : fruits, légumes, ruches, basse-cour... Les exploitations sont en général de petite taille (moins de 1 ha de SAU), exploitées en faire-valoir direct et ne font pas appel à de la main d'œuvre extérieure.

1 à 3 vaches ont d'abord pour fonction de nourrir la famille, le reste du lait étant fréquemment vendu transformé par la femme, essentiellement fermenté (Laban, Labneh, Kechek) ou alors cru à des colporteurs.

L'autre fonction importante est l'« épargne sur pied » qui permet de faire face à des événements exceptionnels en vendant alors une vache ou une génisse.

Ces animaux sont surtout de race locale ou alors croisés. Ils sont nourris de sous-produits de cultures ou d'herbe ramassée sur les talus, parfois mis au piquet au bord des routes durant la belle saison. Les mâles sont vendus à l'âge de 6-8 mois, et les femelles en général gardées pour être revendues plus tard, ou remplacer les vaches qui partent à la réforme.

La production est faible (moins de 2 500 l/an), la mortalité des veaux élevée, et les soins vétérinaires totalement absents. La qualité sanitaire du lait est évidemment sujette à caution quand il est vendu cru.

Il ne rime évidemment à rien de spéculer sur le coût de production dans ce type d'élevage, qui s'appuie avant tout sur des moyens de production aux coûts d'opportunité nuls en absence d'usage alternatif : ressources fourragères constituées de sous-produits ou glanées, bâtiments anciens et bricolés, main d'œuvre familiale...

On peut estimer la part de ce type de système dans le cheptel libanais de vaches autour de 34% en 1999, si on l'assimile à la part du type « baladi » dans le cheptel bovin cette année là⁴. Selon la même source, avec une production moyenne de 2 239 kg/an, ces vaches « baladi » auraient produit près de 30 000 tonnes de lait en 1999, soit 20% de la production libanaise. C'est sans doute proche de la part de ces systèmes dans la production totale, mais la part dans la production mise en marché est sans doute bien inférieure.

Si on se base sur une moyenne de 2 vaches dans ce type d'exploitation, on peut estimer très approximativement que la moitié des détenteurs de bovins libanais pratiqueraient ce type de système.

⁴ Source : RGA 1999 – FAO et Ministère de l'Agriculture

Si les enfants ont d'autres choix, ils ne restent pas sur ce type de ferme. Quand l'ancienne génération disparaît, la ferme peut alors être louée à un voisin ou parfois l'un d'entre eux a les moyens de capitaliser grâce à des revenus extérieurs, et de passer par exemple à un élevage de taille moyenne.

Le rôle social de ce type d'exploitation est primordial dans les conditions socio-économiques libanaises, car c'est un amortisseur social de première importance. D'autre part, il s'intègre en général parfaitement dans les écosystèmes locaux qu'il permet de valoriser au mieux. Il s'agit véritablement d'un système économe et autonome, mais dont la durabilité est mise en cause par les très faibles revenus monétaires qu'il procure, et par l'absence totale de perspectives d'amélioration matérielle en dehors du départ de la ferme.

Si l'on pense qu'il serait important de proposer des perspectives d'avenir à ce type de ferme, il conviendrait au minimum :

- de proposer un véritable suivi vétérinaire gratuit, ne serait-ce que pour diminuer la prévalence des grandes épizooties (fièvre aphteuse, peste bovine, brucellose, tuberculose);
- de proposer des solutions locales qui permettent un meilleur accès à des marchés solvables : éco-tourisme, vente de produits à la ferme... L'aspect formation semble fondamental ici, ainsi que la constitution de noyaux locaux qui offriraient des services diversifiés et des produits en volumes suffisants pour attirer des urbains libanais, émigrés qui ne sont pas originaires du village, voire des touristes étrangers ;
- l'idée de certaines ONG (Fondation René Moawad dans le Nord, ADR dans le Sud) de proposer notamment à ces fermes quelques chèvres pour faciliter la capitalisation est bien sûr à soutenir activement, alors qu'aujourd'hui ces petits ruminants sont rarement intégrés à ces systèmes de subsistance.

11.2. Les systèmes moyens diversifiés

Ils sont pour la plupart issus de l'évolution des systèmes de subsistance, avec ce que cela suppose comme capacité de capitalisation, pour parvenir par exemple entre 3 et 7 vaches. D'après le document déjà cité⁴, ces systèmes se rencontrent surtout dans les plaines et les coteaux, associés avec du maraîchage, de l'arboriculture fruitière, des cultures de tubercules... Les surfaces exploitées peuvent être extrêmement disparates, entre 1 et 5, voire 10 ha.

Les vaches sont alors élevées presque toujours en hors-sol, bénéficiant des sous-produits de cultures, mais aussi d'achat de concentré. Le travail n'est plus seulement d'origine familiale, la traite ne s'effectue plus seulement à la main, et les étables sont encore souvent bricolées. L'essentiel du lait est vendu, le plus souvent cru à des collecteurs. Ainsi, une étude menée dans le Caza du Akkar en 1994 indique des ventes en cru à hauteur de 90% de la production pour les élevages de plus de 4 vaches (contre 12% d'autoconsommation et 30% de ventes directes chez les éleveurs de 1 à 3 vaches)⁵.

Il semble qu'il s'agisse là d'une phase de transition entre les systèmes de subsistance, et des ateliers plus importants. En effet, ce type de système subit déjà nombre de contraintes d'ateliers plus importants (achats d'aliments et de produits vétérinaires, nécessité de s'équiper en matériel de traite, de trouver de la main d'œuvre qualifiée...) sans pour autant trouver un minimum d'économies d'échelle dans les investissements. Ils sont donc d'autant plus sensibles à toute dégradation des prix du lait, très importante ces dernières années, face à la rentabilité des autres spéculations possibles.

Néanmoins, ces systèmes peuvent aussi être relativement en équilibre, quand par exemple le bétail valorise bien les sous-produits des cultures pratiquées sur la ferme (fanés de légumineuses, paille de céréales, foin de vesce + orge cultivés en dérobée dans les plaines...) et quand le fumier obtenu est fondamental pour le maintien de la fertilité organique des sols.

⁵ EL HANNA, C., 1994 - USEK

Un éleveur dans les coteaux de Tyr face à la faillite de son acheteur :

Installé depuis 6 ans, à la suite de son père, déjà producteur laitier, il vit d'abord de sa ferronnerie mitoyenne de l'exploitation. Il emploie à plein temps un ouvrier agricole pour s'occuper de l'exploitation.

Il détient aujourd'hui 6 vaches de type Holstein, plus 4 veaux, qu'il élève à l'étable. Il en a eu davantage, mais a dû réduire son troupeau car la fromagerie à laquelle il livrait a fait faillite en milieu d'année passée.

Il livrait son lait 2 500 LL les 5 kg directement à l'usine. Désormais, il s'efforce de vendre à ses voisins une partie de sa production, en lait cru (600 LL/kg) ou en laban (800 LL/kg), ce qui représente à peu près le quart de sa production quotidienne de 130 kg. Pour le reste, il s'est constitué un réseau de « mini-markets » dans les environs, qu'il approvisionne quotidiennement au même prix, mais en prenant la livraison à sa charge.

Il a un système mixte : il exploite une cinquantaine de dounoums, avant tout en blé et en guimaube officinale, dont les racines sont vendues à des pharmacies tandis que les parties aériennes sont utilisées comme fourrage.

Il essaie d'étaler au maximum les vêlages pour pouvoir fournir ses clients presque toute l'année, mais la production est beaucoup plus faible au cœur de l'hiver, quand il nourrit son troupeau uniquement avec du teben (paille hachée). Sa production fourragère ne suffisant pas, il achète aussi de l'orge, du maïs, du tourteau de coton et du son de blé. Il serait tout prêt à augmenter son troupeau jusqu'à une quinzaine de têtes (ce qui nécessiterait d'aménager un autre bâtiment comme étable) à condition de trouver un acheteur fiable, qui paie régulièrement. Il détient une dizaine de chèvres, « pour voir si cela vaut la peine ». Bref, il est à la recherche d'un projet de développement de son exploitation.

Il semble difficile d'estimer le nombre d'élevages conduits selon ce système. Une approche par le type de vaches utilisées n'est sans doute pas un critère probant : ce type d'élevage ne peut pas être confondu avec les détenteurs de vaches de race hybride (29% du cheptel bovin en 1999). En effet nombreux sont ceux qui ont augmenté leur cheptel grâce aux programmes d'importation de génisses Holstein.⁶

Il est difficile d'envisager pour ce type de système des actions spécifiques. Certaines seraient communes aux systèmes de subsistance (surveillance vétérinaire, formation à l'hygiène de la traite et à la transformation laitière à la ferme...), d'autres communes avec celles destinées aux éleveurs plus importants, notamment sur l'alimentation.

⁶ Le premier contingent de génisses importées l'a été grâce au FIDA : 1 500 génisses Holstein de différents pays européens ont été réparties dans la Bekaa entre 1994 et 1998. Le 2^{ème} contingent a été importé grâce à une grosse opération de prêt bonifié de l'USAID : 1 600 génisses pleines entre 1998 et 1999, réparties dans tout le Liban. Depuis, les importations de génisses pleines se poursuivent, mais uniquement sur des initiatives privées et sans bonification de l'Etat libanais ou d'organisations internationales.

11.3. Les systèmes bovins laitiers spécialisés

En général, ce sont des systèmes qui ont 7 vaches et plus. Ce sont ceux qui sont de loin les plus étudiés, notamment dans le cadre du projet FIDA dans la Bekaa : « réhabilitation des petits élevages », noté FIDA-RDPE dans la suite de ce rapport.

D'après le directeur du projet, la Bekaa compterait, en 2002, 2 000 éleveurs pour plus de 11 000 vaches, soit une moyenne un peu supérieure à 5 vaches, très nettement supérieure à celle enregistrée lors du RGA 1999 (alors environ moitié moindre pour les seules VACHES). Sur ce total, 150 environ détiennent plus de 15 vaches.

Dans la Bekaa d'abord, mais aussi dans le Nord du pays et dans le Mont Liban, l'agrandissement des troupeaux existants, et surtout la constitution d'étables laitières *ex nihilo* ont été encouragés non seulement par la distribution de génisses importées, mais aussi par une politique de prêts bonifiés à l'investissement.

Ainsi, les génisses importées par l'USAID ont-elles été distribuées moyennant un paiement de seulement 350 US\$ (525 000 LL) dans un premier temps, même si les bénéficiaires se sont engagés à payer le solde (de 1200 US\$, ou 1,8 million LL) par la suite, ce que bien peu semblent avoir fait. D'après plusieurs de nos interlocuteurs, la plupart des bénéficiaires ont pris ces génisses en tant que « dommages de guerre ». D'autre part, beaucoup de ces animaux sont arrivés dans les élevages en piètre état, et incapables de résister bien longtemps dans les conditions libanaises ou alors avec un niveau de production laitière très bas, ce qui fait qu'un tiers au moins semble avoir été réformé dans l'année. Le prix initial paraît dans ces conditions assez prohibitif (voir plus loin, coût du renouvellement). Pourtant, conjointement avec les distributions de génisses par le FIDA-RDPE, il semble que ces importations aient bel et bien initié un processus de reconstitution d'un élevage bovin laitier spécialisé.

L'autre moteur de cette reconstitution semble avoir été la distribution de prêts par les banques privées à des taux bonifiés par l'Etat, avec un plafond de 200 000 US\$ (300 millions LL), pour l'achat de génisses et l'équipement en matériel de traite, moyennant un « business plan » et une caution. Vu les taux prohibitifs des crédits bancaires classiques, il semble que cela ait effectivement suscité des vocations parmi les Libanais qui pouvaient récupérer un bâtiment passable et quelques dounoums, qui avaient le capital intellectuel nécessaire pour constituer un dossier crédible et des appuis qui les cautionnaient. Cependant, revers de la médaille, ces personnes n'ont pas forcément le bagage technique pour devenir du jour au lendemain éleveurs laitiers. La plupart ont embauché des ouvriers agricoles et s'en sont remis aux marchands d'aliment du bétail, de produits vétérinaires et de matériel de traite pour déterminer la conduite de leurs élevages.

Ainsi, la quasi-totalité de ces élevages spécialisés sont en hors-sol, dans des étables rarement conçues pour cela. Il s'agit fréquemment d'anciens poulaillers semi-industriels en béton, parfois de hangars simplement cloisonnés, complétés par une aire d'exercice non couverte. A l'étable, les vaches sont le plus souvent entravées. Sauf dans les plus gros élevages qui disposent d'une salle de traite, la traite se fait très généralement au pot trayeur.

En général, la litière est pratiquement absente, à cause du coût de la paille qui est plutôt utilisée comme fourrage grossier. Le lisier est rarement collecté en cuve, et s'écoule le plus souvent simplement sur les terres alentours. Quand il est stocké et séché, il peut pourtant être vendu aux maraîchers et autres arboriculteurs (producteurs de bananes notamment) à 20/25 LL/kg sec.

■ La ration alimentaire

L'essentiel de la ration concentrée est acheté, en général sous forme de mélange tout fait par les marchands d'aliment du bétail, et vient compléter une ration de fourrage grossier à base de paille hachée traitée ou non à la soude pour l'enrichir en urée (le « Teben »), et, au printemps-été, par du fourrage vert. En fait, ce fourrage vert est réduit à la portion congrue dans les élevages hors-sol. En effet, il est en général coûteux, et moins pratique à utiliser que les rations exclusivement à base de Teben et de concentré. Ainsi, le concentré peut être procuré à peu près aux plus bas prix mondiaux par la proximité du port de Beyrouth et les très faibles taxes douanières d'entrée, alors que le coût du fourrage grossier est souvent très élevé par rapport à sa valeur alimentaire.

Une étude de 2002, réalisée à la demande de « *Arab Authority for Agricultural Investment and Development* »⁷ fait ressortir les coûts suivants :

- 40 US\$/tonne de maïs sur pied prêt à récolter (local) ;
- 75 US\$/tonne de maïs ensilé en sacs étanches rendu sur l'exploitation (local ou import de pays voisins, voire d'Arabie) ;
- 135 US\$/tonne de foin d'orge + vesce rendu sur l'exploitation (local) ;
- 200 à 300 US\$/tonne de foin de luzerne en balles rondes rendu sur l'exploitation (local, Arabie Saoudite) ;
- 30 US\$/tonne de Teben rendu sur l'exploitation (local).

Ramené en coût par tonne de matière sèche, ou en coût par unité de valeur énergétique ou de protéines digestibles, les sources de fourrage grossier les plus abordables sont sans conteste le Teben et le foin d'orge + vesce, même si l'ensilage de maïs tend à devenir plus fréquent à la faveur de l'arrêt quasi-total de la culture de betteraves. Mais cela est loin de remplacer les pulpes qui étaient accessibles à coût réduit jusqu'en 2000.

Des enquêtes peuvent donner une idée plus précise des rations pratiquées dans la réalité.

Par exemple, en Bekaa Nord, une étude non encore publiée de Michel Frem sur 29 élevages détenant 242 bovins (dont 112 femelles, en moyenne 4 par exploitation) du Caza de Hermel et du nord du Caza de Balbeek en 2002⁸, indique dans cette région aride une ration constituée en volume de la moitié de concentré (à base de maïs grain, de tourteau de soja, de blé, de sel...), pour 30% par de la paille hachée, et pour 20% par du foin. Sur ces 29 troupeaux de bovins, 20 étaient en hors-sol total, souvent les plus gros, tandis que 2 étaient menés avec des petits ruminants en extensif, et 7 passaient 2 mois et plus au pâturage. Sur ces élevages, très peu d'éleveurs modifient la ration en fonction de la production laitière, ou de la phase du cycle de production, mis à part certains de ceux qui ont recours à l'insémination artificielle qui pratiquent le « *flushing* ».

Une autre enquête plus ancienne (1994) menée auprès d'une vingtaine d'exploitations de la région du Akkar⁵, donnait une moyenne annuelle par vache (pour les élevages de 7 vaches et plus) de 3,3 tonnes de Teben, d'une tonne de son de blé, et de 2 tonnes de concentré du commerce, avec très peu de fourrage vert.

Ces pratiques majoritaires de distribution de concentré qui complémente principalement de la paille hachée, sans beaucoup de fibres et de fourrage vert, ne sont donc pas récentes, et ont de multiples sources :

⁷ « Feasibility Study for Milk Collection and Processing in Bekaa Region – Inception Report », HVA International in association with CAL – 2002.

⁸ FREM, M., 2003 - « Liban : le passage de l'économie informelle à l'économie formelle – Le cas du secteur laitier informel dans la plaine de la Bekaa » - CIHEAM - à paraître.

- le coût élevé des ressources fourragères au Liban, qui aboutit à un coût alimentaire moyen mesuré par le projet FIDA-RDPE dans la Bekaa⁹ à une **moyenne de 343 Livres Libanaises** par litre de lait produit sur 42 exploitations laitières visitées en février 2001, détenant 406 vaches en production dans les 5 Cazas de la Bekaa (soit près de 10 vaches par exploitation). Néanmoins ces coûts peuvent varier **de 250 à 700 LL/litre de lait** selon les exploitations !
- la préférence des transformateurs laitiers pour du lait très blanc (la couleur jaune est souvent synonyme de mauvaise qualité pour eux comme pour le consommateur libanais), qui ne s'obtient qu'avec l'absence totale de fourrage vert dans la ration, ou par traitement spécial du lait au niveau de la laiterie (comme à Dairy Day qui utilise de la chlorophylle pour fixer les carotènes).
- la prédominance du travail salarié dans les fermes laitières moyennes à grosses, qui, même s'il n'est pas très coûteux, entraîne la simplification maximale du travail.
- la difficile rentabilité de la location de terres à l'année pour produire du fourrage, avec des fermages à hauteur de 100 US\$/dounoum et par an en Bekaa centrale (1,5 millions de LL/ha !).

Ces pratiques d'alimentation n'empêchent pas les rendements moyens par vache d'atteindre en moyenne 5 770 kg/vache sur les fermes enquêtées pour une lactation normalisée à 305 jours, ce qui est sans doute inférieur à leur potentiel génétique quand il s'agit de génisses importées.

Néanmoins, ces pratiques d'alimentation ont également des conséquences tout à fait dommageables.

Ainsi, une opération test de contrôle laitier a été effectuée sur le seul Caza de Zahlé (Bekaa centrale, zone de collecte du Centre de Bar Elias) par le projet FIDA-RDPE sur 14 fermes détenant 308 femelles (moyenne de 22 par exploitation) entre octobre 2000 et septembre 2001¹⁰. Elle fait ressortir pour ces fermes de grande taille et d'une productivité supérieure à la moyenne (6 147 kg/lactation normalisée à 305 jours), de nombreuses anomalies :

- alors que la grande majorité des vêlages ont lieu en janvier, la courbe de lactation diminue au lieu de monter au pic un mois environ après et de s'y maintenir 30 à 60 jours comme c'est le cas lorsque la ration alimentaire est équilibrée ;
- fréquence des acidoses sub-cliniques, aboutissant à un faible taux de matières grasses dans le lait (3,6%), et un taux de Matières Protéiques Totales qui atteint 3,2%, mais dont près de 0,17 % d'azote non-protéique (usage intensif d'urée) ;
- retournement de caillettes fréquents (d'après un vétérinaire privé, jusqu'à 50% des bovins peuvent être touchés dans un élevage) ;
- les désordres métaboliques semblent constituer la principale cause de mortalité qui a affecté 10% d'un échantillon de génisses importées dans l'année qui a suivi !¹¹ ;
- de même l'alimentation semble être la principale responsable des retours très tardifs en chaleur, qui induisent des intervalles très longs entre vêlage, atteignant 16 mois en moyenne.

⁹ ARAJI, F., Dr PFLUG, W. & al., 2002. „The Cost of Milk Production on Dairy Farms in the Bekaa Valley of Lebanon, IFAD.

¹⁰ ARAJI, F., Dr PFLUG, W. & al., 2002. « Milk Recording and Milk Quality Control in the MCCU of the Small Holder Livestock Rehabilitation Project – An Evaluation of the First Year After Implementation ». IFAD

¹¹ Dr PFLUG, W., 2001. “A Baseline Survey on 339 Holstein Cows Imported Into Lebanon in 1999”

Les fermes où la conduite de l'élevage est raisonnée par des personnes compétentes essaient de corriger ces pratiques d'alimentation sans pour autant grever par trop leurs coûts de revient. Les solutions adoptées sont très variables.

Ainsi, la ferme GANDOUR (Bekaa centrale), principal fournisseur et filiale de la laiterie DAIRY DAY, qui exploite 250 vaches, se base-t-elle sur du teben, mais raisonne le concentré sur une base de 25 litres de production par jour (entre 3,6 et 3,8% de MG et 11 à 12% d'EST), et utilise largement du bicarbonate de soude ! Il produit néanmoins de l'ensilage de maïs et du foin orge + vesce sur 16 ha. D'après son directeur, en plus de soins vétérinaires intensifs qu'il prodigue lui-même, ces pratiques permettent aux vaches d'atteindre en moyenne 4 lactations avant réforme, en tous cas pour celles conservées après leur première lactation, ce qui est largement supérieur aux chiffres cités sur l'ensemble de la Bekaa (1,64 lactation/vache¹¹). Néanmoins, son coût total de production est assez élevé, environ 400 LL/kg hors coût fixes (amortissements).

La ferme du Couvent de TANNAIEL (Bekaa centrale) a des pratiques beaucoup plus proches de celles des pays tempérés, s'appuyant d'abord pour nourrir les 60 vaches et leur suite sur 70 ha, cultivés en maïs, orge + vesce, et prairies temporaires de luzerne et de fétuque. Chaque vache dispose de 35 à 40 kg d'ensilage par jour, de 10 kg de foin, et de 14 kg de concentré du commerce. De quoi assurer une production moyenne de 6 600 kg par vache (avec un taux de MG de 4% et de MP de 3,68%), et un taux de renouvellement de 25 à 30%. Cependant, il apparaît difficile de généraliser ce modèle tel quel dans la Bekaa, tant il est gourmand en surfaces. En outre, le coût de revient est encore assez élevé, en tous cas au dessus des 350 LL/litre proposés par les collecteurs en mars dernier !

Dans la plaine du Akkar, un éleveur de 80 vaches, Walid METRI ayant débuté la production laitière en 1996 est en train de promouvoir les cultures fourragères. D'après lui, elles sont tout à fait rentables dans sa région, notamment en alternative aux pommes de terre, production qui souffre d'une surproduction chronique, surtout depuis la fin du subventionnement de la betterave, et qui subit fréquemment des excès d'eau sur les sols moyennement filtrants. Il possède lui-même 30 ha, sur lesquels il produit du maïs ensilage en rotation avec de la luzerne et des cultures mixte orge (ou avoine) et vesce qui sont récoltées soit en foin (semis à 70% de céréales), soit en ensilage (semis à 70% de vesce). « Avec 2 mois de végétation de plus qu'en Bekaa, des prix des terres inférieurs de moitié, il est tout à fait intéressant de faire 2 cultures de maïs par an qui donnent ensemble 50 tonnes de matière sèche annuellement, ou encore de la luzerne qui rend 15 tonnes de matière sèche en 8 à 10 coupes ». Le changement de régime alimentaire, du classique orge + teben + concentré du commerce, à 40 kg d'ensilage + 8 kg de concentré qu'il fabrique à partir de ses céréales + du tourteau de coton qu'il importe de Syrie, lui a permis :

- d'augmenter notablement la production par vache, à 6500 kg/an ;
- et surtout de doubler la longévité moyenne des vaches, de 1,5 à 3 lactations en moyenne ;
- et de diminuer l'intervalle entre 2 vêlages, autrefois cause fréquente de réforme ;
- ce qui a abouti globalement à diminuer nettement son coût de revient, tout en limitant le recours aux interventions suite à des problèmes métaboliques.

Au-delà de son propre exemple, il est en train de monter une sorte de CETA¹² avec une trentaine de ses voisins, afin de relancer la production fourragère dans la plaine du Akkar (88 ha sont d'ores et déjà cultivés ainsi dans le village), et d'étudier ensemble les autres aspects techniques et économiques afin d'améliorer la rentabilité des exploitations laitières de la région.

¹² CETA : Centre d'Etude des Techniques Agricoles, type de structures associatives d'agriculteurs modernistes qui se créèrent en France dans les années 1950 pour étudier ensemble les techniques appropriées pour le développement de telle ou telle production dans une petite région agricole. Par la suite, elles embauchèrent des techniciens et des ingénieurs, puis obtinrent des aides publiques pour se structurer.

■ Le renouvellement du troupeau

D'après l'étude du projet FIDA-RDPE, il s'agit là du second poste de coût variable en importance, représentant aux environs de 100 Livres Libanaises net par litre de lait produit (achat de génisses – vente des veaux – vente des vaches de réforme).

Cette étude s'appuie sur la pratique la plus répandue chez les éleveurs laitiers spécialisés, qui consiste à vendre les veaux à quelques semaines et à racheter des génisses. En effet, d'après plusieurs éleveurs qui ont fait l'expérience d'élever eux-mêmes leurs génisses de remplacement, cela ne s'avère pas rentable avec les coûts d'affouragement en particulier. Ainsi, le directeur de GANDOOR cite un coût de revient minimal de 1,6 à 1,8 millions de LL pour une génisse amenée à 2 ans, hors amortissement et immobilisation du capital... Les importations de génisses sont ainsi toujours recherchées par les éleveurs laitiers spécialisés, qui préfèrent acheter des génisses prêtes à vêler dont ils connaissent les index génétiques.

Cependant, les auteurs de l'étude soulignent que leur calcul reste très théorique, puisqu'il s'appuie non sur des pratiques identifiées par l'enquête, mais sur des taux de réforme (30%) et de mortalité des veaux (11%) issus de la littérature scientifique internationale.

Dans les faits ces chiffres apparaissent extrêmement variables d'une exploitation à l'autre en fonction :

- de la longévité des vaches, qui peut varier de 1,5 à 3 ou 4 lactations en moyenne ;
- du prix de vente des réformes, qui varie de 1 000 à 1 800 LL/kg vif selon l'état de l'animal, pour des poids de 450 à 600 kg ;
- de la mortalité moyenne des vaches, de 3 à 10% annuellement selon les élevages rencontrés ;
- du taux de mortalité des veaux, qui atteint fréquemment 25% d'après l'étude citée en référence, mais peut aussi ne pas dépasser 5 à 10% dans les élevages bien menés ;
- du prix des veaux à la vente : pour les mâles, de 150 000 à 200 000 LL à une ou deux semaines (40 à 50 kg); pour les femelles, 180 à 220 000 LL au même âge ;
- du prix d'achat des génisses prêtes à vêler : elles sont en général importées soit d'Europe, soit d'Amérique du Nord, et sont vendues à l'éleveur entre 1,8 et 2,2 millions de LL, souvent avec une garantie jusqu'au vêlage.

Si on prend plutôt les chiffres défavorables issus de l'étude sur le devenir des vaches importées dans la Bekaa en 1999, on atteint le coût de renouvellement suivant en supposant un troupeau stable en effectif :

- 2 millions pour l'achat d'une génisse tous les 2 ans, car l'intervalle vêlage/vêlage est de 16 mois, d'où 1,5 lactation dure 2 ans = 0,5 x 2 millions
- compensé par la vente de 0,8 vaches de réforme à 0,8 million tous les 2 ans - 0,5 x 0,8 x 0,8 million
- et par la vente de 1,5 veaux (2 vêlages espacés de 16 mois, taux de mortalité de 25%) à 180 000 LL - 0,5 x 1,5 x 0,18 million

Soit un total de 545 000 LL par an.

Ou encore, en partant d'une production moyenne de 5 770 kg/lactation chaque 16 mois, ce qui revient à 4 330 kg sur 12 mois, **près de 125 LL/kg de lait produit.**

Avec des critères plus favorables, comme les chiffres mis en exergue dans les élevages où la longévité (par exemple 3 lactations), la fertilité (intervalle entre 2 vêlages de 13 mois) et le taux de mortalité des veaux (10% par an), et des vaches (5% par an) sont plus proches de ce que l'on connaît dans les élevages des zones tempérées, on arrive avec le même type de calcul à des coûts nettement inférieurs, voisins de **50 LL/kg de lait**.

Là encore, l'influence de l'alimentation paraît prépondérante (en particulier sur la fertilité et la longévité des vaches). Mais, la détection des chaleurs, un taureau disponible ou un service bien organisé d'insémination artificielle s'avèrent décisifs pour réduire les intervalles entre vêlages, de 16 mois en moyenne dans les élevages étudiés dans la Bekaa, à 12 ou 13 mois. En outre, les soins généraux apportés aux vaches et aux veaux réduiront la mortalité.

■ Le coût du travail

Le plus souvent salarié, le travail repose fréquemment sur quelques salariés permanents, plus éventuellement des travailleurs journaliers. Un suffit pour un troupeau d'une quinzaine de vaches, 2 à 3 pour 80 vaches, selon le système de traite (pots trayeurs et animaux entravés ou salle de traite). Ces salariés sont fréquemment de nationalité syrienne dans le Nord et dans la Bekaa.

Les coûts salariaux s'étagent de 0,45 à 0,6 million LL/mois (300 à 400 US\$/mois), plus le logement, par salarié dans les quelques fermes de plus de 50 vaches qui ont bien voulu répondre à la question. Ces coûts ne correspondent pas à de la main d'œuvre très qualifiée, mais à des ouvriers qui respectent les directives qu'on leur donne.

Les économies d'échelle réalisables dans les coûts salariaux sont très marquées, poussant à constituer des troupeaux de 20 à 40 vaches par salarié employé selon la disposition de l'étable et l'installation de traite.

Ramené par litre de lait, ces coûts apparaissent moins élevés que les précédents.

Quand un salarié est payé pour s'occuper de **15 vaches à 5 500 kg/an** (moyenne pour des Holsteins calculée d'après les résultats du RGA 2000), cela revient **entre 65 et 90 LL/kg de lait** produit. Mais quand il s'occupe de **35 vaches à 6 500 kg/an**, cela ne dépasse plus **25 à 32 LL/kg de lait** produit.

■ Les coûts vétérinaires et d'insémination

Ils sont peu pris en compte dans les études parce que l'intervention des vétérinaires reste exceptionnelle, limitée aux pathologies les plus graves (comme le retournement de caillette). La vaccination contre les grandes épizooties semble loin d'être systématique. De même l'usage des produits anti-parasitaires, a fortiori des produits anti-mammites (trempage des trayons...), apparaît encore peu répandu.

En outre, il semble que le parage des pieds soit peu pratiqué au Liban, faute de pareurs qualifiés, alors que cela nous est apparu une nécessité avec l'élevage sur sols bétonnés qui prévaut. Les infections qui s'en suivent ou les boiteries, donnent souvent lieu à l'utilisation d'antibiotiques : c'est coûteux, par l'achat du produit et aussi le gâchis de lait qui doit être jeté, et bien moins efficace que les mesures préventives qui relèvent d'actes relativement simples une fois qu'on les a appris.

Néanmoins, l'étude de Michel FREM dans le Nord de la Bekaa fait état d'un montant élevé, dépassant légèrement les **60 LL/kg de lait** produit en incluant les coûts de l'insémination artificielle, il est vrai pour une production moyenne faible de 2 650 kg/vache et par an... Il semble tout de même qu'il s'agisse là du haut de la fourchette.

Même si, outre les retournements de caillettes, les **mammites**, notamment sub-cliniques semblent un problème très répandu. Une étude sur des génisses importées fait état de plus de 80% de prévalence « mammites » en 2000.

De même, les mesures pratiquées dans les centres de collecte du projet FIDA-RDPE indiquent des moyennes à 500 000 cellules par ml de lait, avec des pointes à 900 000 tout particulièrement l'hiver et au moment des mises-bas (janvier à avril). Le réglage des machines à traire, le nettoyage des trayons et un meilleur nettoyage des litières (souvent sans paille) améliorerait considérablement la situation !

D'après un fournisseur, le coût de revient d'une **insémination** est de 20 à 30 US\$ selon la semence choisie, la longueur du déplacement... soit 30 à 45 000 LL/lactation au minimum, souvent le double vu les problèmes fréquents de fertilité, soit **7 à 15 LL/kg de lait produit**.

L'entretien d'un taureau ne revient pas moins cher : néanmoins, il aurait des avantages sur l'insémination artificielle. D'une part, sa présence permet de mieux détecter les chaleurs. D'autre part, un taureau est sensé être toujours disponible, ce qui n'est pas toujours le cas des inséminateurs encore trop peu nombreux au Liban. Enfin, il n'y a pas de risque de détérioration du potentiel génétique quand les génisses sont achetées à l'extérieur. L'usage d'un taureau peut aussi avoir de gros inconvénients, notamment être vecteur de maladies de la reproduction qui handicaperont la fertilité des femelles.

■ Autres coûts variables

Il s'agit là des frais d'entretien et de petite réparation des machines et des bâtiments, des consommables divers (carburants, téléphone, papier...), des frais de gestion (comptabilité, assurance...), des impôts et taxes. Nous ne disposons d'aucune approche précise pour ce poste diversifié.

■ Les coûts fixes

C'est pour ceux-ci que les estimations apparaissent toujours les plus délicates, tant elles sont disparates d'une situation à l'autre, selon le capital de départ, la lourdeur des investissements, les taux d'intérêt... D'après l'étude citée en référence⁹, ils seraient en moyenne de 100 000 LL par vache et par an, mais avec d'énormes variations, soit **autour de 15 à 18 LL/litre de lait selon la productivité de l'animal**. Sachant que des investissements plus importants grèveront ce poste, tout en allégeant celui du travail. Cependant, le capital paraissant beaucoup plus coûteux que le travail au Liban, cette option est peu fréquente, sauf dans les quelques cas où une qualité irréprochable du lait est recherchée (voir A/11-4).

■ Le coût de revient total dans les fermes bovines lait spécialisées

L'enquête sur la Bekaa aboutit à une **fourchette de 510 à 660 LL/kg de lait en 2001**, dont 55 à 61% pour le seul poste des aliments du bétail. Il est probable que cette fourchette soit encore plus large que cela dans les faits (voir l'exemple des coûts de renouvellement), mais que sa médiane approche les 600 LL/kg de lait apparaît tout à fait crédible au vu de nos propres enquêtes et de la bibliographie.

Ce coût de production apparaît à peu près indépendant de la qualité du lait, qui d'ailleurs est peu fréquemment prise en compte dans le prix offert par l'aval.

11.4. Les élevages laitiers intégrés à des industriels

Ces élevages sont les plus importants du pays. Au sens strict, ils appartiennent à des groupes industriels dont ils fournissent surtout le lait destiné à être vendu en liquide. Ils sont au nombre de 3 :

- GANDOUR est celui des 3 qui a été créé en premier, dès 1997. Filiale du groupe DAIRY DAY que nous avons visité, qui produit 4 tonnes de lait par jour avec 200 vaches en tout. Son système d'alimentation est décrit plus haut. Le directeur de la ferme fait état d'un coût de revient de 400 LL/kg (hors frais fixes) pour un lait aux normes de l'UE, à 3,5g/litre de MG et 11 à 12 g/litre d'Extrait Sec Total. Le prix payé en interne par la laiterie (550 LL/kg) semble indiquer un coût de revient total plus élevé !

- LIBAN-LAIT, avec 1600 vaches en tout, dont 900 en production en mars dernier, et un objectif de 1200 en production en permanence, produit 22 à 23 tonnes par jour. Cette ferme emploie à elle-seule 45 salariés, aussi bien pour les vaches que pour la production de fourrages (11 000 tonnes d'ensilage produites annuellement). Les techniques employées sont ultra-modernes, la production moyenne de 27,5 litres/vache et par jour (normes UE, 3,8% de MG, 3,3% de MP). Mais le coût de production est élevé lui aussi, entre 550 et 570 LL/kg selon les responsables de la ferme, dont 300 LL environ pour la seule alimentation. D'ailleurs l'objectif initial de 4 500 à 6 000 vaches a été revu à la baisse, au profit semble-t-il de la contractualisation avec des fermes moyennes pour approvisionner l'usine qui peut traiter 100 tonnes de lait par jour.
- DALIAH, exploitation non visitée, située également dans la Bekaa, qui en 2002 produisait 30 tonnes de lait par jour avec 2 000 vaches, ce qui en ferait la plus grande ferme laitière du Liban. L'élevage laitier est pratiquement contemporain de celui de GANDOOR. Il est le fournisseur exclusif de la laiterie voisine, comme pour le cas de Liban-Lait.

D'après le directeur du projet FIDA-RDPE, les coûts de production de ces 3 fermes ne seraient en fait guère inférieurs à 600 LL/kg. Leur intérêt est de fournir du lait parfaitement aux normes, avec un strict respect de la chaîne du froid et des préconisations de leurs laiteries en matière de composition. Néanmoins, les projets d'expansion qui existaient notamment à Liban-Lait sont désormais remis en cause, étant donnés les investissements nécessaires et les prix de marché du lait qui baissent d'année en année dans le pays.

Globalement, ces 3 fermes sont les plus importantes du pays, cumulant près de 4 000 vaches (35% du troupeau de la Bekaa, et 10% de celles du pays), pour une production représentant un peu moins de 21 000 tonnes par an, soit environ 14% de la production de lait de vache du Liban tout entier.

Elles se sont montées au Liban sur des modèles déjà testés avec succès en Arabie Saoudite notamment. D'ailleurs, l'unité DALIAH a été achetée en Arabie, où elle avait déjà été en service durant plusieurs années. Elles fonctionnent toutes avec des schémas techniques importés d'occident (des USA, d'Allemagne, de France...) et du personnel extrêmement compétent. Mais, sauf dans le cas de DAIRY DAY, elles fonctionnent en hors-sol à tous points de vue, sans aucun rapport avec les filières de production libanaises. Les dirigeants de ces entreprises ont certainement fait du lobbying pour augmenter les droits de douanes sur les importations de lait liquide (cf. B.8.2) et d'autres produits frais (yaourts, Laban, Labneh...), ce qui a bénéficié par ricochet à l'ensemble de la filière libanaise. Néanmoins, l'installation de ces fermes ne semble pas avoir créé un quelconque effet d'entraînement sur les autres éleveurs.

Simplement, DAHLIA et LIBAN-LAIT ont comme DAIRY DAY créé de nombreux emplois en milieu rural (115 pour LIBAN-LAIT par exemple, une soixantaine pour DAHLIA...). L'autre effet bénéfique global de ces ensembles fermes-laiteries, c'est qu'elles ont créé pratiquement de toutes pièces un marché de lait liquide frais et de yaourts locaux (hors Laban) qui n'existait pas auparavant.

En outre, étant plutôt à la recherche de marges sur des produits à haute valeur ajoutée, ces sociétés, loin d'avoir participé à une déflation sur les prix à la consommation, ont plutôt contribué à créer de nouvelles gammes à prix élevés. (cf. chapitre B).

12. Les systèmes d'élevage de petits ruminants

Globalement, l'élevage de petits ruminants valorise plutôt les zones les moins productives du pays, les plus arides, et il est le plus souvent exclusif d'autres activités agricoles ou non. Il n'est qu'exceptionnellement intensif par rapport au sol, si ce n'est quelques élevages caprins hors-sol qu'on voit apparaître dans certaines régions à la place des vaches, dont le prix du lait a vraiment chuté ces dernières années.

Une étude extrêmement détaillée pilotée par S.K. Hamadeh (UAB) avec l'appui de l'ICARDA sur la Bekaa (93 élevages enquêtés) décrit ainsi 3 systèmes principaux d'élevage de petits ruminants dans les années 90¹⁴ :

- les systèmes sédentaires ;
- les systèmes transhumants ;
- les systèmes semi-nomades.

Par la suite, en 2001, le système transhumant sera scindé par le même auteur en 2 sous-systèmes, selon la nature des pâturages d'estives : parcours ou résidus de récolte, et une nouvelle enquête donne des précisions sur les principaux postes de coûts de production ¹⁵.

Globalement, S.K. Hamadeh souligne que la plupart des élevages de petits ruminants sont mixtes, ovins et caprins menés ensemble, même si quelques élevages spécialisés dans l'une des deux espèces peuvent se rencontrer.

Vu leurs conditions d'élevage, la quasi-totalité de ces petits ruminants sont de type rustique.

La quasi-totalité des ovins sont de race **Awassi**, à queue grasse et à vocation mixte viande-lait avec une priorité pour la viande, et une qualité de laine assez grossière. Le rendement potentiel de cette race a été mesuré à environ 200 kg de lait par an¹⁶ quand elle est sélectionnée principalement pour le lait. Cependant, il est probable que la production soit plutôt voisine de 100 kg/an dans les conditions libanaises, dont la moitié est consommé par l'agneau. Ces agneaux sont vendus à un poids cible le plus proche possible de 50 kg vif, poids qu'ils n'atteignent jamais avant l'âge d'un an. Le rendement carcasse est d'environ 52 à 55%, y compris la queue qui est une pièce de choix : elle peut peser 4 à 6 kg, voire 10 kg chez les béliers adultes.

Les caprins sont pour la grande majorité de race « **Baladi** », sous-population libanaise qui a des cousines très proches dans les autres pays de l'Est de la Méditerranée. Cette race a elle aussi une vocation mixte lait-viande. Son potentiel laitier est de 120 à 140 kg de lait sur 6 mois de lactation¹⁷. Le sevrage intervient à l'âge de 10 semaines environ, et, à un an, les chevreaux pèsent aux alentours de 30 kg (32 kg pour les mâles, 29 kg pour les femelles), parfois plus quand ils bénéficient d'une ration intensive. L'abattage a lieu entre 40 et 60 kg vif. Le rendement carcasse des chevreaux ne dépasse pas 45%.

¹⁴ HAMADEH, S.K. & al, 1996. « Small ruminant production in Lebanon's Bekaa Valley », In : Small Ruminant Research, n°21, p 173-180.

¹⁵ HAMADEH, S.K. & al, 2001. « Economic sustainability of small ruminants production in semi-arid areas of Lebanon », In : Small Ruminant Research, n°40, p 41-49.

¹⁶ EPSTEIN, H., 1985. « The Awassi sheep with special reference the improved dairy type ». FAO

¹⁷ KOZHAYA, J., 1999. « Caractéristiques phénotypiques et productives de la chèvre Baladi au Liban ». USEK, Mémoire de fin d'études.

Une autre race caprine est la « **Chami** », ou « Damasquine », originaire de Syrie comme son nom l'indique, mais que l'on retrouve d'Egypte en Turquie. Cette race de grande taille, quand elle est sélectionnée pour le lait est capable de produire plus de 500 kg/an¹⁸. Dans les conditions d'élevage libanais, elle ne produit pas plus de 220 kg/an. En revanche, sa prolificité est plus élevée (1,8 au lieu de 1,3 pour les Baladi) et la croissance des chevreaux semble plus rapide. Cependant, cette race n'est élevée que dans les élevages les moins extensifs, car elle est aussi plus exigeante que la Baladi. On estime que cette race ne dépasse pas 5% de l'effectif libanais¹⁹.

On rencontre désormais des petits noyaux de chèvres chamoisées de race « **Alpine** », qui ont été sélectionnées pour leur production laitière et importées de France très récemment par des ONG comme la Fondation René Moawad dans le Nord, ou ADR dans le Sud.

12.1. Les élevages de subsistance

Il semble que les petits ruminants soient très peu concernés par ces systèmes, à la différence des bovins. Quelques brebis peuvent être élevées dans ce type de ferme, mais c'est marginal !

12.2. Les élevages moyens sédentaires

Les éleveurs disposent dans ce cas de quelques hectares, sur lesquels ils font des cultures de céréales ou du maraîchage. Les animaux sont logés dans ou tout près du village. Il s'agit de troupeaux de taille moyenne, d'environ 200 à 300 têtes, avec pratiquement autant d'ovins que de caprins.

L'essentiel des naissances a lieu en janvier-février, même si elles peuvent s'étaler de novembre à avril. En général, les animaux sortent en avril ou mai, quand les petits sont âgés d'au moins un mois. Jusqu'à cet âge en effet, ils peuvent téter leurs mères qui ne sont pas traites.

D'avril à juin, les animaux pâturent sur les parcours communs, communaux ou publics, voire sur des chaumes résidus de la récolte de l'année précédente. Durant ce temps, brebis et chèvres sont traites une fois par jour, le matin en général, jusqu'au sevrage des petits qui intervient à 3 ou 4 mois. Le nombre de jeunes sevrés par femelle adulte ne dépasse pas 0,8, indiquant à la fois une prolificité relativement faible, et un taux de perte avoisinant 10% entre la naissance et le sevrage.

En général au bout de 4 mois, brebis et chèvres sont taries. Ce système explique la faible récolte de lait : 55 kg par brebis, 60 kg par chèvre. Pour l'essentiel, ce lait est consommé par la famille, et le surplus est vendu après transformation sur place sous forme de Laban, Labneh, ou fromage, parfois en lait cru à des collecteurs.

La vente des jeunes animaux pour la viande constitue plus de la moitié du chiffre d'affaires de ce type d'élevage, la vente de lait et de produits laitiers le tiers, et 10% environ pour la laine et surtout le fumier, qui, une fois desséché, se valorise autour de 25 à 30 LL/kg ensaché.

Par la suite, de la fin juin à la mi-novembre, les animaux pâturent essentiellement des chaumes, des fanes issues du maraîchage, et un peu de cultures sur pied dédiées, en général du mélange orge + vesce.

Mi-novembre, ils sont rentrés à l'étable, en général bricolée avec des tôles et bénéficiant d'une courette en terre battue. Les animaux sont alors nourris avec du concentré et de la paille hachée. La distribution de concentré est d'un peu plus de 100 kg par tête, avec les proportions suivantes en matière sèche : 2/3 en son de blé, 1/6^{ème} en grain d'orge, et 1/6^{ème} en teben. Le coût de ce concentré en 1999 atteignait en moyenne de 35 000 LL par tête, avec de grosses différences selon les élevages. L'achat de ce concentré représente à lui seul 40 à 45% du produit par tête.

¹⁸ SAYEGH, R., 2001. « Effet du poids et de la taille des chèvres Chami sur la production laitière en élevage intensif ». USEK, Mémoire de fin d'étude.

¹⁹ HAJJ, E., 1999. « Enquête sur l'élevage caprin au Liban ». La Chèvre n° 230 (revue publiée par l'Institut de l'Élevage – Paris). p 37-40.

Quand on ajoute le coût de location des pâturages : parcours et résidus de récolte, soit environ 10 000 LL/tête, et le coût d'accès à l'eau (plus faible que dans les systèmes non-sédentaires) on arrive à près des 2/3 du produit total dépensé pour l'alimentation des animaux.

L'autre grand poste de coût est le travail. L'élevage de petits ruminants en système extensif est toujours extrêmement demandeur en travail, pour le gardiennage en saison de pâture, pour les soins aux animaux dans des « bâtiments » en général très peu fonctionnels, pour la traite qui s'effectue à la main, pour la transformation des produits laitiers... Quand le travail est payé, ce qui est rare, il faut une famille de « bergers » pour s'occuper d'un troupeau de maximum 500 têtes. Celle-ci est payée 400 à 450 000 LL par mois, logement compris, ce qui n'est donc abordable que pour les gros troupeaux. Dans le cas des troupeaux moyens en sédentaire, la quasi-totalité du travail est familial, les enfants s'occupant du gardiennage de proximité, le père de l'alimentation, des cultures et des soins, la mère de la traite et de la transformation des produits laitiers...

Avec des coûts fixes très faibles, le reste des dépenses correspond à de l'achat de médicaments vétérinaires (près de 10 000 LL par tête), et à du consommable (carburant, bidons, sacs...).

12.3. Les élevages semi-nomades

En général, ces élevages paraissent de plus grande taille que les sédentaires : de 300 à 500 têtes, avec une proportion souvent plus importante de brebis que de chèvres. En revanche, ils ne disposent pas du tout de terres.

La saisonnalité des naissances est plus marquée qu'en système sédentaire, avec un groupage important en décembre-février, car il faut que tous les jeunes soient sevrés lors de la montée en montagne, souvent très éloignée de la maison (jusqu'à 200 km !). Cette montée aux estives a, en général, lieu fin mai. Les troupeaux, menés en fonction de l'âge (mères d'un côté, jeunes de l'autre, agnelles et chevrettes de renouvellement parfois séparées des animaux destinés à la boucherie), sont redescendus en novembre. En estive, pratiquement aucun supplément n'est distribué aux animaux, et seules les chèvres sont traites : le lait transformé en fromages de garde est surtout vendu à l'automne soit au retour au village soit à des commerçants qui viennent les chercher en montagne.

L'hiver, des parcours autour du village peuvent être loués, mais du concentré est toujours distribué. Comme pour les éleveurs sédentaires, il s'agit de teben comme fourrage de base, complété avec du son de blé (l'essentiel du concentré), de l'orge et, à l'époque des enquêtes, de pulpes de betterave. Celles-ci n'étant plus disponibles aujourd'hui, il faut trouver des sources alimentaires alternatives dans le commerce, qui sont souvent plus coûteuses.

Le produit de l'élevage réalisé grâce au lait, surtout transformé, est assez important. Avant la montée en estive, le lait est destiné à la famille et vendu au village en produits frais (cru, Laban) ou en poudre (Kechek), et le surplus est cédé à des collecteurs. En revanche, dans ce système, la production de viande paraît plus faible que dans les élevages sédentaires, avec des taux de 0,6 à 0,7 agneau ou chevreau sevré par mère.

Le coût de l'alimentation pèse extrêmement lourd sur la rentabilité : plus de la moitié du produit est dépensé pour les seuls achats de concentré, auquel il faut ajouter un gros poste de location de parcours (un quart du produit) et de l'approvisionnement en eau à l'estive (en camions !). Ainsi, la marge produit/alimentation n'excéderait pas 5% dans le cadre de l'enquête menée en 1998¹⁴ ! Dans ces conditions, les disponibilités pour les autres dépenses sont quasiment nulles, y compris les frais vétérinaires.

Ce système apparaît donc fragile à l'extrême, totalement dépendant des conditions de parcours dont les prix de location ne varient pas avec la qualité : chargement et conditions climatiques de l'année. C'est ce système que touche en premier lieu la dégradation constatée par tous les auteurs de la qualité floristique et fourragère des estives depuis au moins une décennie. Son avenir apparaît bien sombre pour la moyenne des éleveurs sans terre, sauf meilleure gestion des parcours et diminution des loyers qui paraît bien illusoire tant que la demande n'aura pas elle-même diminué !

12.4. Les élevages transhumants

Dans les faits, il s'agit là de systèmes intermédiaires entre les 2 précédents. Selon les terres cultivées dont disposent l'éleveur, la possibilité de faire pâturer les résidus de récoltes (chaumes de céréales, fanes de légumineuses ou de tubercules), le recours aux parcours sera plus ou moins important. L'auteur de l'enquête¹⁴ parle de « semi-sédentaire dépendant des estives » et de « semi-sédentaires disposant de résidus de récolte en été ».

Il semble que plus les ressources fourragères disponibles au village sont importantes, et plus la proportion de chèvres dans le troupeau total est élevée : ce qui correspond à la durée de lactation plus longue des chèvres, et au fait que la traite et la vente du lait sont plus faciles au village qu'en estive éloignée. Il faut néanmoins souligner qu'il existe aussi des élevages de chèvres totalement semi-nomades (par exemple celui visité sur les hauteurs de Byblos, route de St Charbel).

Les contraintes et la rentabilité paraissent elles aussi intermédiaires entre celles des élevages semi-nomades et sédentaires. Il faut souligner encore une fois la grande variabilité des résultats techniques autant qu'économiques, qui indiquent que certains éleveurs, certaines années, gagnent correctement leur vie tandis que d'autres sont dans une situation très délicate.

12.5. Quelques pistes pour améliorer la durabilité de ces systèmes

La rentabilité de ce type d'élevage est donc faible en moyenne et très dépendante des maladies du bétail et du climat (rendement des parcours).

En fait, tous les auteurs consultés insistent sur le rôle traditionnel d'« épargne » du cheptel de petits ruminants, qu'on retrouve d'ailleurs partout dans le monde à travers les époques : de là vient l'étymologie du mot « cheptel ». C'est ce qui explique aussi les variations du capital d'animaux des exploitations enquêtées au gré non seulement des événements naturels (sécheresses, maladies du bétail), mais aussi d'événements concernant la famille de l'éleveur (scolarité ou hospitalisation à payer, mariage d'un enfant...).

Ainsi quelles que soient les améliorations techniques proposées, il ne faudra jamais perdre de vue les contraintes essentielles des systèmes d'élevage de petits ruminants :

- limiter les dépenses, et notamment les investissements (manque de disponibilité financière, faibles marges ne pouvant supporter de fortes charges de structure, ne pas fragiliser le système à moyen terme) ;
- permettre une décapitalisation brutale en cas de besoin de liquidité de la famille.

Dans ce sens, il faudra proposer en priorité des améliorations qui sécurisent le système dans la durée, par rapport à celles qui auraient d'abord pour but d'augmenter fortement la productivité.

Celles-ci auront évidemment affaire avec l'alimentation du bétail, qui constitue de loin le principal poste de dépense, et notamment l'achat de concentré. Le projet de fabrication de « blocs à lécher » en utilisant des sous-produits industriels promu par l'ICARDA est sans doute intéressant, mais, comme il n'a pas encore été vulgarisé à grande échelle à notre connaissance, il faut en mesurer pratiquement les avantages et les contraintes.

Pour faire face à la dégradation des parcours, les actions à mener s'avèrent beaucoup plus complexes. Les essais de reboisement avec des espèces arbustives à forte teneur en protéines s'avèrent sur le papier tout à fait séduisantes (voir le projet visité au village d'Irsal – Nord-Est du Caza de Baalbek). La bonne gestion des pâturages en fonction des chargements limites devra également être étudiée, tout en étant conscient de l'obstacle du manque à gagner possible pour les entités qui perçoivent les loyers (qu'il s'agissent de propriétaires privés, de l'Etat, ou de communes).

La maîtrise de la santé des animaux constitue la principale préoccupation des éleveurs enquêtés¹³, et semble en effet avoir un énorme impact sur les performances, notamment en termes d'agneaux et de chevreaux sevrés par mère et par an. L'appel à un vétérinaire est très difficile, et le conseil en ce domaine souvent limité dans les faits aux vendeurs de médicaments. Un saut qualitatif énorme pourrait être réalisé avec des opérations de prévention (vaccinations contre les grandes épizooties, lutte contre les parasitoses...), sachant que la santé des animaux est aussi étroitement liée à l'équilibre alimentaire et aux conditions de logement en hiver (ambiance de l'étable).

Le travail n'est souvent pas un facteur limitant, mais la contrainte pourrait être quelque peu réduite avec des modèles de conception d'étables plus fonctionnelles, à condition que l'éleveur puisse toujours la réaliser lui-même avec des matériaux faciles d'accès et peu coûteux.

Même si la vente des produits laitiers apparaît rarement comme une priorité, l'hygiène de la traite et de la transformation du lait devrait être mieux maîtrisée grâce à quelques méthodes simples, ne serait-ce que pour la santé de la famille de l'éleveur et des villageois qui achètent les produits.

Enfin, un des aspects essentiels de ces systèmes d'élevage de petits ruminants est que les produits issus de ces systèmes sont d'une typicité unanimement recherchée par les consommateurs libanais comme en témoignent leurs prix bien plus élevés que le lait de vache ou la viande de bœuf (voir plus loin les chapitres consacrés aux filières lait et viande). Si les améliorations portent leurs fruits, elles devraient aboutir à une augmentation de la production, qui ne pourra donc plus trouver son débouché uniquement sur le marché local. Il faudra donc également travailler d'emblée sur cet aspect de la commercialisation des produits :

- au niveau des villes libanaises,
- et pourquoi pas au-delà (exportation).

On perçoit tout le paradoxe de l'élevage de petits ruminants au Liban :

- c'est un élevage étroitement lié au terroir, voire à la durabilité de certains écosystèmes en zone aride, même si le surpâturage par des chèvres s'est souvent retrouvé accusé de tous les maux de la forêt libanaise ;
- c'est une production de lait et de viande à la typicité appréciée par tous les Libanais, qui sont prêts à payer cher pour les consommer ;
- c'est un élevage autonome et économe, peu gourmand en intrants importés, qui ne pèse pas sur la balance commerciale du pays ;
- c'est une activité qui permet de faire vivre vaillamment que vaillent près de 10 000 familles dans des zones difficiles ;
- et pourtant, c'est une activité qui périclète si on en croît les chiffres d'évolution du cheptel ;
- c'est une activité économique qui semble avoir trop longtemps été négligée par les Pouvoirs Publics à tous les niveaux, sans doute à cause de son image trop traditionnelle, et à sa faible implication dans les réseaux commerciaux modernes.

Les problèmes sanitaires dans les filières élevage de ruminants au Liban

Au niveau de l'élevage, les épizooties ne semblent pas sous contrôle.

- En particulier, d'après le directeur de l'IRAL, l'incidence de la **brucellose** en 2000 est encore très importante. Elle toucherait globalement 12,74% des animaux (9,8% des bovins, 11,8% des caprins, 16,6% des ovins), mais dans pas moins de 37,4% des troupeaux. Le tableau donne le détail de cette prévalence par Mohafazat

En % des troupeaux	Nord	Beyrouth Mont Liban	Sud Nabbatieh	Bekaa
Ovins/caprins	42.6	45.0	51.0	63.0
Bovins	2.7	32	69	8.7
Humaine (cas pour 10 000 personnes.)	8,9	5,3	16,6	28

Source : Dr Christo HILAL – IRAL

Concernant l'incidence humaine, elle reste importante. Mais la responsabilité de la transmission, dont l'hypothèse de départ était la consommation de « fromage vert » de chèvre, a finalement été attribuée après interview des personnes touchées et analyses pour 70% à la tonte, et 30% à la consommation de viande crue, notamment de mouton.

Un projet de la FAO en cours vise à l'éradiquer totalement en 4 ans.

D'autres études menées sous la responsabilité du Dr Christo HILAN mettent en exergue

- la prévalence de la **peste des petits ruminants** :

ZONE	nombre de prélèvements positifs	nombre d'élevages positifs
Bekaa	82%	100%
Liban Nord	48%	65%
Liban Sud	70%	100%
Mont Liban	46%	77%
Moyenne	60%	

Source : CHEMALY, O., 1998

Les pertes annuelles dues à cette maladie atteindraient 20 à 25% de la population de petits ruminants !

- ou encore, celle de la **Rhinotrachéite Infectieuse Bovine (IBR)**

(Source : CHAHINE, Z., 1998) : plus de 45% de 800 bovins tirés au sort en 1998 sont positifs ! Régionalement, le taux de prévalence est plus faible dans le Caza de Zahlé, avec 20%, mais dépasse 50% pratiquement partout ailleurs, pour atteindre une pointe de 63% dans la Bekaa Sud.

Mais il existe un élément qui perturbe l'interprétation de ces résultats : beaucoup d'animaux sont vaccinés, tout particulièrement les animaux importés.

Cela pose un problème :

- **légal** : car les animaux importés sont sensés être indemnes d'IBR (donc théoriquement négatifs, alors que près de 20% de ceux qui sont placés en quarantaine s'avèrent positifs en 1997) ;
- mais surtout de **prophylaxie**, car si ces animaux déjà vaccinés ne le sont pas chaque année, il sont susceptibles de développer la maladie sans que cela soit détecté par les tests et d'infecter leurs congénères. Or ces animaux importés pourraient être plus sensibles aux infections, surtout après le stress du transport, ou avec l'utilisation de corticoïdes.
- Si la vaccination contre la **fièvre aphteuse** semble plus répandue, surtout dans le cheptel bovin, c'est la qualité des vaccins tous importés qui est susceptible de poser problème : il n'y a guère de contrôle !

Bref, côté grandes prophylaxies animales, tout reste à faire !

Au niveau des produits alimentaires, les contaminations sont également répandues. Les études les plus récentes que nous avons pu consulter datent de 1998 : elles sont toutes pilotées par le Dr Christo HILAN et ont été publiées dans les annales de Recherche Scientifique de l'USEK.

- Une étude ayant duré 3 ans sur la présence de **salmonelles** dans les produits à risque (viandes hachées, viscères, produits crus et alimentation du bétail) indique une contamination surtout importante sur les volailles, et tout particulièrement dans la Bekaa (22,4% des échantillons positifs dans le pays, 69% dans la Bekaa), et aussi sur les lapins (16,4% à Beyrouth). En revanche, les échantillons de viandes d'autres espèces sont tous négatifs. Et l'incidence sur les aliments du bétail est très faible (1,1%).
- Une autre étude sur les **Listeria monocytogenes** et, plus globalement, la contamination micro bactériologique montre :
 - une présence de *Listeria m.* dans deux fromages « Baladi » (fabrication au lait cru) et 1 Akawieh, sur une centaine d'échantillons différents, mais une absence totale dans les quelques 160 échantillons de viande ;
 - en revanche une **contamination bactérienne** très importante des échantillons de lait (64%, coliformes fécaux et *Staphylococcus aureus*), des fromages : les « Baladis » au lait cru (33%) ne sont cependant pas plus contaminés que ceux au lait pasteurisé : Double-crème (39%), Akawieh (2 sur 5) ou Halloum (4 sur 9)... Les viandes sont un peu moins touchées : 13% des viandes bovines, 14% des viandes ovines, 33% des viandes caprines et 5% des viandes porcines sont positives aux analyses bactériologiques et impropres à la consommation.

D'après le Dr C. Hilal, cette contamination serait principalement due à l'eau. Si l'adduction d'eau a beaucoup progressé depuis la fin de la guerre, le problème reste entier avec les puits artésiens, les captages... Selon les analyses faites au laboratoire de l'IRAL à Fanal, le pourcentage d'échantillons positifs à l'analyse microbiologique a bien régressé à la fin des années 90 : de 74% en 1996 à 36% en 1999, mais stagne depuis au dessus de 30% (34% en 2001).

- Enfin, une étude sur la **contamination des produits laitiers par les antibiotiques** indique une présence dans 17% des échantillons de lait, fromages, laits fermentés, crèmes et beurres. Les produits les plus touchés sont d'abord le lait cru (2 positifs sur 10 !), puis le Labneh (27%), et enfin les fromages (8,3%).

La conclusion de cette étude fait ressortir notamment la mauvaise utilisation des antibiotiques par les éleveurs (traitement mammites et respects des délais d'attente), et l'absence de contrôle des laits livrés aux laiteries. On peut toutefois être surpris de la présence d'antibiotiques dans les Labneh, dont le processus de fabrication repose sur une fermentation lactique !

Conclusion :

Les problèmes sanitaires semblent donc avoir des incidences majeures sur les filières lait et viandes de ruminants au Liban.

*Bien que cela ne fasse pas formellement partie de cette étude, il est évident qu'aucun progrès durable ne pourra être envisagé pour l'élevage tant que les problèmes de **prophylaxie des grandes épizooties** ne seront pas pris à bras le corps, ce qui est le type même de responsabilité qui incombe à l'Etat, en collaboration avec les organisations internationales (OIE) et les pays voisins (les petits ruminants en particulier circulant facilement d'un pays à l'autre). Grâce à son attaché vétérinaire régional pour le Proche et Moyen Orient, la mission économique française de Beyrouth peut y apporter une contribution importante.*

*Pour les **pratiques d'hygiène à la ferme**, cela repose davantage sur des services de formation et de conseil qui seront mis en place en collaboration avec des organisations d'éleveurs, les corps de techniciens existants, les services de contrôle des denrées alimentaires et de répression des fraudes, et les laiteries. Une commission interprofessionnelle (cf. B.8.3) pourrait être constituée pour définir les critères de qualité bactériologique et micro biologique admissibles pour les laits, les méthodes d'analyse, et les sanctions éventuelles.*

*Pour les **fabrications à la ferme**, la vente directe (de produits laitiers ou de viandes), une méthode proche pourrait être adoptée, reposant d'abord sur la formation et le conseil, et la sensibilisation au contrôle nécessaire des denrées destinées à la consommation.*



La salle de traite 2 x 32 de Liban Lait



La fabrication artisanale de Labneh

B - Les filières laitières au Liban

La production de lait est en progression marquée depuis le début des années 1990, uniquement grâce à l'expansion de l'élevage bovin lait, quand les productions de petits ruminants régressent. Cependant, cette offre locale ne satisfait encore qu'à un gros tiers de la valeur d'une consommation libanaise de produits laitiers elle aussi en hausse.

1. La production laitière au Liban – Évolution et saisonnalité

1.1. La production annuelle de lait au Liban

La production annuelle de lait au Liban (en milliers de tonnes)

Année	Lait de vache	Lait de brebis	Lait de chèvres	Total des laits
2001	167,2	22,2	27,3	216,7
2000	158,4	22,8	26,9	208,1
1999	149,6	26,5	26,5	199,6
1998	143,6	21,2	29	193,8
1997	140,1	22	31,9	194

Source : Ministère de l'agriculture et FAO

La production laitière du pays augmente très nettement depuis 1998 : d'après ces chiffres, elle a gagné 12% en 3 ans, pour s'établir à près de 217 000 tonnes en 2001 (les chiffres 2002 ne sont pas disponibles fin juin 2003). Il faut noter que dans sa base de données mondiale, la FAO cite des chiffres sensiblement plus élevés, près de 280 000 tonnes, dont 205 000 tonnes de lait de vache, 35 000 tonnes de lait de brebis, et 39 000 tonnes de lait de chèvre. Nous nous baserons plutôt dans la suite de ce rapport sur les estimations des experts libanais, celles figurant dans le tableau, qui ont été recalées lors du RGA de 1999.

L'évolution est très disparate selon les espèces : si la production laitière de vache a gagné plus de 19% en 4 ans, la production de lait de brebis reflue depuis le pic de 1999, et celle de lait de chèvre semble avoir tout au plus stoppé son recul depuis 1999.

Cette augmentation de la production de lait de vache ne s'explique que pour une faible part par l'augmentation des rendements, qui n'ont gagné que 3% entre 1997 et 2001 (mais près de 9% depuis le « creux » de 1999). L'essentiel de cette augmentation est donc due à la capitalisation.

1.2. Les rendements laitiers des vaches

Les rendements laitiers bovins (kg/an) :

Année	Type local (« baladi »)	Type hybride	Holstein	Global Liban
2001				4224
2000				4071
1999	2239 (29,4% des vaches)	3905 (34,3% des vaches)	5453 (36,2% des vaches)	3893
1998				3950
1997				4093

Source : RGA, données annuelles de la FAO et du Ministère de l'agriculture

Les importations de reproducteurs sont plutôt en augmentation depuis 1998, avec un coup d'arrêt en 2001 après la 2^{ème} crise de l'ESB dans l'Union Européenne (voir tableau ci-dessous). Mais elles ont repris de plus belle en 2002.

Il s'agit essentiellement de génisses prêtes à vêler. Selon nos estimations, le taux de réforme global au Liban serait d'environ 35%, et même plus élevé chez les éleveurs spécialisés. Sur un cheptel de 40 000 vaches, cela représenterait donc un besoin en génisses de 14 000 têtes par an en supposant que ce cheptel n'augmente plus. Les importations en 2002 en auraient représenté plus de 40% à elles seules. Si on y ajoute les génisses issues du cheptel de race pure en 2000 (à l'époque, environ 14 000, soit au moins 5 000 génisses nées en 2000 et arrivées à maturité en 2002), c'est plus de 11 000 génisses Holstein ou assimilées qui étaient disponibles pour le renouvellement l'an passé, soit 80% des besoins de renouvellement. Ce qui indique une forte holsteinisation du troupeau Libanais.

Il est donc probable que cette augmentation de potentiel génétique se traduise par une augmentation de la production laitière, même si les conditions de milieu ne permettent pas d'exprimer pleinement ce potentiel. C'est-à-dire que le rendement moyen des vaches libanaises continue de progresser, et que cela prenne le relais de l'augmentation du cheptel bovin qui semble avoir atteint un plafond, afin de permettre la poursuite de l'expansion de la production laitière.

Importations de REPRODUCTEURS BOVINS au Liban selon diverses sources :

Année	Reproducteurs en tonnes vif *	% en provenance de l'UE *	têtes en provenance de l'UE **	Poids moyen en kg vif/reprod. de l'UE **	TOTAL têtes toutes origines ***
2002	1241	100%	5699	525	5699
2001	427	100%	1115	545	1115
2000	2136	100%	4119	562	4119
1999	1730	28%	1372	571	3030***

Sources :

* Douanes Libanaises

** Eurostat

*** Estimation en supposant que le poids moyen des reproducteurs importés était identique quelle que soit la provenance

1.3. Les rendements laitiers des petits ruminants

En revanche, l'évolution des rendements laitiers des petits ruminants paraît beaucoup plus incertaine.

La double-fin des brebis AWASSI, où le co-produit viande se valorise au moins aussi bien que le lait, ne plaide pas pour un changement radical dans la période à venir.

En revanche, pour les chèvres, une timide tendance à la hausse est perceptible. Peut-être cela est-il dû aux importations de chèvres de races plus laitières depuis quelques années, notamment de race SHAMI. Mais ce ne sont pas les quelques dizaines de chèvres de race Alpine de France qui peuvent alimenter à court terme cette tendance, même si le rendement de ces chèvres est très nettement supérieur dans les conditions qui prévalent en France (environ 750 kg en moyenne au Contrôle laitier en 2002 pour des lactations de 276 jours). En fait, le plus vraisemblable pour expliquer ce frémissement du rendement laitier caprin est l'évolution des systèmes d'élevage, avec une part déclinante des élevages semi-nomades au profit de modes plus intensifs, qui favorisent des lactations plus longues.

Les rendements laitiers des petits ruminants (kg/an):

Année	Brebis	Chèvre
2001	124	144
2000	115	131
1999	107	116
1998	112	124
1997	138	134

Source : RGA, données annuelles de la FAO et du Ministère de l'agriculture

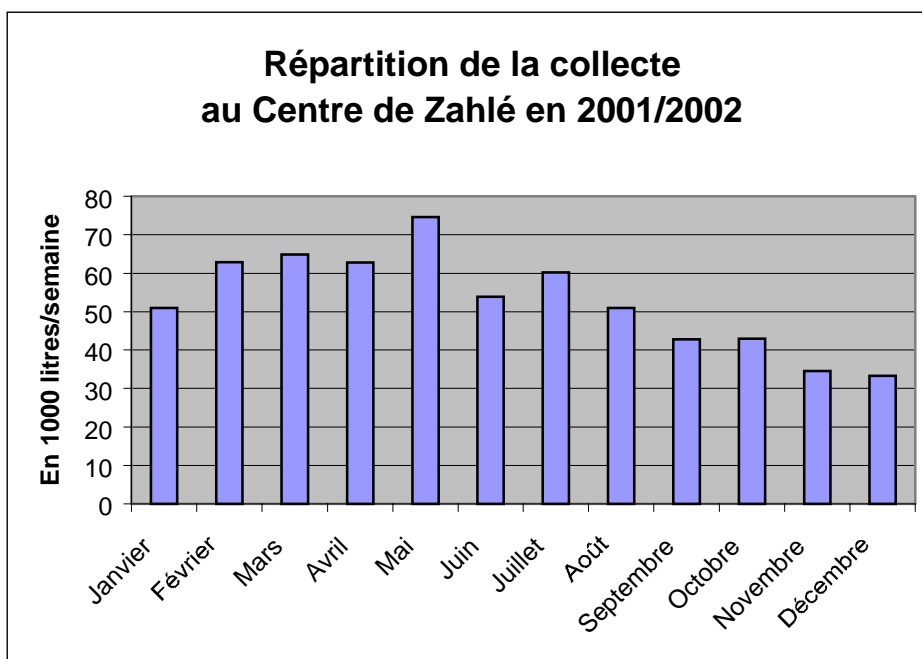
1.4. La saisonnalité de la production de lait de vaches

La majorité des vaches vèlent naturellement entre janvier et février, comme l'indique le pic d'extrait sec total des laits collectés par les centres de collecte du projet FIDA-RDPE de la Bekaa, pic qui indique un taux élevé de colostrum à cette période de l'année.

Ainsi, le graphique suivant (en litrage hebdomadaire livré au Centre) pour le seul Centre de collecte de Bar-Elias (Caza de Zahlé) pour 2001/2002 indique que 60% de la collecte annuelle s'effectue sur la période février/juillet. Ensuite, la saison devient trop chaude et la production baisse.

Bar Elias est un cas particulièrement intéressant, puisqu'il s'agit d'une des 3 premiers Cazas en terme de cheptel au niveau du Liban, et que ses conditions climatiques sont assez homogènes, à la différence de celles régnant dans le Caza de Baalbek par exemple. En outre, ce Centre de collecte a débuté son activité dès juillet 1998, donc était en phase de croisière en 2001/2002, comme l'indique le nombre de livreurs relativement stable autour de 55 (davantage au printemps). La moyenne de collecte par livreur s'élevait à 51 000 litres cette année-là. Dans cette région, la grande majorité des éleveurs sont sur les mêmes modèles, hors-sol et spécialisés.

Il faut souligner que les différences seraient sans doute plus accentuées si les lactations suivaient généralement une courbe plus conforme à la physiologie des animaux, mais que les régimes alimentaires généralement pratiqués ne permettent souvent pas la pleine expression des pics de lactation (voir chapitre précédent).



Source : Projet FIDA-RDPE

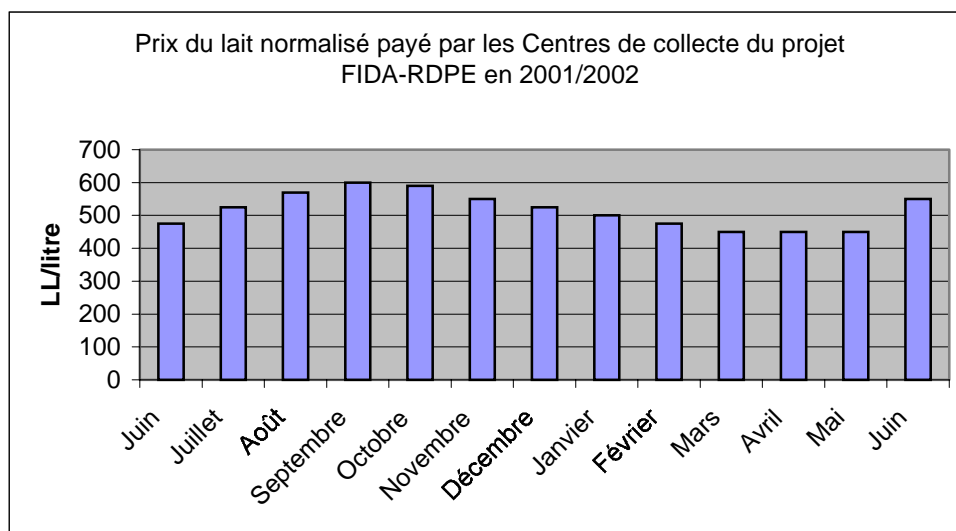
Pour les autres centres de collecte de la Bekaa : Douris (caza de Baalbek), de Hermel, et de Kherbet Rouha (cazes de Bekaa Ouest et de Rachaya), les courbes ont une forme différente, mais leur interprétation est largement compliquée par le fait que le nombre de leurs livreurs n'était pas du tout stabilisé. En effet, ces centres ont été ouverts en 2001 et on constate une montée en charge progressive du nombre de livreurs de juillet 2001 à juin 2002. Par exemple, ils passent d'une cinquantaine au 2^{ème} semestre 2001 à plus de 250 en avril 2002 à Douris.

Il semble aussi que les périodes de pointe de vêlages soient notablement différentes en fonction des modes de production :

- par exemple, Michel FREM signale que les éleveurs qui pratiquent pour une part la vente directe de leurs produits cherchent des pics de production en été, période où ceux qui sont originaires des villages de la région reviennent au pays en provenance de la Côte ou de l'étranger.
- les éleveurs qui s'appuient sur le pâturage (les systèmes de subsistance, les systèmes mixtes ou semi-pastoraux) se calent bien entendu davantage sur les périodes de pousse de l'herbe ou de disponibilité des sous-produits de récolte des environs.

Globalement, la pointe de production laitière au printemps se retrouve à l'échelle du pays, et se traduit notamment dans la courbe des prix pour l'achat du lait. Celle figurant ci-dessous est la grille officielle des 4 Centres de collecte du projet FIDA-RDPE pour la Bekaa de juin 2001 à juin 2002. Par la suite, le système s'est grippé et les données sont devenues beaucoup moins significatives (voir § ci-dessous).

On observe bien un minimum de février à juin, lorsque la production est à son apogée.



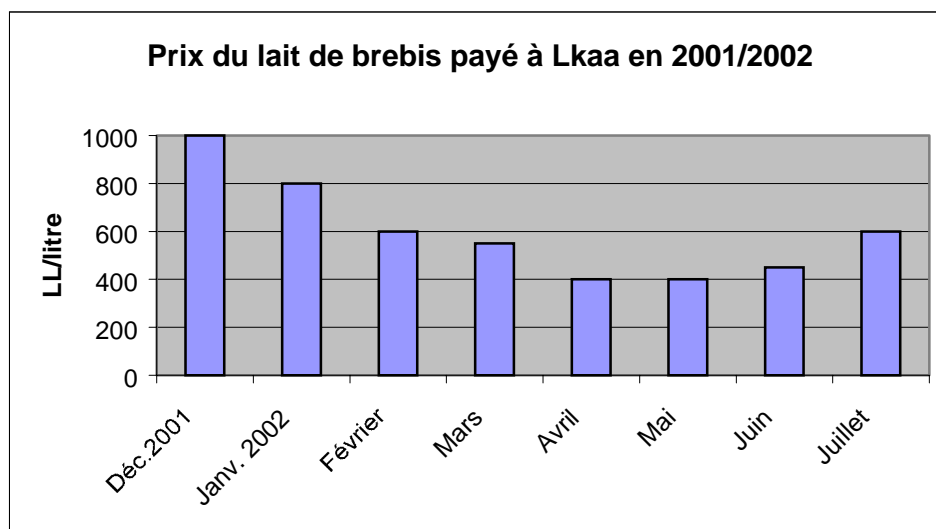
1.5. La saisonnalité de la production de laits de petits ruminants

Cependant, cette courbe de prix est également influencée par l'offre des laits de petits ruminants. La production laitière des brebis et des chèvres est beaucoup plus saisonnalisée que celle des vaches. Et pour une raison majeure : rares sont les systèmes d'élevage des petits ruminants qui sont hors-sol. Les périodes de reproduction sont donc encore presque toujours calées sur la pousse de l'herbe ou bien la disponibilité en sous-produits de récolte.

Ce qui donne :

- février à juin pour le lait de brebis, de manière presque exclusive : il est très difficile d'en trouver en été et en automne,
- avril à septembre-octobre pour le lait de chèvre, avec là une quasi-absence en hiver et printemps.

Cette saisonnalité se traduit également dans l'évolution annuelle des prix offerts. Ci-dessous le graphique du prix du lait de brebis offert à un éleveur du Nord-Est de la Bekaa (village de Lkaa).



2. Les différentes fabrications de produits laitiers au Liban

2.1. La répartition des fabrications au Liban

A dire d'expert (le directeur du projet FIDA-RDPE), voici quelle serait la répartition des fabrications laitières au Liban en équivalent litres de lait :

- 15 à 18% pour le Laban
- 40 à 45% pour le Labneh
- 40% pour les différents Gibneh (=fromages)
- environ 5% pour le lait frais, Ayrans et yaourts aromatisés ou aux fruits.

Même en tenant compte de l'incertitude sur les chiffres en absence de toute statistique officielle, cela souligne bien la place privilégiée des laits fermentés dans les fabrications tant familiales qu'artisanales ou industrielles. Ce sont des produits à consommer frais, qui ne se gardent pas longtemps (10 jours au réfrigérateur), ce qui complique d'autant les circuits de distribution.

A côté de cela, les fromages sont d'une grande diversité (voir annexe), mais l'essentiel des fabrications en volume concerne les fromages pasteurisés et emprésurés : Halloum et Akawieh, plus leur sous-produit fabriqué à partir du sérum : le Double-crème. Ces fromages peuvent être fabriqués à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre.

Il semble que les principaux critères d'appréciation de la qualité de ces produits soient la couleur (qui doit être très blanche), la consistance (assez élastique), et l'absence de goût marqué. Ces fromages se conservent en saumure plusieurs mois et se consomment rarement en l'état : on les mange traditionnellement soit grillés sur des braises, soit en hors-d'œuvre avec de la menthe fraîche, du poivre et de la crème de sésame, soit encore dans les pâtisseries fourrées au fromage (Kanafeh Bil Jibn, très appréciées au petit déjeuner).

2.2. Rendements des fabrications fromagères

Les rendements typiques de ces fabrications sont les suivants pour le lait de vache²⁰ :

1 kg de LABAN	1 kg de lait
1 kg de LABNEH	2,5 kg de lait
1 kg de HALLOUM ou de AKAWIEH	8 à 10 kg de lait

La composition moyenne des laits de vaches collectés par les centres du projet FIDA-RDPE était la suivante en 2001/2002 :

3,8% de Matières Grasses, 3,32% de Matières Protéiques, et 12,3% d'Extrait Sec Total.

Cependant, cette composition semble assez variable selon les pratiques alimentaires des éleveurs, et peut-être aussi des dilutions de lait qui semblent être assez répandus. Les rendements fromagers s'en ressentent, et peuvent également être très variables.

La composition des laits de petits ruminants ne sont pas du tout les mêmes : notamment, les brebis Awassi sont reconnues pour la haute teneur en Matières Grasses de leur lait, de 6 à 8%, tandis que la teneur en Matières Protéiques serait de 5 à 5,5% (source : FAO).

De même, la teneur en Matières Grasses et en Matières Protéiques du lait des chèvres libanaises est sensiblement plus élevée que celle du lait de vache :

- entre 39 et 45 de Taux Butyreux pour les Baladi comme pour les Chami²¹,
- entre 34 et 35 de Taux Azoté pour ces deux races.

Les laits de petits ruminants donnent donc des laits fermentés (Laban) plus riches en matières grasses et en onctuosité très recherchées par le consommateur libanais. Tandis que les rendements fromagers, tout particulièrement du lait de brebis, sont sensiblement plus élevés : 50% de plus en fabrication artisanale d'après Michel FREM²². Autre exemple, un éleveur de chèvre fait régulièrement 2,5 kg de fromage « baladi » avec 10 kg de lait.

2.3. L'importance de la qualité des laits pour les fabrications

Dans les différentes études, le coût de production apparaît peu relié à la qualité du lait produit, qu'elle soit bactériologique ou de composition. Il est vrai que le paiement du lait par les collecteurs et les industriels prend peu en compte ce critère.

Seuls quelques gros industriels qui veulent vendre du lait liquide ou qui ont une image de marque très forte à défendre, mesurent véritablement les compositions chimiques et bactériologiques des laits qu'ils collectent. Mais il ne s'agit là que d'une petite part de marché à l'échelle du pays, et surtout ils imposent des seuils minimum sans payer la « sur-qualité » par rapport à ces seuils. Il est vrai qu'ils assurent également un prix supérieur à celui du « marché ».

²⁰ Diverses interviews (en particulier celle de M. AKL) et aussi : EL HANNA, Ch., 1994, « Problèmes de production et de collecte de lait sur les plateaux d'Akkar », USEK – Jouhnie.

²¹ D'après HOSRI, Ch. & al, 2002, « Effets de l'apport de sous-produits sur la production laitière des chèvres Damascus et Baladi », in Actes des 9èmes Rencontres Recherches Ruminants, Paris. et KOZKHAYA, J., 1999, « Caractéristiques phénotypiques et productives de la chèvre Baladi au Liban », Mémoire de fin d'études de l'USEK.

²² FREM, M., 2003, « Liban : le passage de l'économie informelle à l'économie formelle : le cas du secteur laitier informel », à paraître, CIHEAM.

La majorité des fromagers artisanaux ou semi-industriels pratiquent uniquement un examen visuel et olfactif qui doit indiquer si le lait est ou n'est pas susceptible de rentrer en fabrication :

- couleur, qui doit être blanche à l'exclusion de tout autre, de préférence blanc-crème ;
- odeur, qui ne doit pas indiquer de début de fermentation ;
- aspect, qui doit être homogène (le lait grumeleux indique des mammites ; visqueux, un début de fermentation) ;
- saveur.

Souvent, les fromagers se contentent de ce jugement « sans appareil », et constatent après fabrication la teneur en matière grasse, recherchée pour la qualité des Laban et Labneh ou le rendement fromager. En cas d'inhibiteurs (antibiotiques), c'est toute une cuve qui peut être gâchée, d'où des tests de plus en plus fréquents sur cet aspect.

Les contrôles par appareil sont éventuellement effectués en cas de doute, par exemple sur la densité du lait, le pH ou la matière grasse. Ils apparaissent tout de même de plus en plus fréquents chez les fromagers qui traitent un certain volume. Là encore, en cas d'analyse défavorable, il y a soit pénalisation du livreur, soit exclusion. Mais le fréquent travail avec des collecteurs intermédiaires, qui mélangent les laits de différentes fermes, complique singulièrement la sélection des fournisseurs.

Cependant, les transformateurs traditionnels se sont depuis longtemps adaptés aux défauts des laits collectés : nombre de germes le plus souvent supérieurs à 1 million/ml, fréquents déséquilibres physico-chimiques (problèmes de densité, des taux faibles, manque de caséines...), avec des fabrications fromagères qui sont finalement assez peu sensibles à ces défauts, ni à la qualité très variable des présures qui sont utilisées (qui peuvent provenir de caillettes, mais aussi de cultures fongiques) :

- pasteurisation systématique pour le Laban - Labneh, le Halloum et le Akawieh ;
- fabrication de Double-crème qui permet de récupérer les protéines sériques ;
- utilisation des ferments naturels du lait ;
- affinage basé sur le report en saumure, peu sensible au potentiel enzymatique des présures...

Le problème est alors que la qualité actuelle des lait collectés ne permet pas de sortir des fabrications de masse pasteurisées, soit pour faire des produits de même nature mais à la qualité hygiénique garantie (notamment sans germes coliformes) ou au goût plus prononcé, soit pour innover dans des produits qui ont leur place sur le marché actuel mais sont surtout importés (lait de consommation, fromages à pâte pressée non cuite, à pâte molle, bleus...).

Les Centres de collecte du projet FIDA-RDPE avaient innové lorsque de leur mise en place en 1998 à Bar Elias, ils avaient mis en place des contrôles systématiques des laits livrés, avec le paiement différencié sur le modèle qui suit :

- Classe 1 : $\geq 4\%$ MG, densité normale (1,031), acidité 0,16 : bonus de 50 LL/l
- Classe 2 : 3,5% à 4% de MG, densité normale, acidité 0,16 : prix de base
- Classe 3 : $< 3,5\%$ de MG ou densité entre 1,025 et 1,031 ou acidité entre 0,16 et 0,18 : pénalité de 50 LL/l
- En cas de densité inférieure à 1,025 ou d'acidité supérieure à 0,18 ou de présence d'inhibiteur (antibiotique) : refus du lait.

Cette grille a plus ou moins été appliquée pour des raisons politiques (voir plus loin) mais elle avait au moins le mérite de formaliser les relations avec les livreurs et de les sensibiliser à la qualité du lait.

3. Les diverses filières de collecte et de fabrication des produits laitiers libanais

3.1. Les ventes des éleveurs

La production laitière libanaise ne rentre pas en totalité dans les circuits marchands. On a vu dans certains systèmes de production de petits ruminants ou les élevages bovins de subsistance, que c'était même le cas inverse : seuls les surplus de la consommation des jeunes animaux (pour les chevreaux et les agneaux) et de la famille élargie sont alors commercialisés.

Néanmoins, à l'échelle du pays, les derniers chiffres officiels sur la destination de la production laitière qui datent de 1999, donnent une énorme proportion de lait commercialisé en l'état par les éleveurs :

Espèce	Production de lait en 1000 tonnes	Auto-consommation	Transformation fermière	Ventes en lait cru
BOVINS	149,6	5,4%	9,7%	84,9%
OVINS	26,5	2,9%	4,8%	92,4%
CAPRINS	28,4	4,5%	7,8%	87,6%

Source : RGA 1999, FAO et Ministère de l'Agriculture

La dernière enquête de Michel FREM²² auprès d'une cinquantaine d'éleveurs de la Bekaa Nord donne les chiffres suivants pour 2001 (pour des troupeaux moyens de 8,3 bovins, 103 ovins et 55 caprins, plutôt au-dessus de la moyenne nationale) :

- 84% du lait de vache est vendu, en l'état ou transformé,
- de même que 81% du lait de chèvre,
- mais seulement 65% du lait de brebis.

Il est probable dans les faits que les quantités de **lait de petits ruminants** vendues en l'état soient inférieures aux chiffres indiqués par le RGA, même si cette part représente au moins les 2/3 de la production nationale.

Les **ventes directes au voisinage** dominaient très largement pour les **produits transformés à la ferme** (Laban, Labneh, fromages très divers, Samneh), avec plus de 80%, le reste étant essentiellement livré directement aux épicerie des villages alentour, et seulement une part significative des fromages (11%) livrés à des collecteurs intermédiaires. D'après la bibliographie consultée, cette dernière proportion paraît tout à fait crédible à l'échelle du Liban.

Il faut souligner la très bonne image de ces fabrications fermières, qui, si elles se retrouvent très peu sur les étals des épicerie de villes, et encore moins sur les linéaires des grandes surfaces, attirent fortement les consommateurs urbains de passage ou en vacances dans leurs villages d'origine.

Mais, ces **ventes directes par l'éleveur de lait cru au voisinage** étaient aussi dans l'enquête réalisée par Michel FREM le mode principal de commercialisation, jusqu'à représenter 96% (!) des ventes. Cependant, l'auteur souligne que cette situation était alors induite par l'éloignement des laiteries artisanales ou industrielles, qui, dans la Bekaa, sont pour la plupart situées dans les environs immédiats de Zahlé (à Ch'toura notamment), c'est-à-dire bien loin de la zone d'enquête. De même, le Centre de collecte du projet IFAD-RDPE de Douris ne fonctionnait pas encore au moment de l'enquête.

Les élevages bovins spécialisés ne vendent en général que très peu de lait au voisinage. Ils le commercialisent par 3 canaux :

- par les ramasseurs indépendants (les « hallabs »), qui se chargent de la livraison aux laiteries ;
- par les ramasseurs appointés par une laiterie ;
- par les Centres de collecte, qui sont soit privés, soit mis en place par le FIDA ou des ONG (FRM).

3.2. Le ramassage par les « hallabs »

Il s'agit de personnes qui disposent d'un véhicule (en général un « pick-up ») et de temps, et qui étaient à la recherche d'une activité complémentaire. Ce sont sans doute parmi les meilleurs observateurs des marchés locaux, puisqu'ils sont en permanence en relation avec 1 ou 2 laiteries et avec tout un panel d'éleveurs susceptibles de leur confier du lait. Il peut d'ailleurs s'agir d'un travail secondaire, effectué essentiellement le matin. Certains sont eux-mêmes éleveurs, taxis, commerçants... Il n'est pas rare qu'ils offrent des services aux éleveurs chez qui ils collectent, comme l'achat de produits à la ville pour leur compte...

Ils travaillent de façon totalement informelle, non déclarée, même si la commission peut-être fixée au départ : en général à 50LL/litre. Dans les faits, ils sont les seuls à connaître le prix auquel ils pourront céder le lait aux laiteries. De même, ils ont peu de comptes à rendre sur la qualité du lait qu'ils livrent, la seule chose qu'ils risquent étant d'être *persona non grata* dans une laiterie mal servie... Mais comme les clients sont souvent nombreux, tout spécialement dans la Bekaa...

Ainsi, ces « hallabs » transportent toujours le lait en bidons non réfrigérés, souvent en plastique. Avec les températures qui règnent en été, cela peut poser des problèmes, car les tournées peuvent être longues même si elles sont très matinales (souvent 3 ou 4 heures entre la première ferme et la livraison). Les commissionnaires se servent des bidons de la laiterie, souvent nettoyés quand ils leur sont confiés. Mais les intermédiaires-colporteurs qui agissent en achetant et vendant pour leur propre compte sont accusés de ne pas bien nettoyer leur matériel.

En outre, les uns comme les autres sont accusés par les éleveurs de tricheries diverses, prélèvement de lait pour leur propre compte et mouillage pour le camoufler, adjonction de produits divers pour augmenter la densité, mensonge au sujet du prix payé par la laiterie...

3.3. Les ramasseurs appointés par une laiterie

Ils apparaissent minoritaires. En fait, ils sont de deux types : soit un membre de la famille propriétaire d'une petite laiterie artisanale, soit des collecteurs de quelques laiteries importantes.

Le premier ne se distingue pas des « hallabs » par le mode de transport. Il peut passer directement chez l'éleveur, et là la transaction s'effectue directement ou alors il passe chercher les bidons collectés par les « hallabs » qui jouent alors un rôle de plate-forme. La justification pour une telle activité effectuée par la laiterie est la qualité du produit (« on connaît ainsi les éleveurs et leurs pratiques, on peut établir une relation de confiance »), mais également d'avoir en permanence une référence sur l'état de la production, les coûts de collecte... Pour la qualité, cela permet aussi d'organiser 2 collectes par jour pour avoir du lait plus frais, ce qui suppose a priori de travailler avec des éleveurs plus importants. C'est par exemple le cas de la laiterie AKL à Ch'toura, qui transforme 3 tonnes de lait par jour, moitié en Laban et Labneh, et moitié en fromages (Halloum, Akawieh, Double-crème).

Le deuxième type est encore rare. Il s'agit de laiteries qui veulent maîtriser au mieux la qualité du lait, qui est alors transporté dans des dispositifs réfrigérés. C'est le cas de DAIRY-DAY, qui achète 10 à 15 tonnes de lait chaque jour soit directement à des éleveurs sous contrat (une douzaine), soit à des centres de collecte (voir plus loin). Cela semble également être le cas du Centre Jdita par exemple.²³

²³ FREM, M., 2000, « Les transactions entre agents de la filière lait au Liban », CIHEAM

3.4. Les centres de collecte du projet FIDA-RDPE

Rappelons que ces centres se sont mis en place à partir de 1998 pour Bar Elias (Caza de Zahlé), puis début 2001 pour les 3 autres (Hermel, Douris dans le Caza de Baalbek et Kherbet Rouha pour les Cazas de Bekaa Ouest et Rachaya).

Ces centres sont approvisionnés par des « coopératives » locales, qui sont en fait des groupes d'éleveurs qui s'organisent pour assurer la livraison de la ferme à chaque centre, et qui gèrent la paie du lait. Le lait, toujours livré non réfrigéré, est immédiatement refroidi une fois arrivé au Centre. En outre, un échantillon est prélevé sur chaque bidon livré (1 bidon = 1 éleveur) et analysé au laboratoire de Bar Elias. Les centres de collecte se chargent de trouver les laiteries acheteuses, avec l'avantage de pouvoir garantir une qualité donnée de lait, qui arrivera déjà réfrigéré en camion citerne.

L'objectif de la mise en place de ces centres de collecte était :

- de promouvoir la qualité du lait auprès des éleveurs par des analyses systématiques et un paiement différencié ;
- d'augmenter le pouvoir de négociation des éleveurs face aux intermédiaires et aux industriels ;
- éventuellement d'aller dans un 2^{ème} temps jusqu'à la transformation.

En outre, autour de ces centres de collecte, de nombreuses études ont été menées²⁴, ainsi que des opérations de développement de l'élevage. Ainsi, par exemple, 80% du cheptel bovin de la Bekaa ont été identifiés par pose de boucle plastique en 2000 et 2001. De même, depuis le début du projet en 1994, plus de 1,2 millions d'animaux ont-ils été vaccinés, près de 5 000 visites en élevage effectuées par les 5 agents du projet formés comme agents de développement en Syrie...

L'activité de 2001 indiquait un succès certain : au 2^{ème} semestre de cette année-là, les 4 centres de collecte comptaient plus de 650 livreurs pour une collecte quotidienne de 44 tonnes, soit environ le tiers du potentiel de l'ensemble de la Bekaa à l'époque.

Néanmoins, ce succès était encore fragile. Théoriquement, une coopérative devait être constituée pour gérer chaque centre. Dans la pratique, selon les affinités, plusieurs coopératives se sont souvent mises en place, en concurrence les unes avec les autres, parfois avec une proportion importante de non-éleveurs. D'autre part, ces coopératives qui devaient se rémunérer avec 7% du chiffre d'affaires, n'ont pas accepté le changement de mode de rémunération à la fin du financement du projet, qui devait passer à 6% pour les coopératives et 2% pour financer l'activité des centres de collecte.

Ainsi, avec la fin du financement global (fourni principalement par le FIDA sous forme de prêt à l'Etat) à partir de 2002, l'activité de collecte a commencé à baisser, et 2 centres ont d'abord fermé. Douris a arrêté son activité début 2003, et il semble que Bar Elias soit aujourd'hui dans le même cas, après les dramatiques inondations de février dernier.

Cela paraît dommage, vu le bilan loin d'être négligeable de ces centres. A l'actif du projet :

- désormais, de nombreux éleveurs paraissent sensibilisés au problème de la qualité du lait ;
- le prix du lait pratiqué par les centres du projet jouait dans les faits un rôle directeur, étant connu de tous, et en absence de toute cotation officielle ;
- 5 parmi les 12 membres du Comité de crise laitière organisé au premier semestre 2003 sous l'égide du Ministère de l'agriculture sont des responsables de coopératives créées dans l'orbite des Centres de collecte du projet FIDA.

²⁴ Voir par exemple les références sur le coût de production du lait dans le chapitre précédent ou encore l'opération pilote de contrôle laitier...

Néanmoins, en négatif, il est sûr que cela ne va pas encourager les éleveurs (et les agriculteurs plus généralement) développer des coopératives dans l'avenir !

Par rapport à l'ambition de départ qui visait à mieux organiser les fabrications de produits laitiers en sensibilisant les laiteries à la qualité et à la négociation des prix avec les éleveurs, la situation ne paraît pas non plus avoir évolué.

Enfin, la « formation des éleveurs » qui était prévu également n'a pas vraiment été mise en place !

Il reste du matériel (laboratoires, cuves, camions) et des techniciens formés (le projet comptait un moment jusqu'à 78 salariés, dont une dizaine de techniciens), mais qui n'ont pas été payés depuis de longs mois... Il serait judicieux de bien évaluer ce projet, d'en tirer les leçons et de mettre en place rapidement une deuxième phase après avoir procédé aux réorientations nécessaires (cf. proposition B.8.3).

3.5. Les Centres de collecte privés

Ils commencent à se multiplier en dehors de la Bekaa.

Ainsi, dans le Nord du pays, une ONG, la Fondation René Moawad, en a monté récemment un dans son **Centre Agricole du Nord** (Zgharta) : ce centre collectait 3 à 4 tonnes par jour en février 2003, auprès d'une quarantaine de producteurs. Pour le moment, les analyses portent sur le pH et la température. L'amélioration du laboratoire est programmée pour mesurer les autres critères prochainement, tels les taux (MG, MP, EST) et la densité. Le lait du matin est payé à un prix garanti (500 LL /l en février 2003), et au prix du marché le soir (vers 400 LL au moment de notre visite dans la région). La totalité du lait est transformée par la laiterie attenante, dont les produits (1/3 Laban, 1/3 Labneh, 1/3 fromages) sont commercialisés dans tout le Liban sous la marque « **Maarj** ».

Un autre centre de collecte a été inauguré en 2001 sur le plateau d'Akkar : le **Centre de Douroub**. Au départ, il s'agissait comme pour les autres centres de réceptionner le lait en bidons, puis de le refroidir avant de le livrer aux industriels. Désormais, le Centre, monté par une famille, a franchi un échelon en fournissant les fermes en matériel de refroidissement à la ferme : des tanks achetés d'occasion en France, et en les collectant en camion citerne. En février 2003, une quarantaine d'éleveurs étaient sous contrat (dans un rayon de 120 km), qui livraient 10 tonnes de lait par jour. Le minimum requis que doit assurer un éleveur pour être ramassé par Douroub est de 400 litres par jour (soit une vingtaine de vaches en production). Tout le lait est testé soit à la ferme (antibiotiques, t°), soit au centre (bactériologie, acidité, MG et la stabilité, essentielle pour les fabrications de lait UHT). Le prix du lait dépend de l'éloignement de la ferme et de la quantité fournie, en fait il semble qu'il n'y ait pas vraiment de règle établie, et que ce prix puisse être revu en cas de dégradation des analyses. Le Centre de Douroub n'assure pas seulement le prêt du tank et sa maintenance et la collecte, mais également la vente des produits de nettoyage du tank, de matériel d'hygiène de traite (trempage des trayons...), ainsi que le conseil pour la traite. Le Centre vend tout le lait à des industriels importants, comme **BONJUS-Fermes de Tannayel**, et se trouve en négociation avec **Liban-Lait**. Dans l'avenir, il envisage de monter un autre centre vers Tripoli, une ferme-modèle, une unité de fourniture de ration complète... et pourquoi pas une laiterie !

3.6. Une kyrielle de laiteries semi-artisanales traditionnelles

Elles sont très largement dominantes en nombre. Ainsi, la dernière enquête qui date de 1997 dénombrait pas moins de 228 laiteries. D'après plusieurs experts, elles seraient désormais près de 500, dont seulement 135 seraient officiellement déclarées, mais pas forcément détentrices d'une licence d'exploitation en bonne et due forme. Elles sont situées essentiellement dans la Bekaa et autour de Beyrouth. D'après un expert, seule une poignée disposeraient de véritables techniciens de laiterie, une dizaine sans doute.

Et même celles qui sont déclarées sont majoritairement de petite taille : sur 40 laiteries enregistrées de la Bekaa, 11 traitaient plus de 3 tonnes par jour à la fin des années 1990 (11, c'est aussi le chiffre actuel du nombre de licences d'exploitation dans la région). Dans le Mohafazat du Mont Liban, ce n'était le cas que de 6 sur 37.

Ces petites laiteries sont extrêmement disparates. Mais elles sont presque toutes confrontées aux mêmes contraintes :

- absence fréquente de relation directe avec les éleveurs, autrement que par l'écran des « hallabs » ;
- absence de maîtrise de la qualité du lait ;
- aucune capacité d'innovation fromagère, pas de formation des fromagers autre que « sur le tas »;
- faible équipement, faible capacité d'investissement ;
- faible pouvoir de négociation avec les grandes surfaces : elles privilégient les mini-markets et le commerce de proximité.

En outre, elles sont concurrentes les unes des autres tant pour l'approvisionnement que pour les débouchés, et subissent également la concurrence des laiteries industrielles d'une part, et de produits importés à bas-prix soit de Syrie, soit fabriqués à partir de poudre de lait ou d'autres ingrédients non « loyaux » d'autre part. Il n'est pas étonnant que certaines aient recours à des expédients, tels que la fabrication de « Saab » (Labneh de synthèse, voir plus haut) ou le mélange de poudre de lait à bas prix au lait collecté pour les fabrications de produits « libanais ».

Bref, leur capacité à entrer dans une économie formelle apparaît très faible, alors que ce réseau de laiteries représente tout de même un tissu économiquement très actif et un nombre important d'emplois ruraux. Ce sont principalement elles qui voyaient une menace dans la constitution des centres du projet FIDA-RDPE de la Bekaa, qu'elles accusaient de concurrence déloyale pour l'achat du lait en « leur imposant un prix minimum d'achat ».

3.7. Quelques laiteries semi-artisanales innovantes

A côté de ces structures traditionnelles, un petit nombre d'opérateurs de taille modeste se distinguent par des stratégies particulières.

- Soit ils visent des produits innovants par rapport aux fabrications traditionnelles libanaises, en se plaçant comme concurrents des importations :
 - c'est le cas du **Gouda au COUVENT de TANNAIEL** (avec une vente au détail sur place qui n'offre cependant pas un débouché satisfaisant pour 3,5 tonnes de lait chaque jour),
 - c'est aussi le cas de la **Coopérative de CHAL** (Mont Liban), qui avec son élevage de vaches et de chèvres intégrés à une laiterie, fournit aux grandes surfaces des produits traditionnels mais sous des formes attractives et innovantes (emballages, allégés...), ou des produits originaux (« Bleu de Chal », pyramides de chèvre...). Et ce qui est tout à fait extraordinaire, c'est le prix d'offre qui se distingue dans les linéaires : 2 à 3 fois plus cher que les produits correspondants sous marque concurrente. Même si cela reste un marché de niche, encore fallait-il le créer !

- Soit, ils assurent un suivi qualité et marketing impeccable, qui en font des opérateurs crédibles auprès des grandes surfaces ou des chaînes de restauration. C'est par exemple le cas du **Centre Agricole du Nord** avec sa marque « Maarj » qu'on commence à voir un peu partout au Liban.

3.8. Une demi-douzaine de laiteries industrielles

Souvent, les laiteries de plus grande envergure ont fortement formalisé leurs relations avec les éleveurs, en investissant dans la production (**LIBAN-LAIT, DAHLIA, DAIRY-DAY**), ou en mettant en place des réseaux de collecte garantissant une bonne qualité (**BONJUS, FERMES DE TAANAYEL**, à ne pas confondre avec le couvent).

La plupart ont commencé par se positionner sur le marché du lait frais liquide, dont la protection aux frontières a été réévaluée à la fin des années 90, avec des droits minimums de 700LL/litre.

Des PME, aux marques plus anciennes et bien connues dans le pays (**CENTRE JDITA, KAROUN, MASSABKI**), sont aujourd'hui à la croisée des chemins. Soit, elles continuent à compter à la fois sur les circuits de fourniture informels, en restant incapable de maîtriser la qualité de la matière première, soit elles s'impliquent à leur tour dans la contractualisation, comme certaines ont commencé à le faire pour une part de leur collecte.

3.9. Le problème des coopératives laitières

Etant donnée l'opacité du marché pour la plupart des producteurs laitiers, on pense d'emblée à une solution possible : le groupement en coopératives, afin de contrôler l'offre en quantité et qualité, de peser sur les acheteurs et de jauger en permanence les équilibres.

Et, en effet, de nombreuses coopératives ont été constituées de manière volontariste au Liban, dans ce secteur comme dans d'autres. Un récent rapport en dénombre ainsi plus de 400, dont 32 dans le secteur de l'élevage²⁵. Avant de souligner tout aussitôt que « la quasi totalité sont fictives et n'ont aucune activité ». Elles ont été créées par « des initiatives souvent extérieures à l'agriculture et pour un objectif politique ou d'intérêt personnel, la plupart du temps pour obtenir des avantages matériels de l'Etat ».

A ce stade, il faut toutefois signaler que cet aspect des coopératives n'est pas spécifique au Liban, loin s'en faut. Dans tous les pays, les corps intermédiaires sont l'objet de tentatives d'instrumentalisation, pour des buts politiques ou pécuniaires.

Un statut, même conforme aux normes telles que celles de l'Alliance Coopérative Internationale, n'est jamais une garantie suffisante en terme de mode de fonctionnement et d'utilité sociale. Les coopératives devraient être « filles de la nécessité » : le volontarisme externe (d'un Etat...) n'est pas suffisant en soi si les éleveurs (au moins au départ quelques leaders) ne sont pas intimement persuadés que la coopérative répond à leur besoin et ne se l'approprient pas. Surtout dans le contexte Libanais où 15 ans de guerre civile ont laissé les villageois face à eux-mêmes, ne pouvant compter que sur leurs proches ou leurs coreligionnaires.

D'autre part, une coopérative doit être créée pour un but économique précis, approvisionnement en intrants, vente d'un produit donné... Son objet social ne peut pas se résumer à « l'amélioration des conditions matérielles des agriculteurs », sans plus de précision. Il lui faut d'abord faire les preuves de son utilité dans une activité tout à fait définie, avant d'élargir éventuellement son domaine d'intervention à des activités connexes. Une coopérative agricole c'est d'abord « le prolongement d'une exploitation agricole » pour mieux faire ensemble ce qu'on ne pouvait pas faire seul ou alors moins bien.

²⁵ Chambre d'Agriculture de Charente Maritime, 2002, « Etude de définition sur l'Organisation Professionnelle Agricole Libanaise », rapport publié à la demande du Ministère français des Affaires Etrangères pour le Ministère libanais de l'Agriculture.

Enfin, il ne semble pas y avoir de « fatalité » propre au Liban, d' « individualisme intangible des Libanais »... souvent invoqués dans nos interviews pour expliquer l'échec de la plupart des tentatives de mises en place de coopératives agricoles. En effet, comme l'expliquent plusieurs éleveurs, les exemples d'entraide et de coopération ne manquent pas sur le terrain, dans la vie de tous les jours : qu'il s'agisse des chantiers de tonte des ovins, de l'exploitation des estives communales par des groupes de bergers, des solidarités villageoises toujours vivaces...

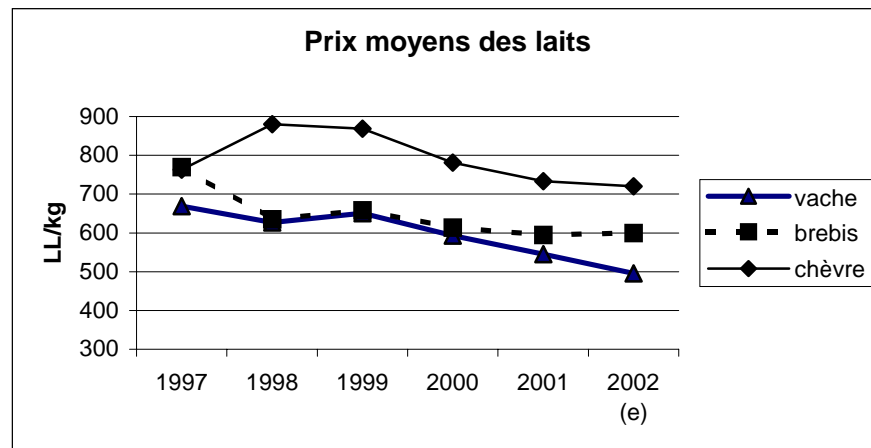
D'ailleurs, il existe aussi des coopératives qui fonctionnent dans la durée dans les filières d'élevage. Beaucoup ont été portées sur les fonds baptismaux par des ONG libanaises (exemple du Centre Agricole du Nord actif en élevage bovin, caprin et en production de fruits) ; des organisations internationales (au moins une des coopératives créées par le projet FIDA-RDPE semble encore très bien fonctionner aujourd'hui dans la Bekaa centrale) ; des philanthropes, comme la Coopérative de Chal (un chirurgien de Beyrouth en est à l'initiative) ; ou encore à l'initiative d'associations locales, comme la coopérative d'Irsal en Bekaa Nord, ou encore le Centre Jihad Al-Binaa⁶, également en Bekaa Nord.

Bref, dans ce domaine tout particulièrement, il convient de se garder de tout jugement a priori. On doit permettre aux acteurs des expériences qui fonctionnent aujourd'hui d'en faire le bilan pour les faire connaître et partager à d'autres éleveurs d'autres villages. Ces quelques coopératives qui fonctionnent aujourd'hui ne sont sans doute pas des modèles. Elles offrent néanmoins des exemples d'organisation professionnelle qui peuvent être riches d'enseignement pour d'autres éleveurs libanais.

4. Prix du lait et des produits laitiers

4.1. La dégradation des prix des laits rendus laiteries sur plusieurs années

Le Ministère de l'agriculture donne annuellement un bilan non seulement de la production en tonnage, mais également en valeur. On en déduit un « prix moyen annuel » dont l'évolution figure dans les courbes ci-dessous, même si, dans la réalité, ces prix peuvent être extrêmement variables d'une région à l'autre, d'une laiterie à l'autre en fonction de leur valorisation ultérieure :



Sources : FAO et Ministère de l'agriculture- Estimations propres pour 2002

On constate une érosion continue du prix des laits sur une longue période, et surtout depuis 1999.

En particulier, le **lait de vache** qui se payait encore en moyenne à 650 LL/kg en 1999 n'était plus payé que 550 LL/kg en moyenne pondérée en 2001, et à moins de 500 LL/kg en 2002 d'après nos estimations. En outre, le 1^{er} trimestre 2003 a été absolument catastrophique pour le prix du lait, surtout dans la Bekaa, avec des prix en baisse de 75 à 100 LL/kg sur l'année précédente, déjà médiocre. Si un Comité de crise a pu susciter une pression suffisante du Gouvernement libanais pour que les prix offerts ne soient plus inférieurs à 400 LL/kg à partir de la mi-mars (soit 50 LL/kg de plus que les prix de début mars), c'était encore 50 LL/kg de moins qu'en mars-avril 2002.

Les explications de cette dégradation continue des prix sont multiples d'après les experts rencontrés, sans qu'un seul facteur explicatif ne prime clairement sur les autres :

1. il est évident que la croissance de la production enregistrée tout particulièrement depuis 1999 met les acheteurs en position de force, même si la production laitière libanaise ne correspond encore qu'à un tiers environ de la consommation de produits laitiers du pays ;
2. l'arrêt d'activité des centres FIDA-RDPE fin 2002/début 2003 favorise les petites laiteries, qui font une pression accrue sur les prix tout spécialement dans la Bekaa ;
3. la concurrence des fabrications de Laban /Labneh avec la poudre de lait importée s'est sans doute renforcée avec la baisse des prix des poudres sur les marchés internationaux depuis 2001 (en 2002, les prix à l'importation de la poudre en vrac ont chuté de 25 à 30% par rapport à l'année précédente) ;
4. l'incrimination des importations clandestines de lait de Syrie, même s'il est bien sûr difficile d'en estimer l'ampleur et l'évolution (voir encadré) ;
5. les baisses de prix sur une période de quelques années n'ont pas épargné les laits de petits ruminants, et ces baisses semblent s'être mutuellement entretenues.

En particulier, la baisse de prix du **lait de brebis** semble avoir précédé celle du lait de vache durant la 2^{ème} moitié des années 90. En effet, en 1993/94, ce prix du lait de brebis flirtait encore avec la barre des 1000 LL/kg (chiffre cité par Michel FREM). D'après les chiffres du Ministère de l'agriculture, ce prix moyen aurait chuté à moins de 800 LL/kg en 1997, et aux environs de 600 LL/kg depuis 2000. Il semble depuis s'être stabilisé à ce niveau, soit avec 40% de baisse en 10 ans !

Cette baisse est cohérente avec la forte hausse du cheptel enregistrée jusqu'en 1999, qui s'est traduite en production laitière par un pic à plus de 26 millions de litres. Mais, depuis, la production de lait de brebis a bien rechuté, de plus de 20%, sans que les prix ne remontent pour autant. Tout se passe comme s'il existait un effet « cliquet », les collecteurs faisant pression à la baisse lors de l'augmentation de la collecte, mais ne répercutant pas l'effet d'une diminution de l'offre. D'autant plus facilement que pendant ce temps, l'offre de lait de vache continuait de croître !

Ce prix bas du lait de brebis a dû exercer une grosse pression sur le lait de vache, surtout dans la période de fortes disponibilités, c'est-à-dire entre février et juin pour cette production à la saisonnalité extrêmement marquée. Or ce pic de production est aussi celui du lait de vache, dont la saisonnalité semble également de plus en plus calée sur le printemps (à l'exception des fermes produisant pour les groupes industriels). Pour les transformateurs artisanaux traditionnels, le lait de brebis est plus intéressant que le lait de vache, avec des rendements fromagers plus élevés. Ils n'avaient donc aucune raison de payer durablement le lait de vache pratiquement au même prix, et ont commencé à répercuter sur le lait de vache la baisse des prix qu'ils avaient imposé au lait de brebis, tout particulièrement en fin d'hiver et au printemps.

La baisse beaucoup moins accentuée du **lait de chèvre** donne des arguments supplémentaires à cette interprétation. En effet, sa saisonnalité de production est beaucoup moins marquée que celle du lait de brebis : presque la moitié de la production est fournie au second semestre. Ce lait se retrouve donc disponible dans la période d'offre basse pour les autres espèces, tout particulièrement en début d'automne, quand les ménagères libanaises achètent traditionnellement du fromage en saumure qui leur servira de réserves d'hiver.

La Syrie : un géant laitier régional

La Syrie est le seul voisin avec lequel le Liban entretient des relations officielles. Des relations qui sont plus proches du cousinage, que de celles de simples partenaires diplomatiques ou commerciaux. Les Syriens sont très nombreux à travailler au Liban : les militaires qui stationnent depuis la guerre civile dans le pays bien sûr, mais aussi de très nombreux travailleurs manuels, dans l'agriculture, dans le bâtiment... En outre, il n'est pas rare que les Damascènes de toutes classes sociales viennent faire leurs courses à Beyrouth, véritable plate-forme commerciale de toute la sous-région, et qui n'est distante que d'une centaine de km. Les échanges entre les deux pays sont donc permanents.

La Syrie est par ailleurs un producteur laitier important : d'après le CFCE²⁶, sa production atteindrait en 2002 près de 1,7 millions de tonnes de lait en tout : entre 1 et 1,25 Mt de lait de vache, entre 0,4 et 0,5 Mt de lait de brebis, et environ 0,1 Mt de lait de chèvre. Cependant, l'essentiel de ce lait ne rentre pas dans le circuit industriel (la collecte n'excède pas 100 000 t), mais circule dans le circuit informel, entre autoconsommation, vente au voisinage et achat par des petits transformateurs traditionnels. En effet, la très grande majorité des animaux sont détenus par des microstructures. Le CFCE signale en outre que la qualité bactériologique du lait Syrien est globalement catastrophique, avec en général 3 à 5 millions de germes/ml.

Les fabrications sont tout à fait similaires à celles du Liban : Laban, Labneh, Akawieh, Halloum, Chanklich...

Les prix relevés par le CFCE fin 2002 étaient les suivants en Livres libanaises (la Lire syrienne étant évaluée à 32,6 LL au taux de change officiel à l'époque) :

- prix du lait de vache : 325 à 425 LL/litre selon la saison ;
- prix du lait de brebis : 550 à 725 LL/litre selon la saison ;
- prix du Akawieh chez un petit détaillant : 2 500 LL/kg
- prix du Labneh industriel : 2 000 LL/kg
- prix du Labneh artisanal : entre 1 300 et 1 600 LL/kg
- prix du Samneh : 5 000 LL/kg

Par rapport aux prix pratiqués au Liban, la différence est importante pour le lait de vache, pas frappante pour le lait de brebis, très importante pour les fromages comme le Akawieh, le Halloum ou encore le Jdel (1 à 2, voire à 2,5), de même pour le beurre liquide, mais beaucoup moins pour le Labneh.

Ces différences expliquent les flux de Syrie vers le Liban, notamment en contrebande :

- 40 tonnes par jour surtout au printemps selon l'estimation Michel FREM³, moitié par la frontière Nord, moitié par la Bekaa, 5 000 tonnes par an selon l'étude du CFCE⁷ ;
- 2 000 tonnes de fromages en flux officiel selon les Douanes Libanaises ;
- plus une estimation à près de 4 000 tonnes en flux clandestin (fraude droits de douanes – qui baissent et auront disparu en 2004 – mais aussi hygiène...).

Cependant, ces flux ne sont pas en sens uniques. Le marché syrien interdisant officiellement les importations de fromages, il semble qu'il y ait des réexportations clandestines de fromages du Liban vers la Syrie de fromages fondus et de fromages « de luxe », tels que camemberts, persillés... Ces flux sont estimés entre 1 000 et 2 000 tonnes par an par le CFCE, mais ne bénéficient pas à la filière laitière libanaise.

²⁶ Voir en particulier :

BERNARD, A., DECHERVOIS, N., 2003, « Le marché des ingrédients laitiers au Liban et en Syrie », CFCE, Paris.

4.2. Les prix des produits laitiers Libanais dans les différents circuits de distribution :

Par rapport au prix payé par les « hallabs », le prix obtenu en vente de proximité est beaucoup plus élevé pour les producteurs qui ont cette possibilité. Cela concerne très peu ceux qui sont basés dans les zones de grande densité d'élevages ou de laiteries, comme la Bekaa centrale ou la région du Grand Beyrouth. En revanche, c'est une pratique répandue pour les éleveurs des zones marginales (voir B.3.1.).

Bien entendu les prix cités là ne sont qu'indicatifs, pour donner un ordre de grandeur : ils peuvent être extrêmement variables selon les lieux²⁷, la saison, les promotions des grandes surfaces... Ils résultent de nos interviews, du document de Michel FREM et de quelques relevés de prix dans 3 grandes surfaces du Grand Beyrouth.

■ Lait de vache :

Ainsi, le litre de lait cru est vendu à la ferme aux environs de 700 LL/litre soit aux voisins, soit aux urbains de passage.

Les mêmes trouveront ce litre aux alentours de 1 200 LL/litre à l'épicerie du village.

Tandis que le lait pasteurisé entier en Tetra-Pak se retrouve aux environs de 1 600 à 1 800 LL/litre sur les linéaires des grandes surfaces en ville (fabrication locale, marques Candia, Dahlia, Dairy Day).

■ Pour les produits fermentés frais :

Le Laban de vache se vend autour de 900LL/kg à la ferme, et de 1 500 LL/kg en grandes surfaces.

Les concurrents sont les yaourts conditionnés en petits pots : fabriqués sur place sous licence Yoplait ou importés sous différentes marques. Ils ne se trouvent qu'en grandes surfaces, autour de 2 à 3 000 LL les 4 pots de 125g (aromatisés ou avec des fruits), jusqu'à 10 à 12 000 LL/4 pots pour des gammes particulières comme Taillefine ou Actimel (Danone). Ce n'est donc pas du tout le même créneau de marché !

Le Labneh de vache se trouve autour de 2 500 LL/kg à la ferme, de 4 500 LL/kg dans les grandes surfaces pour les marques nationales, mais avec des promotions autour de 2 000 LL/kg dans certains magasins.

On trouve aussi dans des épicerie de village du « faux-Labneh » (ou « Sabb », fabriqué avec de la gélatine et du lait en poudre) à 4 500 LL/5kg !

Le Labneh de chèvre se trouve autour de 5 000 LL/kg à la ferme, et de 6 000 LL/kg en grande surface.

■ Pour les fromages :

Le Halloum de vache se trouve à environ 5 000 LL/kg à la ferme, et entre 6 000 et 9 000 en grandes surfaces.

Le Halloum de brebis se trouve à la ferme à peu près au même prix, et à 6 000 LL/kg en grandes surfaces.

Les prix de l'Akawieh sont un peu moins élevés.

Le double-crème se trouve aux environs de 3 500 LL/kg.

²⁷ voir en particulier HADDAD, E. , 1997, « Mutations structurelles et développement de la filière lait au Liban », CIHEAM, Montpellier, France.

Les fromages « baladi », surtout de chèvre, se vend 6 000 LL/kg au printemps, et jusqu'à 10 000 LL/kg à l'automne à la ferme, un peu plus cher en grandes surfaces.

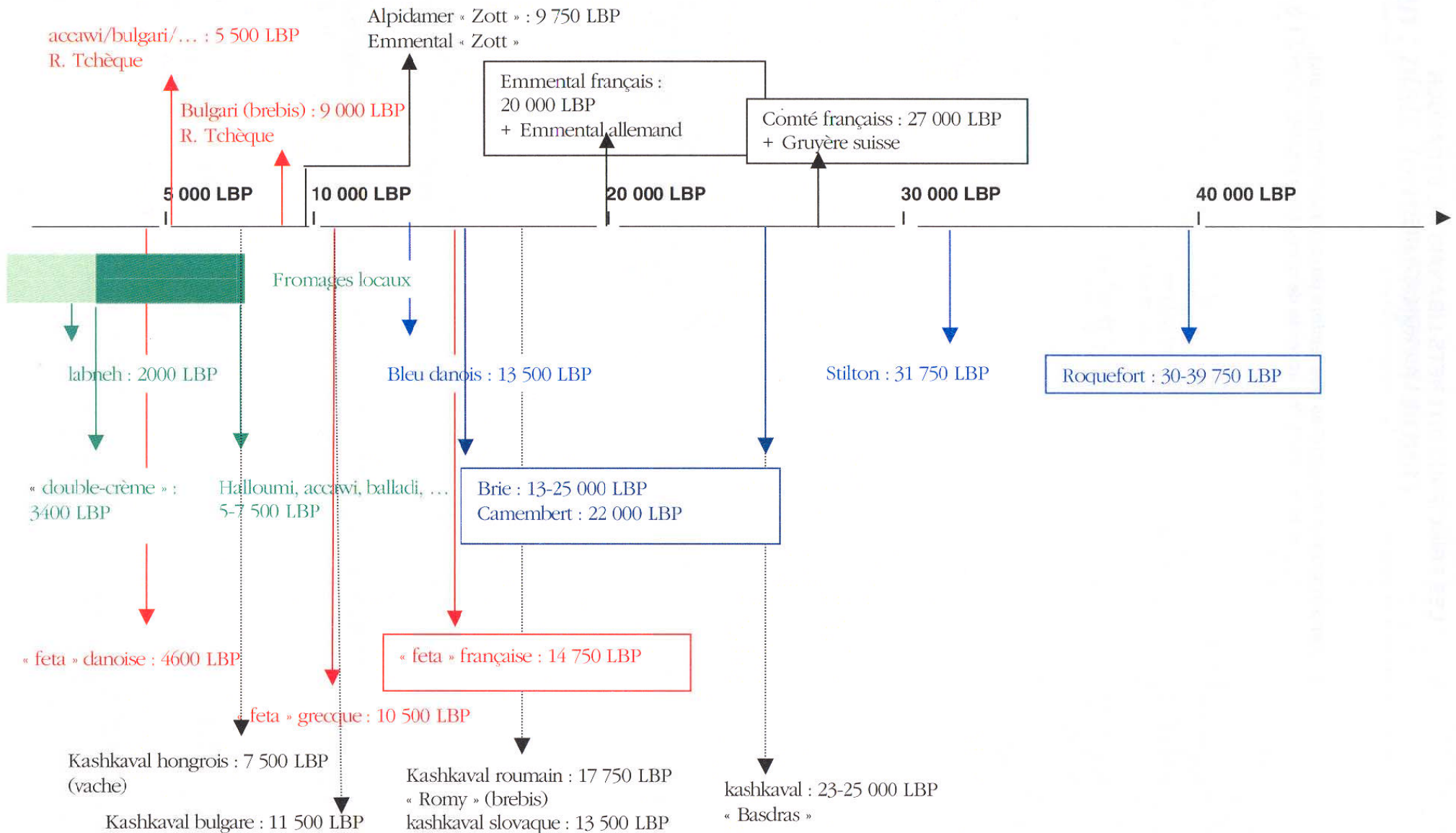
Le fromage effilé-tressé (le Jdel) se trouve en grandes surfaces aux alentours de 7 000 LL/kg.

■ Le beurre

Le seul produit local de ce type est le Samneh (beurre liquide). Il est très présent dans la cuisine libanaise traditionnelle. Il ne se trouve qu'à la ferme ou dans les épicerie de village, aux alentours de 18 à 20 000 LL/kg.

POSITIONNEMENT DES SPECIALITES FROMAGERES SUR LE MARCHE LIBANAIS

Source : enquête CFCE, décembre 2002
en LBP/kg-MONOPRIX de Beyrouth



4.3. L'évolution des prix officiels des produits laitiers

Dans le cadre du suivi des prix à la consommation, l'Administration Centrale de Statistiques libanaises suit un panel de produits dans les supermarchés et les mini-markets de l'agglomération de Beyrouth. Parmi ceux-ci, il y a des produits importés et des produits locaux.

Pour les produits laitiers, on y trouve les produits suivants :

Produit	2001	2002	4 mois 2003
Lait en poudre en boîte de 2,5 kg	16 723 LL	16 833 LL	17 019 LL
Laban en sachet de 250 g	1 452 LL	1 440 LL	1 389 LL
Labneh par 450 g	4 354 LL	4 507 LL	4 292 LL
Kachkawal par 200 g	3 544 LL	3 580 LL	3616 LL
Akawieh par 200 g	1 151 LL	1 135 LL	1 105 LL
Beurre importé par plaquette de 227 g	1 388 LL	1 260 LL	851 LL

Première chose qui frappe : les prix relevés paraissent très élevés, plus élevés que ce que nous avons constaté en grandes surfaces au moment de l'enquête (février-mars 2003). Par exemple, l'équivalent de 6 000 LL/kg de Laban (de vache ?) ou encore 5 500 LL/kg d'Akawieh, et 9 500 LL/kg de Labneh. Peut-être parce que les relevés de prix privilégient les mini-markets ou les crémeries dans les zones où la clientèle est plutôt aisée !

Deuxième constat, l'évolution des prix n'est pas considérable, et elle n'est pas non plus uniforme selon les produits. L'Akawieh et le Laban auraient ainsi perdu 4% en 2 ans, et le Labneh serait pratiquement stable, tandis que le Kachkawal aurait gagné 2% durant la même période. Tout cela signifie en particulier que la forte baisse des prix à la production n'a pas vraiment été répercutée à la consommation en ce qui concerne les produits locaux (Laban, Labneh, Akawieh).

Ce constat est cohérent avec les études d'index des prix par secteur. Celui-ci fait ressortir chaque mois depuis décembre 1999 (date des plus anciennes statistiques disponibles sur le site Web du Ministère de l'Economie) une quasi-stabilité des prix de l'ensemble « oeufs + produits laitiers ». L'écart de cet indice par rapport à la base initiale n'a jamais excédé 3%, le dernier pic étant enregistré en juin 2002. Tout dernièrement, en avril 2003, l'indice était revenu pratiquement à son niveau de décembre 1999.

Cela tranche avec l'ensemble des prix qui a baissé sur la même période, même si la déflation du 2^{ème} semestre 2001 n'est plus désormais d'actualité. Cela tranche aussi avec les très fortes variations de prix dans d'autres secteurs de l'alimentaire : les fruits et légumes ont gagné près de 40% en 3 ans ½, les boissons 20%, mais les matières grasses ont perdu 20%.

4.4. Les marges dans la filière

Comme partout, et encore plus dans un pays où le secret commercial est la règle, la répartition des marges à travers les différents opérateurs de la filière est très difficile à mettre en évidence.

Il est évident que la marge générale entre le prix du lait à la production et le prix des produits laitiers pour le consommateur a augmenté ces dernières années, d'environ 15% en 3 ans pour ce qui concerne le lait de vache.

D'une part, le pourcentage pris officiellement par les collecteurs (50 LL/kg) n'a pas baissé, ce qui fait qu'il représente aujourd'hui une part croissante du prix du lait rendu laiterie : 8% en 2000, 14% au premier trimestre 2003.

D'autre part, une étude a été effectuée en 2000 par le directeur des centres de collecte du projet FIFA-RDPE²⁸ sur 8 laiteries petites et moyennes (on trouve par exemple dans ce panel Massabki et le Centre Jdita).

Pour le prix du lait rendu laiterie estimé à l'époque à 630 LL/litre, les prix de revient à la sortie de ces laiteries étaient les suivants :

- 963 LL/kg pour le Laban ;
- 2 551 LL/kg de Labneh ;
- 5 290 LL/kg de Gibneh traditionnel type Halloum.

Les marges des laiteries pour les produits fermentés n'étaient donc pas considérables à l'époque. Mais elles ont dû s'améliorer depuis lors, avec la baisse du prix du lait. Cependant, on peut constater que les capacités d'investissement des petites laiteries semi-industrielles restent très limitées. Le problème n'est visiblement pas un accaparement des marges (comment le pourraient-elles, elles qui sont dominées dans la filière ?), mais bien plutôt une capacité d'innovation insuffisante.

Il est donc plus que probable que l'essentiel des marges supplémentaires aient été empochées par les intermédiaires en aval des laiteries.

5. Les circuits de distribution des produits laitiers

Sans revenir sur les ventes à la ferme (cf. B.3.1.), l'évolution cruciale de ces dernières années est l'émergence de la grande distribution.

5.1. La grande distribution se consolide

D'après la Mission économique française à Beyrouth²⁹, 9 chaînes de supers et hypers trusterait en 2002 environ 35% du marché de l'alimentaire, laissant encore les 2/3 aux mains des quelques 25 000 points de vente traditionnels (épiceries, crémeries..) ou modernisés (mini-markets) qui jalonnent tout le Liban. Cependant, cette grande distribution se concentre encore essentiellement sur le grand Beyrouth (1,5 millions d'habitant, concentration des classes aisées). Elle commence tout juste à essaimer dans les autres villes, principalement sur la côte (Tripoli, Saïda...). Les enseignes étrangères ont fait leur apparition depuis la fin des années 90, avec Monoprix (sous franchise), Métro ou Spinney's (originaire de Dubaï), et l'arrivée programmée de Géant-Casino. Mais les enseignes libanaises (Bou Khalil, Charcutier Aoun, Coop) sont encore dominantes, et elles ont progressivement adopté les modèles de leurs consœurs étrangères, notamment les centrales d'achat.

Selon les enseignes, les ventes de produits laitiers représentent 12 à 20% des ventes totales, surtout en fonction de la part des produits alimentaires dans la gamme de produits offerts.

Les références de produits locaux sont loin d'être absentes : par exemple, une chaîne comme Bou Khalil référence une centaine de produits laitiers, dont 50 sont fabriqués localement. Chez Monoprix, 40% du chiffre d'affaires des rayons laitiers sont issus de produits libanais, le reste des importations.

²⁸ ARAJI, F., RAMET, J.P. & al., 2000, « Caractère indicatif du coût de revient de quelques produits laitiers ».

²⁹ KHALIFAT, G., 2003, « Fiche de synthèse : la grande distribution au Liban », DREE-Mission économique de Beyrouth

Ces produits locaux se retrouvent tant dans les rayons « à la coupe » : fromages type Halloum-Akawieh..., Laban ou Labneh à la louche..., que dans les rayons de conditionnements. Pour les rayons à la coupe, la responsabilité du magasin est engagée, d'où une exigence accrue sur l'hygiène et la qualité globale des produits achetés, en général auprès d'un seul fournisseur par magasin.

Les produits sous marque sont souvent au nombre de 4 ou 5 pour chaque spécialité. Par exemple, Monoprix référence 12 Halloum pré ensachés différents, y compris les produits allégés et le Halloum de brebis, pour une demi-douzaine de fournisseurs.

La variété de fromages importés est en général très impressionnante, souvent plus diversifiée que dans la plupart des Hypers français : par exemple, on trouve chez Monoprix 3 références de Roquefort, de St Nectaire, de Beaufort, 2 référence de Cantal, un nombre très important de pâtes pressées type St Paulin, ou de pâtes molles, comme les Camemberts, les Bries, les chèvres plus ou moins affinés... Cependant, ces fromages de type français semblent surtout être vendus le samedi ou au moment des fêtes, avec des prix très élevés (15 à 40 000 LL/kg, voir gamme Monoprix par exemple en annexe).

Les gros volumes de fromages importés concernent surtout les types proches des fabrications libanaises : Feta danoise de vache ou grecque de brebis, Kachkawal tchèque, hongrois ou bulgare, de vache ou de brebis. Et ce sont eux les vrais concurrents des fabrications libanaises, avec des prix proches, voire inférieurs dans le cas des Akawieh syriens ou tchèques.

Le lait pasteurisé ou UHT en Tetra-Pak est un secteur en fort développement, mais qui reste encore marginal dans les ventes. Les 3 marques locales se retrouvent systématiquement dans les rayons. En revanche, on ne trouve quasiment plus de lait UHT importé comme dans les années 80 et 90.

5.2. Les exigences de la grande distribution structurent le marché des produits laitiers

Face à ces importations, proposées par une dizaine de grossistes-représentants commerciaux exclusifs, qui connaissent parfaitement leur métier et sont les « hommes-forts » de l'économie libanaise, les fabricants locaux doivent s'adapter.

Ils doivent d'abord être capables de s'engager à long terme, avec des volumes tout au long de l'année qui ne sont pas faciles à tenir dans le contexte de la saisonnalité de la production. Et puis bien sûr, ces grandes surfaces n'accepteront pas le moindre risque en termes de qualité bactériologique. Sans compter les délais de paiement, officiellement de 2 à 3 mois, qui peuvent facilement atteindre 5 mois à partir de la livraison, ni les marges arrières et autres ristournes de promotion, auxquels la plupart des laiteries libanaises ne sont pas du tout habituées.

Autrement dit, ce marché de la grande distribution n'est réellement ouvert qu'à une poignée de fournisseurs libanais, pas forcément de grande taille (les marques « Chab » ou « Marjj » sont là pour le montrer), mais qui sont capables d'assurer toute l'année une qualité de produit et de service (délais de livraison, promotions) irréfutables, et qui ont le fonds de roulement nécessaire pour faire face aux délais de paiement.

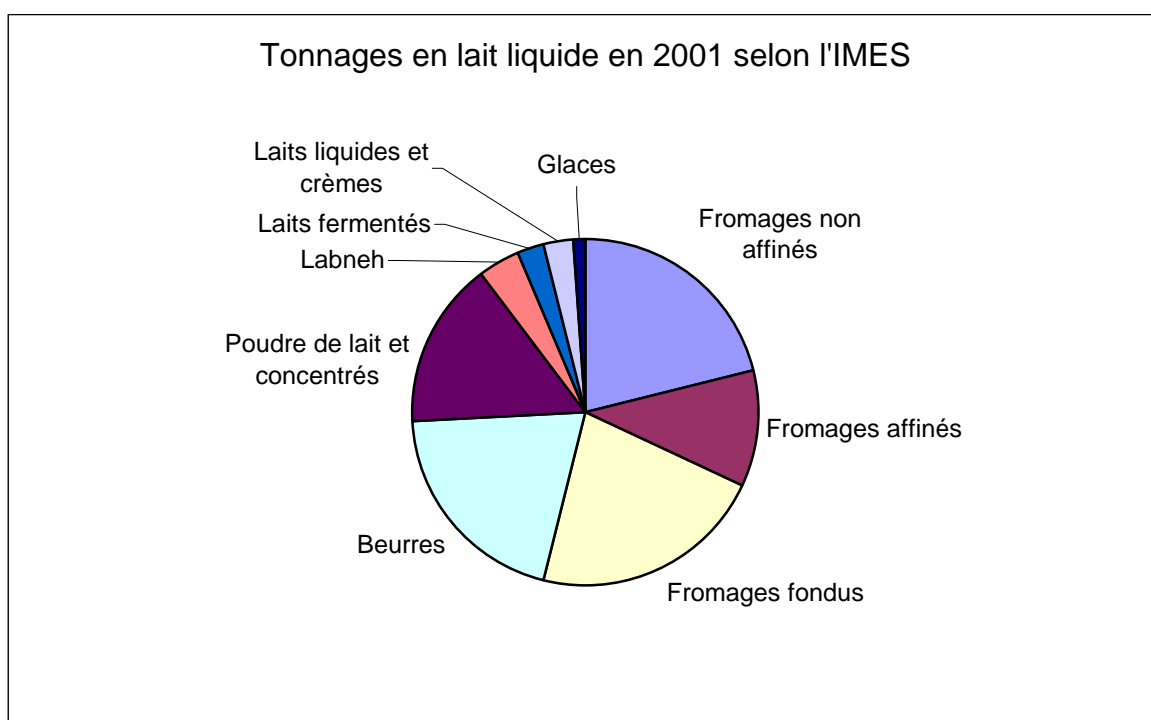
Les autres laiteries s'affrontent donc sur un marché en régression, celui des épiceries et des minimarkets. De plus certaines centrales d'achat proposent désormais à ces magasins de proximité un service à des prix de gros : c'est le cas de Métro et de Bou Khalil. Néanmoins, ces centrales vendent *cash*, ce qui n'est pas le cas des laiteries qui consentent souvent des délais de paiement, avec des rapports basés sur la confiance et la fidélisation avec ces épiceries de quartier ou de village. Ces filières traditionnelles et informelles ont donc encore une capacité de résistance, basée notamment sur d'anciens rapports de connivence ou communautaires (au Liban, tout le monde se connaît !), mais restent promises à une « normalisation », qui, pour être moins rapide que dans les pays européens, n'en semble pas moins inéluctable.

6. La consommation de produits laitiers au Liban

Il est toujours délicat de faire un bilan global de la consommation des produits laitiers dans un pays, ne serait-ce que parce que les coefficients d'« équivalent-lait liquide » sont toujours un peu approximatifs. Mais, au Liban, l'exercice est singulièrement compliqué par la domination des circuits informels et les fortes importations clandestines de Syrie, voire les exportations vers ce pays de produits préalablement importés.

6.1. Des estimations très variables...

Les estimations du bureau d'études IMES, citées par le CFCE sont de 524 000 tonnes environ d'équivalent lait pour 2001, avec la répartition suivante :



Cependant, il semble que cette répartition ne prenne pas en compte les fabrications fermières ni des laiteries semi-industrielles. Elles sous-estiment ainsi vraisemblablement beaucoup :

- le volume réellement consommé ;
- la part des Laban et Labneh ;
- et la part des fromages non affinés (type Halloum, Akawieh).

Notre propre estimation³⁰ à partir de la production officielle de lait libanais et des importations officielles pour 2002 (sans tenir compte ni des importations clandestines, ni des réexportations elles aussi clandestines) donnerait la répartition suivante :

- Importations corrigées des exportations : 581 000 tonnes équivalent lait
- Production de lait (en supposant que la croissance de 1999 à 2001 se soit poursuivie en 2002) : 226 000 tonnes équivalent lait environ
- Soit un volume disponible total de 807 000 tonnes, dont 28% fournis par la production locale.

³⁰ Coefficients utilisés pour les importations et les exports : fromages : 8 l/kg, poudres : 8 l/kg, beurres : 23 l/kg.

6.2. ...qui convergent sur la progression

Si on part d'une population globale de 4,28 millions d'habitants en 2001³¹, la consommation par habitant approcherait donc selon nos estimations les 189 litres d'équivalent lait par habitant, ce qui est élevé, très voisin des niveaux des pays méditerranéens de l'Union Européenne (par exemple 190 kg/habitant en Espagne en 1999, ou encore 207 kg/habitant en Grèce). Selon les estimations IMES, cette consommation serait de 122 kg/habitant, toujours en se fondant sur la même estimation de population.

La FAO donne des chiffres inférieurs pour 2000 : 519 000 tonnes d'équivalent lait, hors beurres. C'est-à-dire environ 660 000 tonnes en tout, soit 155 kg/habitant.

Les chiffres varient donc beaucoup d'un mode de calcul à l'autre, mais tous indiquent une consommation importante par rapport à la sous-région.

En outre, toutes ces sources convergent pour indiquer une progression de la consommation marquée sur une longue période. La FAO indique ainsi une augmentation des disponibilités de 308 à 519 000 tonnes entre 1990 et 2000, à laquelle il faut ajouter un quasi-doublement des disponibilités de beurres.

Et, plus récemment, les importations officielles corrigées des exports auraient progressé en « équivalent lait » de 8% en 2002 par rapport au creux de 2001 (et de 5% par rapport à la moyenne 1998-2000), et elles semblent continuer sur leur lancée au cours des 4 premiers mois de 2003 (+2 %/2002). Quant à la production libanaise, elle suit le même mouvement.

6.3. Un des fondements de la culture culinaire libanaise

La consommation de produits laitiers est donc au Liban un des fondements de la culture alimentaire, comme l'est par ailleurs la consommation de viandes rouges. Le gouvernement a d'ailleurs fait en sorte que l'introduction de la TVA en 2001 ne pénalise pas la consommation de produits de base comme justement les produits laitiers en les exonérant, de même que les viandes, le riz, le pain, le riz, le sucre, les pâtes....

La grosse consommation de poudres de lait, importées en totalité, est liée aux habitudes prises pendant la guerre : chaque famille achète ce produit pour fabriquer à la maison Laban, Labneh, et Keчек. En outre, on l'a vu, elle est sans doute aussi largement utilisée en fabrications industrielles de produits laitiers quand elle est achetée en vrac.

D'après plusieurs interlocuteurs, les achats de fromages de chèvres en saison sont pratiquement quotidiens.

Une enquête datant de 1998 auprès d'une quarantaine de ménages du quartier d'Achraffieh³², un quartier plutôt aisé de Beyrouth, indiquait que parmi les achats de fromages, environ 40% concernaient les fromages non-affinés (type Halloum, Akawieh, Baladi, Double-crème...), un tiers les pâtes pressées non-cuites (type Kashkaval ou Bulgari), 20% les fondus, et le reste les pâtes molles, les persillés, les râpés, les pâtes cuites... Une répartition qui n'est pas loin des estimations obtenues par ailleurs.

Ainsi, près de 60% des fromages consommés par les ménages libanais seraient pratiquement exclusivement d'origine étrangère, à part une faible production locale de Kashkaval, et un tout petit peu de fromages fermiers ou artisanaux affinés, principalement de petits ruminants.

³¹ En absence de tout recensement officiel de population, les estimations varient en effet pour 2001 entre 3,55 millions (FAO) et 4,28 millions d'habitants (SOER, Rapport du Ministère Libanais de l'environnement), soit une différence dépassant 20%. Dans ce rapport, on s'appuiera sur les estimations de population les plus élevées.

³² ABI ABDALLAH, G., 1998, "Le gouda au Liban", USEK - Jounieh

7. L'évolution des importations

Les importations sont donc en croissance continue depuis la fin de la guerre. Le tableau en annexe en donne la répartition exacte d'après les Douanes Libanaises sur les cinq dernières années.

7.1. Les importations de fromages

En volume, comme en valeur, c'est de loin le poste le plus important de ce secteur. Année après année, il continue à représenter 55% de la valeur des importations, mis à part l'année 2001, qui semble avoir été mauvaise pour tous les secteurs, et qui correspond une phase de déflation passagère.

La progression en volume est marquée en 2002 et sur les premiers mois de 2003. Alors qu'elles ne dépassaient pas les 30 000 tonnes annuelles jusqu'alors, les entrées de fromages ont frisé les 32 000 tonnes en 2002.

Traditionnellement, les importations de **fromages fondus** ont une grande importance. Mais elles ne progressent pas : elles semblent être stabilisées entre 11 et 12 000 tonnes, avec des prix qui avaient pourtant bien baissé dans le sillage de l'ensemble des marchés internationaux en 2002 : le prix moyen est passé de 3,11 US\$/kg en 2001 à 2,87 US\$/kg en 2002, avant de remonter un peu à 3,03 US\$ sur les premiers mois de 2003.

Il s'agit de produits de base, qui se conservent bien quelle que soit la température, et qui sont vendus à des prix plutôt bas, entre 5 et 8 000 LL/kg selon la marque et les lieux de vente.

Si le volume est resté pratiquement stable, les provenances ont assez nettement évolué depuis quelques années : les fournisseurs français ont perdu des parts de marché (de 6 à 4 000 tonnes environ entre 1999 et 2002), au profit des finlandais et de fournisseurs nouveaux venus, un marocain qui est passé de rien en 2001 à 2 000 tonnes en 2002, et un égyptien : 1 000 tonnes en 2002.

L'essentiel des autres fromages importés sont :

- des fromages **type Kashkaval** ou encore **Bulgari**, sans doute plus de 12 000 tonnes. Ils viennent de tous les pays d'Europe de l'Est, mais principalement de République Tchèque, de Hongrie, de Slovaquie et de Bulgarie. La Tchéquie qui était le premier fournisseur de fromages à la fin des années 90, a vu sa part régresser, passant de 9 000 tonnes en 1999 à moins de 5 000 tonnes en 2002, malgré des prix très bas, ne dépassant pas 2 US\$/kg. Leur concurrent dans la même gamme de prix est leur voisin slovaque, qui frise désormais les 3 000 tonnes par an. Les Hongrois ont pratiquement rejoint les Tchèques, avec des prix globalement plus élevés, aux alentours de 2,5 US\$/kg.
- de fromages types **Feta** de brebis (grecque, bulgare...) et surtout de vache (danoise, bulgare...), dont les estimations sont d'environ 4 000 tonnes. La Feta danoise arrive aux environs de 2,4 US\$/kg.
- de fromages type **libanais** (Halloum, Akawieh...) de Syrie essentiellement : 900 tonnes en 2000, 1 300 tonnes en 2001, 2 000 tonnes en 2002, et sur un rythme de 2 400 tonnes cette année. Le prix a plutôt baissé ces dernières années : il était l'an passé de 4 800 LL/kg, augmentant sa compétitivité par rapport à la production locale. Mais peut-être s'agit-il là d'une simple « officialisation » d'une partie des importations clandestines avec la baisse des droits de douanes qui est en cours depuis 1999.
Il y en a aussi sans doute dans les importations de Turquie, 500 tonnes l'an passé.

- Parmi les autres fromages, les **spécialités type pâtes molles, pâtes cuites, persillés...** restent très minoritaires en volumes : il ne faut pas se fier au nombre de références en grandes surfaces. Ainsi, les importations de persillés ne dépassent pas 100 tonnes, à plus de 7 US\$/kg. Les fromages français hors fondus stagnent autour de 600 tonnes, à des prix frisant les 5 US\$/kg, tandis que les fromages allemands sont un peu plus importés en volume (600 tonnes l'an passé), mais à des prix nettement moindres (2,7 US\$/kg).

A noter la quasi-absence des fromages frais dans ces importations, avec des droits de douanes prohibitifs de 70%, au minimum fixé à 2 500 LL/kg, alors que les autres fromages subissent des droits moitié moindres (35%), voire minimaux (5%) pour les fondus, les râpés ou les persillés.

7.2. Les importations de poudres

C'est l'autre grand poste d'importation. Néanmoins, leur part en valeur du total des importations de produits laitiers régresse depuis 2001. De 35% cette année là, elles sont tombées à 33% en 2002, et à moins de 30% sur les 4 premiers mois de 2003.

Cette baisse est surtout due à la baisse des prix sur les marchés internationaux, puisque les volumes oscillent toujours entre 18 et 20 000 tonnes par an.

- Les **poudres de lait entier**, dite « **poudres grasses** » en constituent les $\frac{3}{4}$, stables à 15 000 tonnes depuis 4 ans.
- Et la part du **vrac** (conditionnements supérieurs à 2,5 kg) n'augmente plus depuis 2000, autour de 4 500 tonnes. Cette poudre grasse en vrac est essentiellement utilisée dans l'industrie, principalement pour les crèmes glacées ou la pâtisserie. En revanche, il semble que son usage soit limité pour la fabrication de Laban et de Labneh. L'habitude pour les produits laitiers de synthèse étant plutôt d'utiliser des poudres maigres complétées par des matières grasses moins chères que celles d'origine laitière.

Les prix de la poudre grasse en vrac n'excèdent pas 1,6 US\$/kg rendu Liban sur les 4 premiers mois de 2003, en baisse de plus de 20% par rapport à 2001. Les principaux fournisseurs sont toujours la Tchéquie et les Pays-Bas, la première origine étant systématiquement moins chère que la 2^{ème} de 6 à 10% selon les années. Néanmoins, début 2003, l'Argentine semble monter en charge avec des poudres encore moins chères, à 1,44 US\$/kg contre 1,59 US\$/kg pour les néerlandaises.

- Les **poudres grasses conditionnées au détail** constituent le poste principal de ce segment des importations laitières. Ce sont elles qui sont achetées par les ménagères pour fabriquer Laban, Labneh et Kecek à la maison. Il semble que la part des conditionnements en boîtes métalliques de 1 à 2,5 kg régresse au profit des sachets alu de plus petite taille et moins chers.

Le volume global de ces importations régresse lentement mais régulièrement : de plus de 13 000 tonnes en 1998 et 1999, elles sont descendues à 10 000 tonnes en 2001 et 2002, et seraient sur un rythme plus proche de 9 000 tonnes début 2003.

C'est que, contrairement au marché international des poudres qui sont des « *commodities* », ce marché là reste largement gouverné par les politiques commerciales des marques leader, comme NIDO (Nestlé) qui détient près de 60% du marché... Ainsi, les prix, loin d'avoir baissé, ont sérieusement augmenté, passant de 2,78 US\$/kg en 1998, à 3,30 US\$/kg en 2000, et même 3,41 US\$/kg en 2001. Ils se sont depuis stabilisés à ce haut niveau. Il faut remarquer que la baisse des volumes importés apparaît corrélativement à la hausse des prix.

Cette baisse des importations apparaît donc surtout due à la hausse des prix, même s'il ne faut sans doute pas négliger à long terme l'évolution des modes de vie et du travail féminin, qui tendent au lent abandon de la fabrication de produits laitiers à partir de poudres à la maison.

Parmi les pays fournisseurs, les prix sont extrêmement disparates, soulignant sans doute des qualités très différentes d'un pays à l'autre, suivant la nature des conditionnements, les laits spécialisés (infantiles) ou non... Par exemple, le prix des importations de Belgique était de 1,93 US\$/kg en 2002, contre 3,53 en provenance du Danemark, 3,68 en provenance du Royaume-Uni ou encore 3,95 US\$/kg de France.

Sur 5 ans, on constate une nette baisse des parts de marché française et danoise au profit des fabrications britanniques notamment. Mais peut-être cela est-il simplement dû à la politique interne des firmes transnationales qui ont des usines dans tous ces pays !

- Les importations de **poudres de lait écrémé**, dites « **poudres maigres** », sont très minoritaires et surtout variables selon les années. Elles sont ainsi passées de 1 600 tonnes en 2001 à 2 800 tonnes en 2002, à la faveur d'une brutale baisse des prix, passés de 2,94 US\$/kg à 2 US\$/kg en un an.

Avec la hausse enregistrée sur les 4 premiers mois de 2003, on observe à nouveau une baisse de volume, à moins de 2 000 tonnes en rythme annuel. Il apparaît donc bien que ces importations soient avant tout des achats d'opportunité.

Le volume de **poudres en petits conditionnements** (< 2,5 kg) apparaît compris depuis 2000 entre 400 et 800 tonnes par an.

Les **volumes en vrac** varient beaucoup. La baisse des prix de 2002 (-30%) les a portés à 2 000 tonnes. Ces poudres maigres peuvent être également utilisées dans l'industrie pâtissière, mais il semble tout de même que c'est l'industrie laitière libanaise qui en soit la principale destinataire. Officiellement, ces poudres servent à enrichir en extrait sec les laits collectés, conformément à la législation en vigueur qui n'autorise cette pratique que de façon limitée pour certaines fabrications, et à condition qu'elle soit spécifiée sur l'emballage. Dans les faits, il semble que certaines laiteries semi-industrielles fabriquent habituellement Laban et Labneh de synthèse. Selon un concurrent qui ne s'autorise pas ces pratiques, « il suffirait de passer dans les laiteries pour constater ceux qui sont équipés d'homogénéisateurs, et de faire une comptabilité matière sur leurs approvisionnements pour stopper cette pratique illégale ».

Ces importations de poudres maigres en vrac donnent donc une estimation des fabrications de produits fermentés « de synthèse », et surtout de leur évolution. Grossièrement, en utilisant un coefficient de transformation de 1 pour 8, on arrive à 16 000 tonnes d'équivalent lait qui sont rentrées en 2002 dans la filière libanaise de cette façon, en supposant que toutes ces importations de poudres maigres en vrac, et seulement elles (c'est-à-dire pas de poudres grasses) aient cette destination ! Cela valorise le litre de lait écrémé utilisé de cette façon à 375 LL, mais si on ajoute des matières grasses d'origines diverses (gélatines, matières d'origine végétale...), on arrive dans les faits à un coût de revient bien inférieur. Cette « concurrence » des poudres importées, peut donc être estimée en volume plus importante que celle de l'importation de lait syrien en contrebande (entre 5 et 10 000 tonnes selon les estimations), mais moindre que celles, toujours clandestines, de fromages syriens (environ 4 000 tonnes, soit 32 000 tonnes d'équivalent lait).

Toutes ces importations de poudres sont soumises à des droits de douanes réduits à 5% depuis novembre 2000. Selon certains interlocuteurs, il serait intéressant de remonter le droit de douane des seules poudres maigres en vrac pour dissuader la pratique des produits de synthèse !

7.3. Les importations de beurres

Ces importations sont plutôt à la hausse depuis 2000. Elles sont passées de 6 600 tonnes à 7 500 tonnes en 2002, et le rythme de début 2003 paraît encore supérieur.

Ceci s'est fait en profitant d'une forte baisse des prix sur les marchés internationaux : les prix à l'importation sont passés de 2,57 US\$/kg en 1998 à 2 US\$/kg en 2002.

Les origines restent à peu près identiques : les Pays-Bas restent dominants, avec 2 500 tonnes l'an passé, à 1,88 US\$/kg, devant le Danemark qui est leader dans les petits conditionnements avec la marque LURPAK, et des volumes de 2 200 tonnes en 2002, à un prix moyen de 2,59 US\$/kg. La France vient en 3^{ème} position, avec un peu moins d'un millier de tonnes à des prix similaires à ceux du beurre néerlandais.

Ces importations ne concurrencent pas les fabrications libanaises, puisque seul le Samneh est fabriqué sur place, et principalement par les éleveurs eux-mêmes ou des tout petits artisans. Ces importations de beurres ne sont pas seulement vendues au détail, mais une bonne partie rentre aussi dans les industries pâtisseries.

Les droits de douanes sur les beurres sont nuls, et de 5% sur les pâtes à tartiner.

7.4. Les importations d'autres produits laitiers

Seules les importations de laits et crèmes sont significatives, celles de yaourts et de lactosérum restant anecdotiques : celles de yaourts n'excédant pas 100 tonnes par an, et celles de lactosérum sont de 150 tonnes en 2002.

Cependant, même celles de laits et crèmes sont en baisse sur plusieurs années, passées de 3 500 tonnes en 1998 à 1 900 tonnes en 2002. Les droits de douane ayant été diminués fin 1999, de 105% à 70% pour l'essentiel de ces produits, l'explication est plutôt à chercher dans la hausse des prix de ces produits, de 1,12 US\$/kg en 1998 à 1,68 US\$/kg en 2002, voire 2 US\$/kg début 2003.

Les laits pasteurisés ou UHT importés sont désormais presque introuvables dans les linéaires des grandes surfaces, depuis que les fabrications locales ont pris leur place. En revanche, on trouve du lait concentré, des crèmes fraîches UHT, des crèmes dessert, quelques yaourts aux fruits ou aromatisés à des prix très élevés, les réservant à des clientèles aisées (cf. B.4.3.).

7.5. Les exportations libanaises

Les seules exportations enregistrées régulièrement à un niveau significatif par les Douanes Libanaises sont celles de fromages. Elles sont plutôt en croissance, passées de 170 tonnes en 2000 à 420 tonnes en 2002, et 650 tonnes sur les seuls premiers 4 mois de 2003.

Il s'agit vraisemblablement du Halloum et du Akawieh.

En 2002 et 2003, la principale destination n'est pas précisée sous la dénomination « divers » : 200 tonnes en 2002, 586 tonnes en 2003, à des prix très bas, entre 0,2 et 0,3 US\$/kg. Ne s'agirait-il pas d'un enregistrement très partiel d'exportations à destination de la Syrie, avec notamment une sous-déclaration en prix ?

Les autres courants qui paraissent réguliers sont à destination de la Côte d'Ivoire, où réside une importante population libanaise (une soixantaine de tonnes depuis 2001), et l'Allemagne (60 tonnes également l'an passé). Les prix sont très disparates, y compris d'une année sur l'autre, rendant difficile toute interprétation a priori. En 2002, les ventes en Allemagne se faisaient aux environs de 2 US\$/kg, et celles à destination de Côte d'Ivoire à environ 3 US\$/kg.

En outre, il semble qu'il y ait aussi un courant d'exportation clandestin, dont le volume est impossible à estimer, de fromages affinés ou fondus vers la Syrie.

Concernant les poudres, les Douanes Libanaises ont enregistré des courants de ré-export significatifs en 2001 (280 tonnes) et en 2002 (90 tonnes), essentiellement vers la Jordanie. Il semble qu'il s'agissait là de produits à destination d'Irak.

Il existe aussi des ré-exportations de beurres croissantes depuis 2001 (300 tonnes en 2002), notamment à destination des Émirats Arabes Unis, à des prix de 3 US\$/kg et plus.

Dans ce domaine, le Liban retrouve donc sa vocation de plate-forme commerciale pour le Moyen-Orient qui est traditionnellement la sienne. Mais, en revanche, les laiteries ne semblent pas pour le moment exploiter le marché potentiel de la diaspora libanaise à travers le monde pour les fromages traditionnels !

8. Perspectives du marché libanais des produits laitiers

8.1. La consommation interne a le vent en poupe

Les estimations du cabinet spécialisé IMES, citées par l'étude récente du CFCE, laissent envisager des perspectives intéressantes pour le marché intérieur libanais.

Globalement, la consommation pourrait croître de 5% de 2001 à 2006. Cette hausse concernerait particulièrement le lait liquide (+35% !), les glaces (+33%), les produits fermentés (+13%), et les fromages non affinés (+10%). Tous produits qui sont proposés par l'industrie locale.

Les perspectives semblent d'ailleurs identiques, voire plus fortes, dans les pays voisins, Jordanie et Syrie.

Il existe donc des marchés à (re)conquérir !

8.2. Qui va piloter la restructuration de la filière laitière libanaise ?

Le marché libanais est encore largement dirigé par les importations, surtout de poudres, de fromages et de beurres, sans oublier celles, clandestines, de lait et de fromages syriens.

Depuis la fin des années 1990, les investissements importants dans 3 laiteries modernes, avec le concours de l'Etat, ont pu laisser envisager une certaine reconquête du marché intérieur. Elle a été réelle sur le lait liquide (pasteurisé, UHT, Ayrar), grâce à la forte hausse des droits de douane sur ces importations, de 35% à 110%, ramenés fin 1999 à 70%. Cependant, ces investissements ne se sont pas encore vraiment rentabilisés sur les autres marchés des produits laitiers : les 3 compagnies en question ont du mal à se faire une place à leur mesure sur les autres marchés de produits traditionnels, type Laban, Labneh, car elles sont fortement concurrencées par les PME déjà présentes depuis longtemps (type BONJUS, FERMES DE TANNAYEL, MASSABKI...) qui ont déjà des marques reconnues, mais aussi par des laiteries semi-industrielles.

D'ailleurs, d'après de nombreux observateurs, les outils modernes tournent à 40 ou 50% de leur capacité nominale.

Il y a sans doute aussi pour ces firmes un problème d'approvisionnement en lait de qualité. Deux sur trois (LIBAN-LAIT et DAHLIA) comptent encore exclusivement sur des fermes intégrées, dont les coûts de production semblent très élevés (cf. chapitre A). DAIRY DAY a opté pour une fourniture mixte, à la fois par une ferme intégrée (pour 1/3 de ses fournitures) et la collecte auprès de fermes sous contrat ou des centres de collecte du projet FIDA-RDPE pour les 2/3.

L'arrêt de la collecte par ces centres pose le problème d'une stratégie de relance pour une production de lait de qualité pour ces laiteries, parce qu'il ne semble plus d'actualité pour elles d'agrandir leurs fermes intégrées, pour des raisons de coût essentiellement.

Une stratégie possible pourrait être de s'appuyer sur des centres de collecte privés de type DOUROUB (cf. § B.3.5.). Cet intermédiaire se propose d'équiper des fermes sous contrat en chaîne du froid à ses frais, d'en assurer l'appui technique, d'organiser la collecte et l'analyse du lait, puis de livrer les industriels à la demande. C'est une solution de quasi-intégration d'éleveurs indépendants, en leur donnant des moyens pour respecter les critères de qualité, mais en les rendant dépendant d'un prix du lait imposé. Elle semble convenir à BONJUS-FERMES DE TANNAYEL.

Cela est proche de la solution préconisée par le cabinet d'études « Comptoir Agricole du Levant », qui a été très impliqué dans le montage des projets DAIRY-DAY et LIBAN-LAIT. Son directeur suggère la mise en place dans l'orbite de LIBAN-LAIT (firme à laquelle il voit un grand avenir, en particulier grâce à un projet d'investissement de l'AAID, fonds d'investissement pan-arabe) d'un réseau d'unités satellites de 20 à 100 vaches, voire 200, en intégration complète. La firme mettrait en place un réseau d'appui par ses propres techniciens, proposerait des conditions préférentielles de crédit, imposerait un

cahier des charges strict pour le lait collecté, fournirait tous les intrants (elle se prépare à investir dans une usine de rations complètes) et prendrait sous contrat à long terme et exclusif « plusieurs dizaines d'éleveurs ». Il s'agit en effet d'une option crédible pour développer rapidement un élevage bovin laitier performant au Liban avec des financements extérieurs. Sauf, qu'outre que cela n'offre aucune perspective à la grande majorité des éleveurs actuels, ceux qui y seront impliqués n'auront d'autres choix que de devenir totalement intégrés. Ce n'est pas non plus une assurance de diminuer fortement les coûts de production, sauf à exercer une grosse pression à la baisse des marges laissées aux éleveurs. Enfin, l'expérience d'autres pays en Europe ou aux USA montre qu'en cas de réduction de la voilure, la firme peut être amenée à sacrifier les éleveurs sous contrat qui sont alors sommés de rendre le matériel qui ne leur appartient pas, de rembourser les crédits, et se retrouvent de toutes façons sans débouchés pour leurs produits.

Des alternatives à cette stratégie ou des stratégies complémentaires afin de répondre à la majorité des producteurs et des acteurs de la filière seront plus longues à mettre en place. Mais elles peuvent aussi être plus durables. Elles doivent être activement étudiées. Il semble de toutes façons que les coûts de production libanais soient structurellement élevés pour le lait de vache, ne serait-ce qu'à cause des prix élevés des terres, qui rendent peu probable un fort développement des cultures fourragères à des coûts réduits. Or, le coût d'alimentation représente à lui seul 55 à 60% du coût de production du lait (cf. A.11.3.). Même si des solutions industrielles ou semi-industrielles (utilisation des sous-produits agroalimentaires, tels que citrus, déchets de transformation des pommes de terre...) existent. Bien sûr, des efforts d'encadrement technique, de formation, d'identification du cheptel, de prophylaxie devront être menés avec l'aide de l'Etat et des organisations internationales (cf. A.12.5). Mais cela ne suffira vraisemblablement pas à renverser les coûts relatifs de production du lait de vache libanais par rapport à ceux d'autres pays, par exemple la Syrie.

8.3. Une voie mixte envisageable

Une solution pour continuer à exister sur le marché dans un contexte de disparition progressive des protections aux frontières (de toutes façon déjà inefficaces en ce qui concerne la Syrie) consiste à fabriquer et commercialiser des produits particuliers, à bonne valeur ajoutée, pour se distinguer radicalement. Or les produits fabriqués aujourd'hui, mis à part les produits fermiers qui sont sur des créneaux tout à fait spécifiques, sont trop souvent basiques et interchangeables. Même qualifiés de « baladi », il semble souvent difficile de distinguer en aveugle tel ou tel Halloum ou Akawieh de telle ou telle laiterie, surtout que la régularité est rarement au rendez-vous.

De toutes façons, avec la part croissante prise par la grande distribution au Liban, et ailleurs sur les marchés potentiellement accessibles, il convient que la qualité bactériologique des produits soit conforme aux normes libanaises à tout le moins. Avec tous les contrôles que cela suppose !

Cette formalisation/diversification de la filière laitière libanaise ne peut être menée que de manière volontariste. Elle sera soit pilotée par une ou une poignée de firmes ou alors passera par des actions incitatives fortes et des contrôles renforcés de tous les opérateurs. Les outils législatifs existent déjà pour cela, et l'Etat a sans doute pris davantage conscience de son pouvoir en négociant au printemps dernier la remontée des prix du lait avec l'épée de Damoclès de l'interdiction possible de l'activité des laiteries sans licence.

Pour commencer, il faudrait étudier plus précisément la reprise des Centres de collecte du projet FIDA-RDPE en gérance par des personnes morales privées (y compris sous forme de société mutuelle), sous condition pour celles-ci de respecter pleinement un cahier des charges fixé par le Ministère de l'agriculture, concernant tous les éléments tels que :

- la mise en place de l'information sur le prix du lait ;
- les méthodes d'analyse du lait ;
- les grilles de paiement à la qualité ;
- les délais de paiement ;
- les marges maximales de collecte...

Évidemment, il serait préférable de négocier ces éléments avec des représentants des éleveurs et des laiteries. En l'absence d'organismes professionnels ou interprofessionnels indiscutablement représentatifs, il faut partir de l'existant :

- un syndicat des industries agroalimentaires qui a un secteur laiteries, où se retrouvent 14 industriels, dont la quasi-totalité des plus importants. Il est présidé par M. Atef IDRIS qui se dit tout à fait ouvert à la mise en place d'une interprofession laitière avec des représentants des producteurs ;
- le Ministère a mis en place au printemps 2003 un Comité de crise laitier en choisissant des représentants des éleveurs. Il conviendrait sans doute de partir de là, en attendant d'inciter à la création d'un véritable syndicat d'éleveurs ;
- il existe un panel d'experts Libanais qui travaille à l'adoption des normes des produits alimentaires au sein de LIBNOR, parfois des représentants cités plus haut ;
- il serait intéressant également d'intégrer dans cette concertation des représentants de la grande distribution libanaise, de même que des représentants des organisations de consommateurs.

Le but n'est pas de créer *ex nihilo* une interprofession alors que les opérateurs restent eux-mêmes assez inorganisés, mais d'en poser les bases, pour commencer autour de la définition d'un cahier des charges pour la qualité du lait et les méthodes d'analyse.

Parallèlement, cette « commission interprofessionnelle » pourrait être sollicitée pour une réflexion sur les normes actuelles, la manière de mieux les faire appliquer ou alors pour les faire évoluer... De même, une voie prometteuse semble être d'étudier la mise en place d'Appellations d'origine.

Cette voie est pour le moins complémentaire des initiatives et démarches industrielles. Elle aurait l'avantage d'être plus progressive que la voie strictement industrielle, et serait aussi compatible avec des perspectives offertes non seulement à des éleveurs, mais aussi au personnel formé dans le cadre du projet FIDA-RDPE, à certains colporteurs et à des fromageries semi-artisanales.

8.4. Proposition de distinction et de segmentation marketing des produits laitiers libanais

Il existe une part importante de produits laitiers circulant dans un commerce capillaire (en milieu urbain comme en milieu rural), pour lequel il sera difficile de mettre en place des actions de développement. Nous faisons le pari ici que des actions centrées sur les produits destinés au commerce moderne auront un effet d'entraînement sur l'ensemble de la filière laitière du Liban. En effet, même la production issue de structures familiales peut être concernée à moyen terme par des propositions de positionnement commercial dans des magasins spécialisés ou dans la grande distribution.

Par ailleurs, c'est la distribution moderne qui a naturellement besoin de « garanties qualité » et qui faute d'une structuration nationale sur cet aspect, subit aujourd'hui des coûts qui pourraient être alors mutualisés.

Sans trop entrer dans les détails, qui seront développés ultérieurement, il s'agirait de distinguer :

■ les produits innovants :

Le développement de produits innovants suppose une politique de marques commerciales fortes et une matière première de qualité (composition chimique et bactériologique) obtenue avec un coût de production relativement faible.

Le développement des produits innovants peut être la base d'une conquête d'une valorisation et du développement de l'élevage laitier libanais. Mais ce développement doit s'appuyer sur une volonté politique forte et des aides financières pérennes.

En effet, les investissements sont lourds et l'installation de « nouveaux produits » longue (voir le cas du lait frais). Par ailleurs, la fabrication sur place de produits étrangers déjà commercialisés au Liban ne suffit pas à instaurer un marché (cas du Gouda) d'autant que la plupart de ces produits à forte valeur ajoutée seront de mieux en mieux protégés par les pays producteurs dans le futur.

Comme ces systèmes de production, de transformation et de commercialisation doivent s'installer dans la durée, tous les acteurs concernés (Etat, négoce, transformateurs et producteurs) ont intérêt à fonctionner dans le cadre d'une réglementation stable et effectivement appliquée. Par exemple par l'attribution d'un logo « qualité Liban », garantissant l'application des règles concernant l'étiquetage, l'hygiène, l'emploi et l'environnement (traitement des effluents et gestion de l'eau).

■ les produits libanais de consommation courante à mieux définir (produits libanais « définis »)

Le Liban dispose d'un important savoir faire pour la fabrication de produits nationaux typiques particulièrement bien adaptés à la qualité des laits récoltés (vache, brebis et chèvre). Ces produits bénéficient d'une forte reconnaissance auprès des consommateurs et ils disposent d'un potentiel de développement du fait d'une réduction de la production familiale à partir de lait en poudre.

La normalisation qui se met en place au Liban (LIBNOR) semble un outil adapté pour organiser la concertation autour de ces produits et « moraliser » l'utilisation de poudre dans les fabrications.

Ce sont des produits qui peuvent être sensibles à des évolutions de la qualité du lait en particulier sur le plan de l'hygiène des laits. En effet, les fabrications artisanales s'appuient largement sur les flores « naturelles » du lait qui ne vont pas manquer de s'affaiblir dans les laits collectés et qu'il faudra remplacer par des ferments industriels.

■ les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée

Il existe au Liban des produits traditionnels typés et bien localisés (terroir géographique et humain). La notion d'Appellation d'Origine Contrôlée répond bien à la définition de ces produits. Certains produits « définis » (cf. paragraphe précédent) pourront aussi prétendre à cette distinction.

Les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée sont des produits dont les caractéristiques sont attribuables à la fois au lieu de production (milieu géographique dans ses dimensions naturelles et humaines) et au *process* de fabrication. Il s'agit là de reconnaître et de protéger des produits qui d'une part sont reconnus comme typiques (différents des produits standards) et originels (différence attribuée au lieu de production) par les consommateurs et, sont aussi des supports du développement local (généralement de zones difficiles).

Au Liban, ce sont plutôt des produits à base de lait de chèvre ou de brebis qui seraient concernés.

Par ailleurs, certaines zones concernées, comme par exemple l'Anti-Liban sont des zones de transhumance transnationale. Le Liban pourrait être alors le promoteur et le maître d'œuvre d'appellations transnationales, instaurant alors de véritables « outils de pacification » dans ces zones.

La reconnaissance de tels produits peut les mettre à l'abri d'une concurrence trop vive dans le cadre des accords sur l'OMC.

Ce type de dispositif de distinction et de segmentation marketing ne peut se mettre en place sans une « institution » chargée de son pilotage et de son contrôle. Les différentes actions proposées doivent faire l'objet permanent d'échanges et ceci quelle que soit la catégorie de produits concernée. Par ailleurs, cette structure doit obtenir sa légitimité des services de l'Etat et être capable de déléguer des missions importantes aux opérateurs économiques en place.

Dans un premier temps, nous proposons un « Institut de la Qualité », dans le souci d’insister sur la garantie marchande que ce système apporte à tous les produits concernés. Une mission AOP (UE) pour le compte du Ministère de l’Industrie du Liban arrive à des conclusions similaires en proposant un « Institut des Appellations », en insistant cette fois sur les dénominations des produits laitiers.

Quel que soit le nom choisi, la structure mise en place,

- si elle est orientée « qualité », elle devra comprendre et distinguer la notion d’Appellation d’Origine,
- si elle est orientée « appellations » elle devra alors considérer les produits de marque comme des supports de développement des produits innovants.

AOC	Produits définis	Produits innovants
Le produit en lien avec le développement local, les règles sont proposées par les producteurs et validées par l'ensemble des acteurs locaux. Le contrôle est basé sur l'autocontrôle des opérateurs locaux.	Le produit est un produit « traditionnel ». Sa définition (caractéristiques du produit et règles de production) est transcrite dans une norme (LIBNOR). Son contrôle est de type « certification de conformité ».	Le produit répond aux attentes implicites des consommateurs (hygiène, étiquetage). Seules sont prises en compte, pour le contrôle, les règles définies au Parlement ou au niveau de l'Etat.

Si ces trois niveaux sont appelés à s’imbriquer les uns dans les autres, il est sans doute préférable d’imaginer une période transitoire (ou des dérogations). Par exemple, imposer l’ensemble du dispositif sanitaire (et les contrôles qui y sont associés) à des productions fermières en AOC ou en fromages définis peut amener à décisions strictement anti-économiques ou bien désastreuses pour les secteurs concernés.

Produits vendus sur place

Marché local
Réseau capillaire

"QUALITE LIBAN"

Produits garantis
Les producteurs s'engagent à respecter la réglementation en vigueur. Ils sont contrôlés.

FROMAGES « DEFINIS »
Produits dont la fabrication répond à des normes (LIBNOR) contrôlées

AOP
**Produits reconnus
caractéristiques d'un lieu**

Annexes

Liste et description des laits fermentés du Liban

NOM	Aspect	Technologie	Composition	Espèce	Zone de production	Remarques pour le Liban
LABAN	Yaourt en pot (jusqu'à 5 kg) non sucré ni aromatisé, sauf parfois à l'ail.	Lait pasteurisé (90°C) Ferments thermophiles (45°C)	15% MG avec du lait de vache. 0,8-0,9% d'acide lactique	Vache Brebis Chèvre	Tout le Proche et Moyen-Orient	Fabrication familiale, fermières ou industrielle. Se fait également souvent à partir de lait en poudre importé.
AYRAN	En bouteille (liquide)	Laban dilué avec 50% d'eau et salé		Vache	Liban, Turquie	Idem ci-dessus, mais les fabrications industrielles dominent.
LABNEH	En sacs (>500 g)	Laban égoutté en sac 24 à 48 h	25-30% MS 15% MG avec du lait de vache 25-30% MG avec du lait de brebis	Vache Brebis Chèvre	De l'Egypte à l'Irak, en passant par le Liban	Produit le plus consommé au Liban. Fabrication familiale, fermière ou industrielle. Le « Saab », ou Labneh de synthèse fabriqué à partir de lait en poudre, de caséinates de sodium et de gélatines animales vient souvent perturber le marché !

Sources pour l'ensemble des tableaux : laits fermentés et fromages :

Coll., 1990, "The technology of traditional milk products in developing countries", FAO, Rome

HOSRI, Ch. & EL KHOURY N., 2003, "The Lebanese Cheese-making Process", FRM, Beyrouth

ANDROUET, P., 2002, "Le dictionnaire des fromages du monde", Le Cherche midi, Paris

FREM, M., 2003, « Liban : le passage de l'économie informelle à l'économie formelle : le cas du secteur laitier informel », à paraître, CIHEAM.

Liste et description des fromages du Liban

NOM	Aspect	Technologie	Composition	Espèce	Zone de production	Remarques pour le Liban
HALLOUM	Rectangle plié en deux, 250 à 300 g. En sac ou en bidons avec saumure ou alors à la coupe.	Pasteurisation, puis caillage, moulage et pressage. Recuite à 95°C dans le sérum durant 30 mn environ Puis repressage.	58-68% MS. 45-50% MG/MS	Vache Brebis	Originaire de Chypre, désormais partout au proche orient	Fabrication fermière et surtout industrielle. Fromage de base au Liban. Peut se consommer grillé, aromatisé...
AKAWIEH	Carré de 500 g; Vendu en saumure ou à la coupe.	Pasteurisation, puis fermentation au levain, puis pressage et salage.	35% MS 30-50% MG/MS	Vache Brebis	Tout le proche et le moyen orient	Fabrication fermière et surtout industrielle. Utilisé en pâtisserie (Kanafieh...)
DOUBLE CREME	Bloc de 300 g	Sous-produit des précédents, fromage de sérum cuit		Vache Brebis		Fabrication fermière et surtout industrielle. Fréquent.
MOUCHALILI ou JDEL	Effilé, en forme de tresse, à la coupe.			Brebis. Chèvre.	Liban	Fabrication fermière. Fréquent.
KASHKAVAL	Cylindres de 20 à 30 cm de diamètre, et de 3 à 8 kg.	Lait cru emprésuré, puis caillé égrainé, cuit, pétri, moulé, recouvert de cire puis séché durant 2 mois.	55-60% MS 45-55% MG/MS	Brebis	Originaire de Bulgarie, désormais péri-méditerranéen	Fabrication industrielle Fréquent.

NOM	Aspect	Technologie	Composition	Espèce	Zone de production	Remarques pour le Liban
BALADI ou « fromage vert »	Boules de 10 cm de diamètre.	Fromage cru avec présure, pressé à la main.		Chèvre surtout	Liban	Fabrication fermière. Fréquent. Fromage « vert » quand il est frais, il peut être mis en saumure pour être conservé, et prend un goût très marqué.
UMBRIS ou ANBARIS	Détaillé en pots.	Fromage cru, mou et aigre fermenté en jarres, puis égoutté à la paille. La jarre est régulièrement remplie avec du nouveau lait.		Chèvre surtout	Bekaa et Chouf	Fabrication fermière. Rare. Peut être conservé dans l'huile d'olive, ou coupé et mis en saumure une fois sec.
CHANKLICH	Boules dans des bocaux ou des sacs, baignant dans l'huile d'olive.	Lait pasteurisé, fermenté, égoutté puis moulé enrobé de thym, de cumin et de diverses épices.	50 à 70% de MS 16 à 18% de MG/MS	Brebis surtout Parfois vache	Liban, Syrie, Jordanie	Fabrication fermière ou industrielle. Fréquent.

NOM	Aspect	Technologie	Composition	Espèce	Zone de production	Remarques pour le Liban
DARFIYEH	Boules de 250 g conservées dans une peau de chèvre	Lait cru mûré (1/2 j h), emprésuré, mûlé à la main puis mis dans le Dariff (peau de chèvre nettoyée et salée). Salage et fermeture de la peau. Maturation de 1 à 6 mois	40 à 50% de MG	Chèvre	Nord du Mont Liban, vers Bcharré	Fabrication fermière. Rare Goût marqué.
ARICHI ou KARICHI	Fromage frais	Sérum de fabrication, notamment du Darfiyeh, chauffé à 90°C pendant 30mn.		Chèvre surtout	Nord du Mont Liban	Fabrication fermière. Rare. Ne se conserve pas.
SAMNEH	Beurre clarifié, liquide	Lait cru acidifié naturellement, puis baratté	99% de MG	Vache Brebis Chèvre	Asie	Fabrication fermière. Assez rare. Entre dans les recettes traditionnelles de pâtisserie

Importations de produits laitiers au Liban de 1998 à 2003 (4 premiers mois)

Import	1998			1999			2000			2001			2002			2003 (4 mois)		
	Mil tonnes	Prix total 1000 US\$	Prix moyen US\$/téc	Mil tonnes	Prix total 1000 US\$	Prix moyen US\$/téc	Mil tonnes	Prix total 1000 US\$	Prix moyen US\$/téc	Mil tonnes	Prix total 1000 US\$	Prix moyen US\$/téc	Mil tonnes	Prix total 1000 US\$	Prix moyen US\$/téc	Mil tonnes	Prix total 1000 US\$	Prix moyen US\$/téc
POUDRES	17,6	49,2	2,80	19,6	53,8	2,74	19,2	51,9	2,70	17,9	50,9	2,84	19,6	50,7	2,59	5,8	14,9	2,57
> dont grasses	13,3	36,9	2,77	15	44,4	2,96	15,1	43	2,85	14,7	43,5	2,96	14,9	42,3	2,84	4,5	12,4	2,76
>> dont grasses VRAC	0,3	0,5	1,67	2,1	3,4	1,62	4,3	7,4	1,72	4,6	9,4	2,04	4,5	7	1,56	1,5	2,4	1,60
> dont maigres	2,1	5	2,38	2,5	5,7	2,28	2,3	5,5	2,39	1,6	4,7	2,94	2,8	5,6	2,00	0,6	1,4	2,33
>> dont maigres VRAC	0,1	0,2	2,00	1,3	1,9	1,46	1,9	3,3	1,74	1,2	2,5	2,08	2	2,88	1,44	0,5	0,7	1,40
Provenance :																		
Rép. Tchèque	4,9	12,2	2,49	5,4	12,1	2,24	6	14	2,33	4,7	11,3	2,40	5,2	11,2	2,15	1,2	2,9	2,42
France	5,3	17,7	3,34	6,3	23	3,65	5,9	21,2	3,59	5,2	18,6	3,58	2,4	8,9	3,71	0,3	1	3,33
Pays-Bas	2,6	5,4	2,08	3,4	7,2	2,12	2	3,7	1,85	2,6	6	2,31	3	6,2	2,07	0,9	2	2,22
Royaume-Uni	1	3,3	3,30	1,4	4,7	3,36	1	3,9	3,90	1,6	6,1	3,81	3,7	13,3	3,59	1	3,6	3,60
FROMAGES	28,9	88,5	3,06	30,3	87,1	2,87	29,9	79,8	2,67	28	75,4	2,69	31,9	84,4	2,65	10,1	27,2	2,69
> dont fondus	10,6	33,4	3,15	11	35,8	3,25	12	35,5	2,96	9	28	3,11	12	34,4	2,87	3,6	10,9	3,03
Provenance :																		
Rép. Tchèque	8,2	18,8	2,29	9,1	19,1	2,10	7,6	14,8	1,95	6,2	11,6	1,87	4,7	10	2,13	1,2	2,4	2,00
France	6,8	26,2	3,85	7,2	27,5	3,82	6,4	22,7	3,55	5,2	19,9	3,83	4,7	16,2	3,45	1,5	5	3,33
Hongrie	3	10,5	3,50	3,2	9,3	2,91	3,7	10,3	2,78	3,7	9,9	2,68	4,2	10,7	2,55	1,4	3,5	2,50
Slovaquie	1,4	4,1	2,93	1	2,6	2,60	1	2,3	2,30	1,8	3,8	2,11	2,7	5,5	2,04	1	2	2,00
Syrie	0,5	1,6	3,20	0,6	2	3,33	0,9	3	3,33	1,3	4,8	3,69	2	6,4	3,20	0,8	2,6	3,25
BEURRES	7,2	18,5	2,57	6,6	15,4	2,33	6,6	14,1	2,14	7,4	15,5	2,09	7,5	15	2,00	3,2	7,1	2,22
Provenance																		
Danemark	1,6	4,9	3,06	1,6	5,2	3,25	1,4	4,4	3,14	1,8	5,1	2,83	2,2	5,7	2,59	1,2	3,5	2,92
France	1,1	2,8	2,55	1,2	2,6	2,17	0,9	1,7	1,89	0,9	1,9	2,11	0,9	1,7	1,89	0,2	0,8	4,00
Pays-Bas	2	5,4	2,70	1,8	3,7	2,06	2,2	4,3	1,95	2,4	4,7	1,96	2,5	4,7	1,88	0,9	1,8	2,00
LAITS et CREMES	3,5	3,92	1,12	3,2	3,9	1,22	2,2	2,9	1,31	1,6	2,6	1,63	1,9	3,2	1,68	0,7	1,4	2,00
YAOURT	0,14	0,34	2,43	0,2	0,5	2,67	0,1	0,2	3,00	0,1	0,31	3,10	0,09	0,31	3,44	0,02	0,1	5,00
LACTOSERUM	0,11	0,08		0,1	0,1	0,86	0,2	0,1	0,57	0,22	0,18	0,82	0,15	0,13	0,87	0,05	0,04	0,80
TOTAL	57,45	160,54		59,95	160,74		58,17	148,99		55,22	144,89		61,14	153,74		19,87	50,74	

Source : Douanes Libanaises



Pâturage de moutons : dans une culture avoine + vesce...



...ou sur des parcours arides de la Bekaa nord

C- Le marché des viandes de ruminants

1. Une consommation élevée de viandes rouges et de volailles

La consommation de viandes bovines paraît relativement stable sur les 6 dernières années, autour de 20 kg équivalent carcasse par habitant³³ en moyenne, si on met à part « l'accident » de 2001, période durant laquelle elle a plafonné à 16 kg avant de reprendre en 2002.

La consommation de viandes ovines est sans doute particulièrement sous-estimée par les bilans s'appuyant sur les chiffres officiels, à cause d'une faible prise en compte des importations d'ovins vifs de Syrie. Elle paraît également beaucoup plus erratique, plafonnant entre 1,5 et 2 kg équivalent carcasse par habitant de 1999 à 2000, avant de monter brusquement à 4,5 kg en 2001, pour redescendre un peu en 2002, à 3,4 kg.

Quant à la consommation de viande caprine, elle apparaît assez marginale, et en outre en décroissance, plafonnant à 0,5 kg équivalent carcasse par habitant en 2002.

Globalement, en 2002, la consommation de viandes rouges atteint tout de même 24 kg équivalent carcasse par habitant, ce qui est supérieur à la moyenne enregistrée dans l'Union Européenne, même si elle reste en dessous des consommations des pays méditerranéens de l'Union, comme la Grèce (respectivement 18,5 kg de viandes bovines et 14 kg de mouton) ou l'Italie (respectivement 24,5 kg et 1,6 kg).

Les viandes rouges occupent encore une place très importante dans l'approvisionnement en produits carnés, malgré la progression spectaculaire de la consommation de volailles (près de 28 kg équivalent carcasse en 2001 d'après l'IRAL), entièrement fournie par une production locale en fort développement. En revanche, la consommation de porc est de plus en plus marginale : moins de 0,5 kg équivalent carcasse par habitant.

2. Les importations fournissent plus de 90% des viandes bovines

La production locale de viandes bovines est très faible : il n'existe pas d'élevage spécialisé (cf. chapitre A). Le cheptel bovin est intégralement à vocation laitière, et de plus en plus Holsteinisé. D'après la FAO, ce cheptel plafonnerait autour de 78 000 têtes en 2001 et 2002, dont environ 40 000 vaches laitières en production. Sur ce total, 36% sont des Holstein et 30% des croisées, le reste étant de race rustique locale (« Baladi »).

D'après les estimations du Ministère libanais de l'agriculture, 37 000 têtes auraient été abattues en 2001, et sans doute autant en 2002. Cela fait un taux de prélèvement très élevé, très proche de 50%.

Ceci est dû à plusieurs facteurs. La plupart sont structurels : la quasi-totalité des vaches sont élevées en zéro-pâturage, voire en hors-sol, avec des coûts d'alimentation très lourds. Les faibles disponibilités fourragères n'encouragent évidemment pas l'engraissement des veaux ou des vaches de réforme.

D'autre part, le cheptel laitier ne semble plus progresser, réduisant d'autant le besoin d'élevage de génisses de renouvellement, et les importations de génisses ou de vaches laitières ont repris en 2002 (cf. B.1.2).

³³ En absence de tout recensement officiel de population, les estimations varient en effet pour 2001 entre 3.55 millions (FAO) et 4.28 millions d'habitants (SOER, Rapport du Ministère Libanais de l'environnement), soit une différence dépassant 20%. Dans ce rapport, on s'appuiera sur les estimations de population les plus élevées.

Tout cela aboutit à des poids très faibles à l'abattage : ils sont estimés par l'IRAL en moyenne à 372 kg vif, soit environ 186 kg carcasse. Les femelles de réforme représentent selon nos estimations environ le tiers des abattages, avec des poids estimés à environ 280 kg carcasse. Les jeunes bovins sont engraisés jusqu'à l'âge de 6 à 8 mois, à des poids entre 250 à 300 kg vif, soit 150 kg carcasse environ.

Globalement, cette production locale représente donc environ 7 000 tonnes éc³⁴. Bien qu'elle soit en légère progression, parallèlement au développement du cheptel laitier, elle fournit structurellement moins du dixième de l'approvisionnement libanais en viandes bovines (8% en 2002 d'après nos calculs).

En outre, cette viande locale se distingue très mal des viandes importées sur les points de vente : elle est certes vendue en tant que « *baladi* », mais c'est aussi le cas de la viande issue d'animaux vifs importés.

3. Les importations en vif dominant le marché des viandes bovines

D'après les Douanes Libanaises, les importations de bovins vifs destinés à l'abattage ont atteint un sommet en 2002, plus de 60 000 tonnes éc. Les années précédentes, elles variaient entre 50 et 56 000 téc, avec un point bas en 2001, correspondant à une crise de défiance vis-à-vis des animaux issus de l'Union Européenne après la seconde crise de l'ESB déclenchée fin 2000.

Les 3 principaux fournisseurs de l'UE, dans l'ordre Allemagne, France et Irlande, ont expédié à eux seuls 97% des jeunes bovins importés au Liban en 2002. Ce qui signifie qu'aucun des fournisseurs hors Union Européenne encore présents jusqu'en 2001 (Bulgarie, Roumanie, Turquie, Ukraine...) n'a continué à fournir significativement en 2002.

Sur le premier trimestre 2003, les importations de vifs plafonnent à nouveau sur un rythme proche de celui de 2001, avec le retour de l'Ukraine dans le club des fournisseurs. Cela semble lié d'une part à la guerre en Irak qui a gêné le trafic maritime dans la Méditerranée en mars, mais surtout aux prix élevés des jeunes bovins de l'UE.

En effet, après deux années consécutives de baisse, les prix à l'arrivée au Liban s'établissaient en moyenne à quelques 2 US\$/kg équivalent carcasse sur l'année 2002. Les effets combinés de la très bonne tenue des cours du jeune bovin en Europe et de la baisse du taux de change du dollar US, non compensée par une hausse des restitutions européennes, aboutissent à une franche augmentation des prix à l'arrivée à Beyrouth, à 2,17 US\$/kg carcasse sur le premier trimestre 2003³⁵.

On observe aussi un rééquilibrage des fournisseurs. Ainsi, les exportations allemandes représentaient 51% de la fourniture d'animaux de boucherie vifs au Liban en 2002, en très nette progression sur les années précédentes (entre 20 et 30%). Au premier trimestre 2003, l'Allemagne se maintient encore à 40% du marché libanais du vif.

Les fournitures françaises restent remarquablement stables depuis 3 ans, entre 36 et 40 000 tonnes éc. Tandis que les exportations irlandaises reprennent petit à petit après leur effondrement en 2001.

Les types d'animaux fournis par ces trois pays sont assez disparates, même s'il s'agit presque toujours de mâles, les seuls à bénéficier de restitutions à l'export hors UE.

Les importateurs de bovins vifs, au nombre de 9 début 2003, recherchent avant tout des mâles assez lourds (pour mieux résister au voyage et qui offrent une marge supérieure au kg), mais pas trop gras, qu'ils ont aujourd'hui du mal à se procurer à bon prix sur le marché européen.

³⁴ Afin de faire des bilans de viandes, pour être capable d'additionner des animaux vifs, des conserves, des carcasses et des muscles désossés, on calcule habituellement en « équivalent carcasse », en appliquant divers coefficients aux tonnages bruts selon la nature du produit. Dans ce rapport, on utilise l'abréviation « éc » pour « équivalent carcasse ». Par exemple, « téc » signifie « tonne (métrique) en équivalent carcasse ».

³⁵ Ce calcul est effectué en prenant le coefficient officiel de l'Union Européenne de transformation du poids vif en poids « équivalent carcasse » : 50%. En réalité, pour les jeunes bovins importés au Liban, le rendement carcasse semble plus proche de 52%. Cela n'a aucun impact sur l'évolution de ces prix CAF « entrée en douane », mais change de 4% les rapports de prix avec la viande importée découpée.

Ainsi, un des plus importants d'entre eux (qui assurait la moitié des imports en vif en 2001, mais seulement 20% en 2002) s'approvisionnait jusqu'à la mi-2002 surtout en jeunes bovins français de races rustiques (Salers, Aubrac) ou croisés. Il est désormais dans l'obligation de se tourner vers des animaux de moindre qualité bouchère, presque exclusivement des Holsteins. Il est aussi retourné acheter en Irlande et a importé pour la première fois un bateau de jeunes bovins brésiliens en avril dernier : un coup d'essai dont il est encore difficile de prévoir les suites...

Un autre des leaders du marché (23% des imports en vif en 2002), a lui aussi orienté de plus en plus ses achats sur les Holsteins, qui représentaient les ¾ de ses achats en 2002, alors que les croisés Charolais, les Montbéliards et les Salers étaient majoritaires l'année précédente. De même, dans les achats en Allemagne, les animaux Fleckvieh sont-ils devenus très minoritaires.

Légalement, les bovins vifs importés ne doivent pas être âgés de plus de 30 mois, ce qui exclut la majorité des bœufs qui sont élevés sur le Continent.

Les poids moyens déclarés en Douanes ont fortement diminué ces dernières années. La cause en est bien sûr la recherche de prix moins élevés à l'achat en Europe, les animaux les moins bien conformés étant fortement décotés. Mais il semble bien également que la distribution, et les bouchers en premier lieu, recherche désormais des carcasses plus légères, plus faciles à écouler. Ainsi l'allègement des poids moyens des animaux expédiés de l'UE est pratiquement continu depuis 1995, passant de 610 kg cette année là (pour 110 000 animaux) à 542 kg vif en 2002 (200 000 animaux expédiés d'après EUROSTAT).

Plus précisément, les jeunes bovins français, très majoritairement des taurillons, restent les plus lourds, à 580 kg de moyenne en 2002, en reprise depuis 2001 (546 kg) mais en nette baisse par rapport à 1999 et 2000 (640 kg ces années là). Ils sont les plus chers en prix FOB³⁶, selon les Douanes de l'UE, à 1,14 euros/kg vif en 2002, contre 1,12 en 2001 et 1,09 en 2000.

Les jeunes bovins allemands sont à la fois plus légers (passé de 587 kg à 530 kg entre 2000 et 2002) et désormais nettement moins chers (0,94 euros/kg vif contre 0,9 en 2001 et 1,17 en 2000).

Quant aux bovins irlandais, des bouvillons pour l'essentiel, ils ont toujours été les plus légers, et ont même perdu 100 kg en 2 ans, pour une moyenne de 430 kg en 2002. Ce sont aussi structurellement les meilleurs marchés, même si leurs prix sont depuis 2 ans équivalents à ceux des taurillons allemands.

Ces différences de prix s'expliquent en partie par les coûts de transport dans des bateaux d'une capacité de 600 à 2 000 bovins : 4 à 5 jours de mer depuis Sète, environ 120 US\$/tonne vif, mais environ 200 US\$/tonne depuis Cork ou Waterford, ports d'expédition irlandais. Quant aux animaux allemands, ils sont embarqués depuis Trieste, pour un coût de 80 US\$/tonne, mais il faut y ajouter le coût d'un long pré-acheminement terrestre. Mais ces différences de prix s'expliquent aussi par la différence de qualité, notamment pour les bouvillons qui sont moins appréciés que les animaux non castrés.

³⁶ FOB : « *Free On Board* », prix déclaré en douane à la sortie des marchandises, par opposition au prix CAF qui inclut l'assurance et le transport et représente le prix à l'arrivée dans le pays importateur.

4. Des circuits plutôt informels pour les bovins importés en vif

Tous ces animaux sont pour au moins les trois quarts abattus pratiquement immédiatement dans le grand Beyrouth. Ils sont achetés vifs directement à bord des bateaux par une cinquantaine de chevillards, qui ont le monopole de l'usage des installations portuaires. Ces chevillards disposent souvent d'une base de finition, soit en propre, soit chez l'importateur, le temps d'écouler les quelques camions qu'ils achètent chaque mois. Cette finition excède rarement un mois : dans les faits, il s'agit davantage de stockage sur pied. Ces importations de bovins vifs relèvent donc d'une activité à caractère spéculatif marqué. Elles visent à la fois une rotation très rapide des stocks, mais sans provoquer de rupture d'approvisionnement des abattoirs.

L'abattage des animaux importés s'effectue soit dans un des six abattoirs municipaux (un par grande ville ; celui du port de Beyrouth, la Quarantaine, est toujours appelé « provisoire »), soit, plus fréquemment, dans un des nombreux abattoirs privés (5 assez importants en périphérie de Beyrouth, plus une kyrielle de petits, pour la plupart de simples postes de tuerie sans capacité de ressuyage ni chambres froides). Tous ces abattoirs sont pour la plupart non spécialisés, et peuvent travailler à la fois des bovins, des ovins, des caprins... Ils abattent les animaux importés en vif, mais aussi les animaux issus du cheptel local, ces derniers passant en majorité par les petites tueries locales.

Les rendements en carcasse indiqués par les importateurs apparaissent très élevés par rapport aux normes européennes : 55% pour les taurillons Pie-Noirs, jusqu'à 65% pour des Limousins ! C'est sans doute dû à un paragraphe beaucoup plus succinct, notamment du gras de couverture. Mais c'est surtout dû au fait que ces rendements sont calculés sans ressuyage, ce qui les augmente arithmétiquement de 2%.

En effet, vu le très faible équipement en froid, la viande rentre majoritairement dans des circuits de « carcasses chaudes » après abattage, reprises aussitôt par les artisans bouchers qui les écoulent en général dans les 48 heures.

Ces artisans bouchers détiennent encore 40 à 60% du marché des viandes de ruminants, ce qui ne semble plus être le cas pour la volaille, dont la filière est désormais beaucoup plus organisée. Tous nos interlocuteurs sont d'accord sur le fait que la grande distribution gagne rapidement des parts de marché depuis quelques années, avec des chiffres qui varient de 30 à 50% du marché libanais des viandes bovines.

Ces artisans bouchers ont eux-mêmes des pratiques assez différentes selon la clientèle qu'ils desservent. Dans les quartiers les plus populaires, ils vendent à peu près tout au même prix, sommairement découpé, autour de 5 000 Livres libanaises par kg (soit 3,5 US\$). Les abats sont très demandés.

Dans les quartiers plus aisés, ils découpent quelques pièces, comme le filet, le faux-filet, le rumsteak, mais le reste est vendu là encore à peu près au même prix, soit en muscles, soit déjà préparé en hachis ou farces diverses, qui constituent le mode essentiel de consommation de la viande bovine au Liban. Là les prix sont en général plus élevés, atteignant facilement 6 à 8 000 L/kg pour les muscles à hacher, et plus de 10 000 LL/kg pour les filets.

Outre les bouchers, leur première clientèle, les chevillards peuvent également servir les restaurants (au moins 10% de la consommation de viandes bovines), mais également les supermarchés. En effet, aucune chaîne de grande distribution n'a fait l'impasse sur la viande « baladi », c'est-à-dire abattue localement, ce qui lui permet de mettre en vitrine des demi-carcasses et des quartiers, et également de commercialiser des abats frais, qui entrent pour une part essentielle des repas traditionnels libanais. Certaines grandes surfaces, comme BOU KHALIL, y consacrent encore la majorité du rayon boucherie et achètent directement les animaux vivants, effectuant elles-mêmes le travail du chevillard.

Les chevillards ne fournissent que des demi-carcasses, jamais des muscles, ce qui exige des bouchers, des restaurateurs et des chefs de rayon des grandes surfaces d'assurer le travail de découpe, mais surtout d'être capable de valoriser la totalité de la carcasse.

5. Les importations de découpes bovines fraîches se développent pour la grande distribution

Si les grandes surfaces achètent des carcasses aux chevillards, cela ne constitue généralement pas l'essentiel de leur approvisionnement. La plupart préfèrent importer des containers de viandes bovines réfrigérées entre 0 et 2°C et emballées sous vide, voire du « *chilled* » sous gaz carbonique.

Ces viandes ont d'abord de nombreux avantages technologiques par rapport aux carcasses abattues localement : elles se conservent beaucoup plus longtemps, la sécurité sanitaire et une bonne maturation sont garanties, le type de muscle peut être choisi, les viandes sont beaucoup plus homogènes ce qui permet d'optimiser la mise en portions consommateur en barquettes, le travail de découpe est beaucoup plus léger qu'avec des carcasses, le rendement de la découpe lui-même est beaucoup plus élevé, les muscles étant déjà totalement parés... Mais bien sûr, revers de la médaille, un tel approvisionnement suppose une bonne maîtrise de la chaîne du froid et des commandes de volumes importants en absence de grossistes sur la place de Beyrouth, ce qui réserve en pratique cet approvisionnement aux seules grandes surfaces, bien que certaines mettent aujourd'hui en place des « *cash & carry* » où les professionnels (« *mini-markets* » et restaurateurs) peuvent acheter des pièces.

Autre avantage de la viande pré-découpée sous vide, le prix.

Le principal fournisseur de viandes réfrigérées sous vide est de loin le Brésil. Encore marginales en 1998, ses expéditions n'ont cessé de progresser jusqu'à 4 500 tonnes en 2002, soit près de 5 900 tonnes équivalent carcasse³⁷. C'est sans doute l'effet de la forte dévaluation du Real par rapport au Dollar qui a dopé ces exportations. En effet, leur prix d'entrée sur le territoire libanais a été divisé de moitié en 5 ans : il est passé de plus de 3,50 US\$/kg équivalent carcasse en 1998 à 1,84 US\$/kg en moyenne 2002 et même 1,63 US\$/kg au premier trimestre 2003.

Dans le même temps, les autres fournisseurs traditionnels, principalement européens, ont vu leur part fondre comme neige au soleil. Ainsi, de quelques 6 000 tonnes en 1997 et 1998, elles ont reculé à moins de 300 tonnes en 2002. La 2^{ème} crise ESB de 2001 a largement amplifié la domination de la viande brésilienne, qui a profité de cette crise pour asseoir sa marque collective « *Brazilian Beef* » promouvant une image « d'animaux élevés naturellement, sans hormones ni farines animales ».

Le seul flux européen qui subsiste un peu est en provenance du Danemark : de la viande de taurillons très légers, mais à des prix très nettement supérieurs à ceux de la viande brésilienne : 3 US\$/kg équivalent carcasse en 2001 et 2002. Les flux de veaux proprement dits qui provenaient des Pays-Bas sont véritablement devenus anecdotiques, avec des prix moyens approchant les 6 US\$/kg équivalent carcasse l'an passé. Quant à l'Irlande et la Belgique, qui étaient parmi les principaux fournisseurs du marché libanais en viandes bovines fraîches à la fin des années 90, positionnés sur des prix bas, ils ont complètement disparu du marché face à la concurrence brésilienne.

Ainsi, en 2002, seule l'Afrique du Sud a pu soutenir un tant soit peu la concurrence, avec 500 tonnes environ, à un prix de 2,3 US\$/kg.

Au bilan, les importations de viandes bovines fraîches ont fortement repris depuis la crise de confiance de 2001. Elles sont passées en équivalent carcasse de 4 200 à 7 100 tonnes en 2002, et potentiellement à 9 000 tonnes en 2003 si le rythme du premier trimestre se poursuit.

Cela représentait 8% de l'approvisionnement total en viandes bovines du marché libanais en 2002, mais 10% pour le seul premier trimestre 2003, et on imagine facilement que cette part va continuer d'augmenter.

³⁷ Le coefficient de transformation des viandes bovines désossées en « équivalent carcasse » est de 1,3 dans l'Union Européenne et au Brésil.

En effet, au prix où les muscles brésiliens sont importés, ils reviennent désormais moins cher que les carcasses issues de jeunes bovins vifs : si on se base sur un rendement carcasse de 52% pour ceux-ci, elles valaient en moyenne 1,93 US\$/kg équivalent carcasse en 2002, et même 2,08 en 2003. Il faut encore y ajouter le coût de transbordement et d'abattage au Liban. Il est vrai que les viandes importées supportent un droit de douane de 5%, ce qui n'est pas le cas des animaux vivants qui en sont exemptés, ceci compensant sans doute cela.

6. Les importations de viandes bovines congelées entrent dans les préparations de hachis et tirent les prix vers le bas

Cependant, il y a encore moins cher dans la gamme des approvisionnements possibles en viandes bovines : les découpes congelées. Leurs prix ont baissé moins vite que ceux des découpes fraîches, mais à 1,19 US\$/kg équivalent carcasse en 2002, elles exercent une concurrence féroce !

En tonnage, les importations de viandes bovines congelées sont traditionnellement un peu plus importantes que celles de découpes fraîches. Si on excepte l'année 2001, elles croissent également depuis 1999.

Alors que ce sont les exportations brésiliennes qui « font » le marché des découpes fraîches, là ce sont les exportations indiennes qui priment, et depuis plus longtemps. En 2002, elles ont atteint 4 700 tonnes de muscles, soit les 2/3 du total des viandes congelées. Leurs prix sont à peu près imbattables, autour de 1,1 US\$/kg de produit, soit 0,83 US\$/kg équivalent carcasse. En fait, il s'agit là de viandes de buffles, et non pas de viandes bovines au sens strict !

Les autres exportateurs de viandes bovines congelées sont le Brésil (880 tonnes en 2002, à 1,7 US\$/kg éc.), l'Allemagne (470 tonnes, à 1 US\$/kg éc.) et la France (250 tonnes, à 1,63 US\$/kg éc.).

Il semble bien que l'essentiel de ces importations rentrent ensuite dans des préparations, tant industrielles qu'artisanales. En effet, les achats par les consommateurs de viande rouge congelée semblent extrêmement réduits au Liban. D'après plusieurs interlocuteurs, la viande indienne, très maigre, serait fréquemment mélangée à des viandes grasses, voire à des déchets de parage, pour fabriquer des hachis et autres « pâtes fines ». Ces préparations, effectuées chez les artisans bouchers ou les restaurateurs, seraient ensuite juste gardées au frigo, ce qui pourrait bien poser des problèmes d'hygiène. En outre, les parties non utilisées seraient recongelées par la suite...

Ces importations de viandes congelées couvriraient selon notre bilan pas moins de 10% de l'approvisionnement libanais en viandes bovines.

7. Les importations de conserves en déclin

A l'inverse des importations de découpes, celles de conserves semblent sur une pente déclinante. Elles n'ont pas dépassé 3 000 tonnes en 2002, contre 4 500 à 5 000 entre 1997 et 2000.

Les Pays-Bas restent les principaux fournisseurs de ces conserves, avec près de 80% du marché. Les autres sont le Brésil, l'Argentine et la Jordanie. C'est encore un marché de prix, puisque les livraisons néerlandaises n'ont pas dépassé pas 1,8 US\$/kg de produit en 2002, soit à peine plus de 1US\$/kg équivalent carcasse...

Il peut s'agir de « *corned beef* » directement vendu aux consommateurs, mais aussi de morceaux de viandes cuites qui sont ensuite utilisés par les industriels ou les bouchers pour faire des hachis et des préparations diverses. Dans ce dernier cas, ces importations paraissent désormais concurrencées sévèrement par les importations de congelé indien, ce qui pourrait expliquer leur recul.

En outre, outre les 5% de droits de douane que supportent aussi les viandes fraîches ou congelées, ces importations doivent acquitter en sus 10% de TVA, dont les autres sources d'approvisionnement en viandes bovines sont exemptées.

Au total, en 2002, les importations de viandes en conserves ont représenté 5% des approvisionnements en viandes bovines.

Il faut noter un faible courant d'exportation de conserves de viandes bovines, qui va néanmoins en s'amplifiant : 50 tonnes en 2001, 91 tonnes en 2002, 42 tonnes au seul premier trimestre 2003. Il s'effectue exclusivement vers les pays du Golfe, et d'abord vers le Qatar. Les prix sont bien plus élevés que ceux à l'import : environ 4 US\$/tonne de produit. Si elles restent anecdotiques, il s'agit là des seules exportations de viandes bovines qui subsistent après le tarissement de celles de viandes congelées en 2000.

8. Les perspectives pour le marché des viandes bovines.

Les chiffres pour 2002 confirment la forte inclination des consommateurs libanais pour les viandes bovines. La crise de confiance de 2001, consécutive à celle initiée en France en novembre 2000 par un cas d'ESB décelé juste avant l'abattage, semble avoir été rapidement surmontée.

La consommation de viandes bovines reste centrale dans un contexte où plus du tiers des revenus des ménages sont consacrés à l'alimentation. Et dans cet univers alimentaire, les achats totaux de viandes représentent près du quart des dépenses (23,5% d'après la pondération utilisée pour l'indice des prix en 2001/2002).

Cette consommation semble croître sur une longue période au rythme de l'expansion démographique. Elle paraît assez peu sensible aux freins pourtant nombreux :

- très forte expansion de la production locale de volaille, vendue à des prix bien moindres (aux environs de 2 750 LL/kg de poulet au premier trimestre 2003, contre 7 700 LL/kg pour la viande bovine non désossée³⁸);
- stagnation économique qui ne favorise pas les produits chers pour la majorité de la population ;
- qualité bactériologique laissant à désirer en comparaison de la filière poulet désormais très intégrée, notamment pour les conditions de transport et d'abattage des animaux vivants, puis de respect de la chaîne du froid pour les carcasses.

En contrepoint de ces faiblesses, la filière viande bovine dispose d'atouts manifestes :

- Les relevés de prix font apparaître une diminution récente du prix des viandes bovines sur le grand Beyrouth, de 8% d'avril 2002 à avril 2003, alors que les prix étaient stables l'année précédente.
Dans le même temps, le poulet s'est plutôt renchéri, alors qu'il avait beaucoup diminué à l'automne 2002. L'écart entre 1 kg de viandes bovines avec os et un kg de poulet s'est rétabli à 2,85 environ, comme en 2001. Les viandes bovines sont de plus en plus compétitives face aux autres viandes rouges (le mouton est 2 fois plus cher), et aussi face aux conserves et aux charcuteries : le « *corned-beef* » est désormais presque aussi cher que les viandes bovines fraîches, à 6 200 LL/kg ; la « préparation bolognaise en conserve » se renchérit de 7% en un an, à 9 500 LL/kg ; les saucisses fumées sont à 24 000 LL/kg...

³⁸ Ces données sont tirées du site de l'Administration Centrale des Statistiques, qui publie mensuellement des relevés de prix de détail sur le grand Beyrouth.

Cette compétitivité ne fait que favoriser la structure actuelle de la consommation, qui s'assoit sur des traditions culinaires bien établies.

- Les importateurs de vif et les chevillards apparaissent comme bien organisés pour trouver les approvisionnements en animaux vifs les moins chers, et pour peser sur les décisions gouvernementales (droits de douanes nuls, frais de port réduits...). Ils connaissent également parfaitement les circuits informels de distribution des viandes au Liban : bouchers, restaurateurs...

Leur métier est néanmoins en pleine mutation face à la forte concurrence des importations de viandes découpées fraîches ou congelées, et à l'expansion des grandes surfaces. Ils sont confrontés à la raréfaction des sources d'animaux maigres en Europe Orientale (restructuration des troupeaux depuis le début des années 90) et au renchérissement des jeunes bovins dans l'Union Européenne.

Ils sont également pleinement conscients de la menace que représente la réglementation Européenne « bien-être des animaux » qui se durcit vis-à-vis des transports de longue distance pour les animaux vivants, ainsi que de l'évolution des restitutions (subventions à l'export), qui finiront sans doute par disparaître sous leur forme actuelle suite aux négociations à l'OMC. Néanmoins, ces menaces ne s'exerceront certainement pas brutalement et à court terme, ce qui leur laisse au moins 3 à 5 ans pour s'adapter. En attendant, ils attendent des autorités européennes la plus grande souplesse, et comptent sur leur partenariat bien rodé avec les exportateurs, notamment français.

Ces importateurs, et certains chevillards, sont en pleine restructuration. Beaucoup sont à la recherche de diversification des sources d'animaux vivants, là où ils sont abondants et pas chers, notamment au Brésil et en Australie. Concernant le Brésil, il existe des freins : réglementation locale défavorable à l'exportation en vif, temps de mer très important (plus d'un mois) et type d'animaux ne correspondant pas a priori aux habitudes libanaises : 85% des bovins brésiliens sont de type zébus – *Bos indicus* et non pas *Bos taurus* - ou croisés, et la plupart des mâles sont castrés. L'Australie a des atouts, comme une bonne antériorité dans les exports de vifs, notamment d'ovins, vers les pays du Golfe persique, mais a des handicaps similaires à ceux du Brésil concernant les types d'animaux les moins chers (type exclusivement zébu dans le nord du pays, mâles castrés).

Un certain nombre d'opérateurs en bovins vifs paraissent bien placés pour faire face à une « normalisation » du marché libanais des viandes bovines, tout prêts à diversifier leurs activités, d'abord vers l'abattage en construisant des outils aux normes UE (cas de SLEIMAN par exemple), puis vers la transformation, ou les importations de viandes découpées... Une aide technique, sous forme de conseil en ingénierie, serait sans doute appréciée à sa juste valeur.

- Les importateurs de viandes bovines réfrigérées sous vide apparaissent aujourd'hui en position de force. Les atouts de la viande brésilienne sont nombreux, et les prix aujourd'hui très bas par le jeu des taux de change renforcent considérablement sa position. Ces importateurs sont aujourd'hui liés aux grandes surfaces, qui font beaucoup d'efforts pour « normaliser » le marché des viandes bovines. Quiconque entre dans une grande surface alimentaire peut constater la place stratégique qu'occupe le rayon boucherie, où les viandes bovines sont ultra-dominantes : comme en France, c'est le rayon d'appel par excellence, aux côtés de celui des produits laitiers. Vu les prix pratiqués par rapport au prix des muscles importés (en moyenne 3 fois plus cher), il semble aussi que la rentabilité de ce rayon soit très élevée.

Néanmoins, les rayons de grande surface ne peuvent compter aujourd'hui uniquement sur les viandes bovines pré-découpées : les viandes « baladi » sont présentes dans pratiquement toutes les grandes surfaces, soit pour rassurer le consommateur habitué à voir des quartiers chez son boucher, soit par souci de diversifier les risques d'approvisionnement.

Les importateurs de vifs et les chevillards sont vraisemblablement à l'origine d'une réglementation récente sur l'étiquetage des viandes réfrigérées sous vide³⁹, qui interdit désormais le double étiquetage (la seconde date en cas de congélation) et la congélation des viandes importées réfrigérées, dont la durée maximum est limitée à 45 jours après conditionnement dans le cas des viandes sous vide, ce qui laisse moins de 2 semaines après débarquement à Beyrouth.

- Les viandes congelées importées sont surtout utilisées pour la transformation, souvent artisanales et sans respect de la réglementation dans ce secteur informel.

Le « Syndicat des bouchers et négociants en bétail », qui regroupe la quasi-totalité des importateurs en vif et des chevillards, a surtout dans le collimateur ces importations de « viandes bovines » indiennes. Il aimerait que les réglementations soient respectées (en particulier l'interdiction de recongelation des viandes décongelées), et, qu'à l'instar de ce qu'a fait l'Egypte par exemple, une procédure d'agrément d'abattoirs de ce pays soit mise en place. En outre, selon le Président du syndicat, l'Egypte a suspendu en octobre 2002 et pour un an toute importation de viandes indiennes suite à des anomalies constatées à plusieurs reprises dans les livraisons. Il insiste sur le fait qu'aucune importation de viandes indiennes n'est aujourd'hui autorisée dans l'Union Européenne ni aux USA, et qu'il doit bien y avoir une raison !

Une étude spécifique sur la filière viande indienne, le type de viande qu'elle exporte, les garanties sanitaires qu'elle offre, serait d'après lui d'une grande utilité afin d'éviter le dumping de ces importations indiennes, non seulement sur le marché libanais, mais aussi sur de nombreux autres marchés du Moyen-Orient.

En effet, d'après une première investigation rapide, plus de la moitié des exportations de « viandes bovines » indiennes de 2001 (total d'environ 370 000 téc.) ont été expédiées vers le Moyen-Orient, surtout en Egypte et aux Emirats Arabes Unis. Par ailleurs, il s'agirait officiellement de viande de bufflons mâles (et non pas de bovins), l'abattage de femelles étant interdit par l'hindouisme et la législation dans tous les Etats indiens sauf deux. Il semble d'ailleurs que cette filière viande soit fortement controversée dans le pays même, en liaison avec les interdits religieux et les pratiques illégales constatées.

³⁹ Voir le « Commerce du Levant », n° d'avril 2003.

9. Le marché des viandes ovines

9.1. La production libanaise en plein marasme

D'après le Ministère de l'agriculture, la production libanaise de moutons régresse rapidement depuis 1997 :

	Têtes abattues 1 000 têtes	Poids vif moyen (kg/tête)	Tonnage (1 000 tonnes vif)	Prix moyen sortie ferme (LL/kg vif)
2001	120	43	5,2	2731
2000	133	44	5,8	2603
1999	145	45	6,5	3108
1998	140	47	6,6	3455
1997	134	51	6,8	4044

Jusqu'au pic enregistré pour le cheptel ovin libanais en 1999 (cf. A.5), le nombre de têtes abattues augmentait. Depuis, il recule, ce qui apparaît paradoxal : où sont passés ces ovins, qui, d'après les statistiques douanières n'ont pas été exportés en vif ? Cela s'explique t'il par un surcroît de mortalité ? La réponse à cette question n'a pu être tranchée...

Toujours est-il que le pourcentage d'extraction (abattages/cheptel) est en baisse constante d'après ces statistiques depuis 1997 : de près de 42% cette année-là, il est passé à 36,5% en 2001. Non seulement le cheptel recule, mais sa productivité également très nettement !

Si on ajoute une baisse des poids des animaux abattus, de 16% en 4 ans, c'est à une véritable régression à laquelle semble vouée la production de viande ovine au Liban.

Malgré cette offre en baisse, les prix ont aussi chuté de façon spectaculaire entre 1997 et 2000, affichant un recul d'un tiers en 4 ans. Parmi toutes les productions de l'élevage libanais, c'est la viande ovine qui a été, de loin, la plus touchée par la baisse des prix à la production. D'après un éleveur, il semble que le prix ait encore chuté davantage en 2002, autour de 2 300 – 2 500 LL/kg vif, avant de connaître une nette embellie début 2003, au point de revenir autour de 3 500 – 3 800 LL/kg vif

Comme en outre le prix du lait de brebis a subi également une forte crise (passé de 800 LL/kg à 600 LL/kg, cf. B.4.1), cet élevage apparaît bel et bien menacé dans sa survie, si l'embellie enregistrée sur la viande début 2003 ne devait être qu'un feu de paille.

Or, l'élevage ovin repose avant tout sur des systèmes agropastoraux, et valorise des parcours dont, avec l'élevage caprin, il constitue souvent la seule utilisation possible (cf. A.12).

Comment expliquer cette spirale à la baisse ?

9.2. Les importations de viandes ovines

Ce ne sont pas les importations de viandes de mouton qu'il faut incriminer.

Certes, d'après les Douanes Libanaises, celles-ci ont doublé, de 320 tonnes éc. en 1997 à 730 tonnes éc. en 2002, et elles sont montées de l'équivalent de 10% à 29% de la production indigène. Mais, après un point bas atteint en 1999 à 1,32 US\$/kg éc., les prix sont remontés depuis aux environs de 2,2 US\$/kg éc. Il s'agit aux 3/4 de viandes congelées, le reste étant composé de découpes nobles en « chilled ».

Il est vrai que cela constitue un approvisionnement à bas prix par rapport au mouton local, mais les viandes congelées australiennes ou néo-zélandaises ne se placent pas du tout sur le même marché. Il s'agit soit de viandes destinées à la restauration, notamment collective, soit destinées à la transformation, artisanale notamment (fabrication de viandes agglomérées prêtes à cuire et de hachis).

9.3. Les importations d'ovins vivants

D'une toute autre ampleur sont les importations de moutons prêts à abattre.

Officiellement, elles avaient diminué de 1997 à 1999, passant de près de 8 400 tonnes équivalent carcasse⁴⁰ (soit 18 000 tonnes vif), à 3 500 tonnes éc en 2000. Mais elles ont brutalement explosé à 16 000 tonnes éc. en 2001, et encore à 11 600 tonnes éc. en 2002. Sur les quatre premiers mois de 2003, elles semblent avoir continué sur le même rythme.

Avant 2000, ces importations provenaient officiellement surtout **d'Australie**. Il s'agit de brebis de réforme Mérinos, souvent finies dans les fermes de repousse libanaises durant un mois ou un peu plus. En effet, les brebis arrivent souvent dans un état dégradé et faiblement engraisées, en moyenne autour de 54 kg. Leur poids final visé est de 60 kg vif.

Avec le renchérissement de ces animaux, passés de moins de 1 US\$/kg vif jusqu'en 2000, à 1,3 US\$/kg vif en 2002, et même à 1,5 US\$/kg vif sur les premiers mois de 2003, les volumes importés ne sont plus ce qu'ils étaient. En fait, la grande période des importations était au milieu des années 90, lorsque le marché Saoudien s'est fermé temporairement aux exportations australiennes. Depuis, le Liban ne récupère plus que les « fonds » de cargaisons destinées avant tout aux marchés saoudiens et égyptiens. Par rapport aux 3 800 tonnes éc. en 1997, ces importations stagnent autour de 1 400 tonnes éc. en 2002.

Il existe aussi un courant régulier (1 000 tonnes en 2001 comme en 2002) de brebis de réforme laitières, notamment de race Lacaune, d'origine **française**, disponibles de mai à août. Elles sont particulièrement bon marché (autour de 2 US\$/kg éc.), mais légères.

La principale origine de l'explosion des importations en 2001 et 2002 est à rechercher à l'Est de la Méditerranée : en Turquie d'abord, et en Syrie ensuite.

Les importations **turques**, encore importantes en 1997 (4 200 tonnes éc.), avaient diminué à presque rien en 1998 et 2000. Mais elles ont très fortement repris en 2001 (11 000 téc.) et sont restées à un niveau élevé en 2002 (7 800 téc.). Cette explosion en 2001 s'est faite notamment grâce à une forte baisse des prix, passés de 4 US\$/kg éc. à la fin des années 90, à 3,26 US\$/kg éc. en 2001, effet sans doute de la forte dévaluation de la Livre Turque. Ce prix remonte depuis lentement : 3,45 US\$/kg en 2002, et 3,81 US\$/kg sur les 4 premiers mois de 2002, ce qui rend les exportations turques de moins en moins compétitives par rapport aux autres origines, locale ou syrienne. Car les animaux achetés en Turquie sont du même type : des brebis et des béliers de race Awassi à queue grasse, très appréciés par les consommateurs libanais.

L'autre flux, très difficile à évaluer celui-ci, est celui en provenance de **Syrie**. Les Douanes Libanaises l'évaluent à presque rien avant 2002, à 850 tonnes éc. l'an passé, mais à 1 200 téc sur les seuls 4 premiers mois de 2003. Il est plus que probable que ces flux soient largement sous évalués. En effet, les frontières des zones agropastorales sont réellement poreuses, surtout étant données les pratiques des éleveurs semi-nomades qui les ignorent.

Ces flux ont réduit à presque rien les importations qui avaient lieu auparavant en provenance de **Roumanie** : elles sont passées de 1 500 tonnes éc. en 2000 à moins de 400 téc. l'an passé. Il n'est cependant pas impossible que des animaux d'origine bulgare ou roumaine soient importés via la Syrie.

Toutes ces importations en vif fournissent en 2001 et 2002 plus de 80% des disponibilités libanaises de mouton d'après nos calculs. Elles ont nourri l'augmentation de la consommation locale. Elles permettent aussi de pallier la saisonnalité marquée de la production locale. En effet, les agneaux naissent de décembre à février au Liban, en novembre pour les plus précoces ou en mars-avril pour les tardifs. Très généralement, ils sont abattus à l'âge de 12 à 15 mois. Les disponibilités locales sont donc concentrées sur le premier semestre.

⁴⁰ En adoptant le coefficient européen de transformation en « équivalent carcasse » de 0,47.

9.4. Les débouchés de la viande ovine

La grande distribution, comme les boucheries artisanales, ne distingue pas entre mouton Awassi local ou importé. Tout est vendu sous l'appellation « baladi ». Les prix sont élevés, de 10 000 à 15 000 LL/kg de viande quels que soient les morceaux sur les linéaires visités début 2003. Quant au mouton d'origine australienne, seules les pièces nobles sont vendues à la découpe (gigot, côtes premières...) à des prix de 14 000 ou 15 000 LL/kg, le plus souvent importées en *chilled* (un petit courant d'une centaine de tonnes par an).

Les suivis de prix dans les magasins du Grand Beyrouth publiés par l'Administration Centrale de la Statistique (CAS) font ressortir une stabilité totale des prix pour le mouton non désossé sur les 3 dernières années, à 15 000 LL/kg. Le foie de mouton est également suivi dans ces statistiques, ce qui laisse percevoir l'importance des abats ovins. Il est vendu aux alentours de 23 500 LL/kg, et lui non plus n'a pas subi de grandes variations depuis 3 ans.

L'évolution de ces prix à la distribution semble suggérer que la distribution a augmenté sa marge au fur et à mesure de la baisse des prix à la production, sans la répercuter au consommateur.

Ainsi, le mouton reste beaucoup plus cher que les viandes bovines, presque deux fois plus selon les suivis du CAS. C'est une viande consommée traditionnellement le week-end (y compris cru, méchoui, koftes...), au restaurant, ou alors tous les jours en restauration rapide (Chawarma, saucisses telles que Naquaneh et Soujouks qui comprennent jusqu'à 50% de gras, le plus apprécié étant celui de la queue du mouton).

9.5. Perspectives pour la viande ovine libanaise

Le mouton Awassi reste une des bases des traditions culinaires libanaises. Son prix à la distribution ne semble pas baisser. Si le prix à la production a chuté ces dernières années, cela semble surtout dû aux importations d'animaux vivants, officielles d'Australie ou de Turquie ou clandestines de Syrie.

A priori, rien ne distingue vraiment un mouton Awassi libanais, d'un Awassi Syrien ou Turc. Les moutons turcs pourront néanmoins parvenir en plus mauvais état, ayant voyagé en bateau, ou en camion en passant par la Syrie (la frontière turque n'est qu'à une centaine de km de la frontière Libanaise par la côte).

En fait, seuls des contrôles sanitaires renforcés sur les importations d'animaux vifs par mer pourraient limiter quelque peu l'impact d'afflux en masse. Pour les importations par la terre, les contrôles existent très peu aujourd'hui, et il serait illusoire de compter sur leur renforcement à court terme.

Toute solution devra passer d'abord par le **renforcement des services collectifs aux éleveurs**, notamment en matière d'entretien des parcours et d'offre de compléments alimentaires, mais surtout en matière sanitaire : éradication des épizooties, notamment de la peste endémique, formation d'assistants vétérinaires pour suppléer au manque de vétérinaires actifs en milieu rural... (cf. A.12.5).

Ce renforcement pourrait s'accompagner de la mise en place **d'une garantie d'origine du mouton libanais**, qui irait de pair avec des garanties sanitaires. En effet, les risques de la consommation traditionnelle de viande et d'abats crus sont loin d'être négligeables (cf. encadré sur les aspects sanitaires), et une réassurance du consommateur liée à une garantie d'origine serait certainement très bien perçue. Cette garantie d'origine pourrait être mise en place sur le modèle proposé pour les laits (cf. B.8.4), en « produit défini », voire, pour une part, en AOC.

10. Le marché des viandes caprines

10.1. La production locale divisée par 2 en 4 ans

D'après le Ministère de l'agriculture, la production libanaise de caprins a diminué de moitié depuis 1997 :

	Têtes abattues 1 000 têtes	Poids vif moyen (kg/tête)	Tonnage (1 000 tonnes vif)	Prix moyen sortie ferme (LL/kg vif)
2001	110	37	4	2300
2000	140	36	5,1	2118
1999	169	36,5	6,2	2339
1998	186	37,5	7	2300
1997	203	41	8,3	2325

Les abattages ont été très intenses dans la période de décapitalisation maximale à la fin des années 90 : le taux d'extraction frisait alors les 50%. A partir de 2000, le cheptel diminue moins rapidement, et le taux d'extraction a également baissé: il est désormais proche de 30%.

Le prix n'a pas vraiment varié avec cette diminution de production, restant très voisin de 2 300 LL/kg vif, entre celui des bovins et celui des ovins.

10.2. Des importations faibles

D'après les Douanes Libanaises, les importations de viandes caprines sont nulles, tandis que des **importations d'animaux vivants** ne sont enregistrées que depuis 2 ans. Un courant d'animaux vifs en provenance de **Turquie** a débuté, pour 1 150 tonnes en 2001, mais seulement 500 tonnes en 2002. Courant qui semble s'être totalement tari sur les premiers mois de 2003. Là encore, comme pour les moutons, cela s'est fait à l'occasion d'une très forte baisse des prix turcs, puisque les imports se sont effectués à 2,4 US\$/kg éc, soit l'équivalent de 3 600 LL/kg de carcasse, beaucoup moins cher que les fournitures locales.

En 2003, il ne reste plus qu'un petit courant d'achat de France, qui semble concerner des reproductrices laitières, des Alpines pour l'essentiel, par l'intermédiaire de projets de développement initiés par des ONG : la Fondation René Moawad dans le Nord et ADR dans le Sud. Ces flux étaient de 96 tonnes en 2002, et de 16 tonnes sur les premiers mois de l'année. En supposant un poids moyen de chevrettes autour de 35 kg, cela fait tout de même plus de 3 000 têtes qui ont ainsi été importées en 16 mois.

Comme pour les moutons, une grosse incertitude réside dans les importations non enregistrées en provenance de Syrie : caprins et ovins sont le plus souvent associés dans les troupeaux semi-nomades.

Par ailleurs, des **exportations de caprins vifs** ont été réalisées en 2002, un peu plus de 900 tonnes vif, principalement vers les Emirats Arabes (mais à seulement 0,9 US\$/kg vif) et, à un degré moindre, vers la Jordanie (encore moins cher, 0,66 US\$/kg vif). Ce courant ne s'est pas poursuivi sur les 4 premiers mois de 2003.

10.3. Les débouchés des viandes caprines

Reposant sur un marché beaucoup plus limité que celui des viandes ovines, avec une consommation évaluée à un demi-kg par habitant et par an, les circuits de viandes caprines sont pratiquement exclusivement informels : dans les boucheries artisanales et directement chez les éleveurs. Nous n'en avons pas vu lors de nos visites dans les super marchés du grand Beyrouth en février et mars 2003.

Il s'agit d'un marché à la périodicité marquée. Les chevreaux nés entre janvier et mars sont pour la plupart abattus âgés de 8 à 10 mois en général, éventuellement 1 an : on trouve donc de la viande fraîche durant l'hiver et l'automne. Les chevreaux pesant 60 kg vif (environ 27 kg de carcasse) se valorisent à 8 500 LL/kg de viande chez un des éleveurs rencontrés qui tient également une boucherie, jusqu'à 13 000 LL/kg pour les meilleurs morceaux (filets, faux-filets, cuisses).

En outre, il existe un marché pour les **chevreaux de lait** au moment des pâques chrétiennes ou de la fin du ramadan musulman. Il est très minoritaire, mais à haute valeur. Beaucoup de recherches ont été effectuées dernièrement sur ce type de viande⁴¹. Elles indiquent un optimum autour d'un mois à un mois et demi, à la fois pour la qualité nutritionnelle et organoleptique. Le poids vif du chevreau est alors entre 7 et 8 kg, et son rendement carcasse autour de 45%. Les recherches insistent sur la diminution de la pression sur les pâturages que permettrait la généralisation de cette production.

Néanmoins, ces recherches ne semblent pas à notre connaissance s'être penchées sur l'intérêt économique de l'éleveur : le manque à gagner par rapport à un animal abattu à 60 kg, est-il compensé par le lait supplémentaire qui sera commercialisé (un chevreau de lait ne consommant que 20 à 30 litres contre 50 litres environ pour un chevreau sevré) et les économies d'alimentation ? Dans quelle mesure cette pratique est-elle susceptible de diminuer les pertes souvent considérables, mais principalement périnatales ? Et surtout, la généralisation de cette production resserrerait encore bien davantage la saisonnalité des disponibilités de viandes caprines, ne lui laissant plus qu'un créneau étroit en fin d'hiver !

10.4. Perspectives pour la viande caprine libanaise

Comme pour la viande de mouton Awassi, la consommation de viande caprine d'origine « baladi » est une tradition bien établie au Liban, même si elle est moins répandue. Le danger ne semble pas résider là dans les importations : des courants clandestins existent certes en provenance de Syrie, mais ils sont sans doute beaucoup plus limités que pour les moutons. Le danger principal semble plutôt résider dans les disponibilités limitées, en volume et en période, de cette viande réputée. En outre, il a aussi les avantages et les inconvénients de dépendre en totalité des circuits de distribution informels.

Outre les efforts en terme de **service collectif aux éleveurs** de même nature que ceux concernant les ovins, la viande caprine pourrait bien se prêter encore mieux que le mouton à la définition de produit, et pourquoi pas à la mise en place d'une AOC. Le chevreau de lait par exemple pourrait tout à fait bénéficier d'un créneau de marché tout à fait spécifique. Cela pourrait en particulier permettre d'élargir la distribution à certaines périodes dans la restauration ou les étals des grandes surfaces grâce à des opérations de promotion collective.

⁴¹ Voir en particulier ESSEILY, F. & al., 2000, « Chevreaux de lait de la race baladi. Elevage, valeurs organoleptique et nutritionnelles », Annales de recherche scientifique, Kaslik.



Chevrerie en hiver...



Pâtûre au bord des routes

Synthèse

le constat en bref

1/ **Les productions de ruminants restent minoritaires** dans l'agriculture libanaise :

- moins d'une exploitation agricole sur huit est impliquée dans l'élevage de ruminants (11,6% d'après le RGA de 1999) ;
- les productions de laits de vache, de chèvre et de brebis contribuent à hauteur de 6,8% de la valeur de la production agricole finale du Liban en 2001 ;
- tandis que les productions de viandes bovine, ovine ou caprine y contribuent pour 2,9%.

Mais minoritaire ne signifie pas marginale :

2/ **Les ruminants, et notamment les ovins et les chèvres, sont seuls capables de valoriser les parcours et les jachères :**

- près de 100 000 ha de jachères temporaires ;
- plus de 530 000 ha de jachères « permanentes » ;
- près de 350 000 ha de « terres incultes pouvant être aménagées » ;

soit en tout environ 1 million d'hectares d'après le RGA de 1999, soit 29% de la Surface Agricole Utilisable libanaise.

3/ **Lait et viande constituent une part très importante des dépenses alimentaires** des Libanais.

D'après la pondération établie pour l'indice des prix, près du quart du budget alimentaire des ménages est consacré à l'achat de viandes, et près de 9% à l'achat de produits laitiers.

Les productions locales de viandes ovines et caprines, de lait et de produits laitiers libanais correspondent parfaitement aux traditions culinaires qui restent très prégnantes au Liban.

Les habitudes d'achat des consommateurs libanais sont cependant en train d'évoluer rapidement sous l'influence du **développement de la grande distribution**, qui représenterait désormais environ le tiers des ventes alimentaires.

4/ **Ces productions de lait et de viande sont le plus souvent insuffisantes pour répondre à la demande intérieure** ; ainsi les importations couvrent-elles en 2001/2002 :

- plus de 90% de l'offre de viandes bovines ;
- plus de 80% de l'offre de viandes ovines ;
- plus de 63% de la valeur des produits laitiers consommés au Liban.

5/ De gros investissements ont été effectués pour la **filière bovin lait** :

- investissements privés, avec 3 laiteries nouvelles, aux normes internationales, qui ont pu conquérir le marché libanais du lait frais avec le soutien de l'Etat (droits de douane) ;
- investissements publics, avec notamment le projet FIDA-Réhabilitation des Petits Élevages dans la Bekaa.

Pourtant, surtout après l'arrêt des Centres de collecte du projet FIDA, la filière laitière reste dans l'ensemble dominée par le secteur informel, avec des éleveurs bovins qui ont bien du mal à gagner leur vie et sont dépourvus de perspectives de développement, et une kyrielle de petites laiteries qui se battent pour rester sur le marché.

Seules une poignée de laiteries de taille moyenne et d'exploitations ayant investi dans la transformation semi-artisanale parviennent à tirer leur épingle du jeu et se hisser à la hauteur des exigences de la grande distribution.

6/ La production de **viande bovine** reste marginale, co-produit d'un élevage laitier de plus en plus spécialisé. En revanche, les abattages indigènes restent très importants, principalement fournis par des importations de taurillons et de bouvillons de l'Union Européenne. Ces importations et ces abattages sont contrôlés par un club restreint de chevillards qui fournissent la viande « *baladi* » en carcasses chaudes à la distribution, moderne comme traditionnelle. Celle-ci constitue encore les $\frac{3}{4}$ de l'offre de viande bovine en 2002. Quelques-uns parmi ces opérateurs se distinguent actuellement en investissant dans des outils d'abattage aux normes et s'équipent de chaîne du froid.

La concurrence pour ces chevillards vient principalement :

- des importations de pièces nobles en « chilled », principalement du Brésil, directement effectuées par la grande distribution et les chaînes de restaurants (8% des disponibilités de bœuf en 2002 et en croissance);
- des importations de viandes congelées de buffle d'Inde à très bas prix (10% des disponibilités de viandes bovines en 2002).

7/ Les **productions de lait et de viande de petits ruminants** sont en chute depuis 1999, parallèlement au cheptel :

- le cheptel ovin a reculé de 13% entre 1999 et 2001, revenant à son niveau de 1997 ;
- le cheptel caprin a encore perdu 100 000 têtes entre 1997 et 2001.

La production de viande ovine est soumise à une rude concurrence des importations de moutons vifs officielles (d'Australie, mais surtout de Turquie et de Syrie) et clandestines (de Syrie surtout). Ainsi, les prix de la viande de mouton ont chuté d'un tiers entre 1997 et 2001, même s'ils semblent connaître une embellie en 2003. Le lait de brebis a suivi la même tendance, perdant 40% durant les années 90.

Les productions caprines semblent moins touchées par ces importations, mais le prix du lait de chèvre a été entraîné à la baisse par ceux des laits de brebis et de vache.

Toutes ces productions de petits ruminants trouvent principalement leurs débouchés dans les circuits informels. Les éleveurs sont soumis à une dégradation accélérée des parcours, une raréfaction des disponibilités en sous-produits de culture (en particulier disparition de la betterave), une baisse de valorisation de leurs produits... Dans le même temps, ils n'ont pas plus qu'hier accès à des services collectifs, notamment en matière sanitaire (prophylaxies, accès aux soins vétérinaires...). Seules quelques ONG ont initié ici ou là des projets de développement, tout particulièrement pour les productions de lait de chèvre.

8/ Les **maladies du bétail et l'hygiène des produits laitiers et des viandes** restent aujourd'hui très peu maîtrisées. Ces aspects sanitaires constituent un des freins majeurs du développement de l'élevage, surtout pour les petits ruminants, et risquent d'exclure du marché tout le secteur informel à moyen terme, sans aucune possibilité d'intégrer les normes internationales.

9/ Les **services aux éleveurs et aux transformateurs** sont encore embryonnaires. D'une part, les services de vulgarisation de l'Etat semblent peu efficaces sur le terrain en matière d'élevage. D'autre part, il n'existe pas de services vétérinaires collectifs. Les éleveurs, en tous cas ceux qui en ont les moyens, ne peuvent en général compter que sur les fournisseurs d'intrants (génétique, aliments, matériel, médicaments vétérinaires...) pour leur fournir des conseils. Cela s'est accentué début 2003 avec l'arrêt du projet FIDA-RDPE. Certes, il existe de notables exceptions dans quelques zones qui bénéficient de l'action d'ONG : Nord avec la Fondation René Moawad, Bekaa du nord avec plusieurs coopératives couvrant l'ensemble des activités des familles rurales, Sud avec l'ADR... (liste non exhaustive). Les transformateurs artisanaux ou semi-industriels ne bénéficient d'aucune formation ou appui technique.

10/ **L'enseignement supérieur agronomique et la recherche** se sont fortement structurés lors de la dernière décennie. Il existe quatre facultés agronomiques (UL, UAL, USEK, USJ), et les publications concernant l'élevage de ruminants sont assez nombreuses, mais les débouchés dans les filières lait et viande au Liban sont rares. L'IRAL a publié de nombreuses études concernant les filières lait et viandes rouges malgré des moyens limités.

Cependant, **ces recherches ne semblent pas se traduire en développement de terrain**. Les exceptions de recherche appliquée sont celles citées plus haut : projet FIDA-RDPE, coopérative d'Irsal (avec l'UAL), Ferme du Couvent de Tannayel (avec l'USJ), Centre agricole du Nord (avec l'USEK), Centre Agricole de Tyr (avec l'école d'agriculture de Nablatiyeh)...

Il semble qu'il ne manque pas d'ingénieurs agronomes ni de vétérinaires au Liban, mais plutôt de techniciens de terrain et de praticiens actifs en milieu rural.

Conclusion

quelques premières pistes de propositions⁴²

■ Concernant l'élevage de ruminants et les filières en général :

- Favoriser la liaison recherche / développement et les synergies entre projets. Mettre en place une véritable formation technique continue des acteurs des filières lait et viande.

Pour cela on s'appuiera bien évidemment sur les compétences existant au Liban (chercheurs, enseignants, praticiens actifs dans les différents projets...), avec le concours de praticiens étrangers.

Ces formations seront décentralisées et devront être très finalisées vers des améliorations techniques perçues comme prioritaires pour l'économie des filières.

On peut citer par exemple les sujets suivants :

- alimentation pratique des ruminants, cultures fourragères, utilisation de sous-produits de cultures ou industriels, complémentation vitaminique et minérale... ; les besoins des animaux dans les différentes phases du cycle... ;
- bases des soins aux animaux : mise-bas, parages des pieds, utilisation des médicaments vétérinaires...
- hygiène de la traite : nettoyage des pots, nettoyage des trayons, détection des mammites, réglage de la machine à traire...
- les fabrications fromagères et leurs conservations...
- abattage et découpe des viandes de petits ruminants, principe de conservation...
- marketing du lait et de la viande dans la vente directe, rapport avec la distribution...

Le public de ces formations serait constitué d'éleveurs, mais aussi de fromagers semi-artisanaux, de bouchers, voire de collecteurs.

Les lieux pourraient être les écoles d'agriculture (non visitées), mais surtout les Centres des projets d'ONG fonctionnant déjà en liaison avec des Facultés d'agronomie et l'IRAL : Centre Agricole du Nord, Ferme de Tannayel, Centre Agricole de Tyr...

La durée des formations est variable, mais il doit s'agir préférentiellement de cycles incluant des visites en ferme ou en laiterie, des phases de mise en pratique par chacun, des exercices pratiques...

La pédagogie est basée sur l'échange d'expériences et la confrontation permanente entre la théorie et la pratique.

⁴² Le cahier des charges de l'étude précise qu'elle dégagerait « les premières pistes d'actions ». Il ne s'agit donc pas là d'un plan exhaustif et cohérent, qui devrait éventuellement faire l'objet d'une étude ultérieure. Ces premières pistes sont donc totalement indicatives, et devront être débattues en particulier lors du séminaire de compte-rendu prévu en octobre 2003 à Beyrouth.

Une première étape pourrait consister en un transfert de savoir-faire et d'expériences pratiques de la part d'experts étrangers dans les domaines suivants :

- formation de formateurs ;
- organisation de campagnes de conseils collectifs (ex : « OPTILAIT » pour la qualité du lait ou « FOURRAGE MIEUX » en France) ;
- réalisation de guides pratiques simples pour les éleveurs et les intervenants artisanaux des filières lait et viande...

▪ **La formation d'assistants- vétérinaires...**

...qui puissent pallier en partie au moins la pénurie de vétérinaires praticiens ruraux pourrait être mise en place par l'Etat.

Ces assistants seraient ensuite chargés de la mise en oeuvre des prophylaxies des grandes endémies par le Ministère de l'agriculture, en liaison avec les vétérinaires fonctionnaires. Ils seraient également des agents de conseil en matière de pratiques d'hygiène dans les exploitations.

■ **Concernant les filières laitières :**

- Mettre en place une « **Commission interprofessionnelle laitière** ». Celle-ci pourra en particulier être sollicitée par le Ministère de l'agriculture pour faire des propositions sur :
 - la mise en place du suivi des prix des laits et de l'information aux opérateurs ;
 - les méthodes d'analyse de la qualité du lait ;
 - les grilles de paiement à la qualité ;
 - les délais de paiement ;
 - les marges maximales de collecte...

Il ne s'agit pas de créer *ex nihilo* une interprofession, mais d'en jeter les bases.

En absence d'organismes représentatifs indiscutables des éleveurs ou des laiteries, on pourrait partir de l'existant :

- éleveurs membres du Comité de crise mis en place au printemps 2003, en incluant des représentants d'éleveurs d'autres régions que la Bekaa, par exemple ceux impliqués dans des projets d'ONG... ;
 - secteur « laiteries » du Syndicat des industries agroalimentaires ;
 - quelques représentants de laiteries semi-artisanales et d'éleveurs - producteurs de fromages fermiers ;
 - des experts impliqués dans l'enseignement, la recherche, des projets de développement, l'adoption des normes des produits alimentaires au sein de LIBNOR... ;
 - des représentants de la grande distribution libanaise ;
 - de même que des représentants des organisations de consommateurs.
- Le Ministère de l'agriculture pourrait s'appuyer sur les propositions de la Commission afin d'élaborer un **cahier des charges pour la reprise par un ou plusieurs gérants (sociétés de droit privé commercial ou coopératif) des Centres de collecte du projet FIDA-RDPE.**

- Cette **Commission Interprofessionnelle** serait associée à la distinction des produits laitiers Libanais, en particulier à la **mise en place de « Qualité Liban »** dans son domaine, couvrant l'ensemble des produits répondant à la législation en vigueur :
 - élaboration de cahiers de sensibilisation des éleveurs et des autres acteurs,
 - formations,
 - opérations de communication autour du logo...

- **Mise en place d'un « Institut de la Qualité »**
Reconnu par l'Etat, il serait chargé du pilotage et du contrôle des « produits laitiers définis par des normes strictes » et des « AOC ».
Concernant les AOC, cet Institut serait au préalable chargé de reconnaître les produits qui pourraient en bénéficier, essentiellement issus des laits de chèvres et de brebis.

Cet Institut serait administré à la fois par des représentants de l'Etat et des délégués de la Commission interprofessionnelle laitière.



**Livestock Technical
International Cooperation**

**Bureau
de Coopération
Technique
Internationale**



Jean-Noël Bonnet

Chef du Bureau de
la coopération technique
internationale

Florence Macherez

Assistante

Institut de l'Élevage

149, rue de Bercy
F-75595 PARIS Cedex 12
Phone: 33 1 4004 52 41
Fax: 33 1 4004 52 75

intercoop@inst-elevage.asso.fr

www.inst-elevage.asso.fr/presentation/index.html

CNE

CONFÉDÉRATION NATIONALE DE L'ÉLEVAGE

*French Livestock Confederation
of Breeders Organisations*





CPDE
Etablissements
Départementaux
de l'Elevage



France
Contrôle Laitier



France
Bovins Croissance



The experience and know-how of the French livestock professional organisations at your service

French breeders have equipped themselves with organisations for each professional sector, whose national federations are coordinated within the French Livestock Confederation of Breeders Organisations (CNE).

The experience and the **know-how** of the French livestock professional organisations and their National Technical Institute (Institut de l'Elevage) are particularly important in the following fields:

- Animal identification
- On-farm recording of the animal's genealogy and performances
- Computerised systems for management and valorisation of this data
- Assessment of breeding stock
- Breed selection
- Creating bench-marks, tools and methods for technical support and advice
- Training of extension officers and transfer of results
- Herd management (production systems, nutrition, buildings, reproduction...)
- Animal health
- Organisation of production and marketing
- Developing official quality signs (brand and labels)
- Product quality and traceability.

To respond to requests for **expertise, engineering, consultancy and training** in the herbivore breeding sphere, the French livestock professional organisations have, within the Livestock Institute, a **livestock technical international cooperation bureau** which is in a position to **play a role orchestrating** the special skills of the different organisations, according to your project.

Programmes and actions can be developed in consultation and complementarity, on the one hand with the Anda, Official Milk and Meat Boards (Onilait, Ofival), and Inter-professions (CNIEL, Interbev), and on the other, with the Ministries concerned and international development support organisations such as Adepta, Ubifrance, Onudi, Sopexa and EU programs (Phare, Sapard). We will be pleased to welcome you, to study your requirements and provide the most appropriate solution for your project.

Our contributors: executives, engineers and technicians from our professional organisations who can advise you in your choices according to your aims.

L'expérience et le savoir-faire des organisations professionnelles d'élevage françaises à votre service

Les éleveurs français se sont dotés d'organisations par secteur professionnel, dont les fédérations nationales se coordonnent au niveau national au sein de la Confédération Nationale de l'Elevage (CNE).

L'expérience et le **savoir-faire** des organisations professionnelles d'élevage françaises et de leur institut technique national (Institut de l'Elevage) sont importants, en particulier dans les domaines de:

- l'identification des animaux
- l'enregistrement en ferme de l'état civil et des performances
- les systèmes informatiques de gestion et de valorisation
- l'évaluation des reproducteurs
- la sélection des races
- l'élaboration des références, des outils et des méthodes de l'appui et du conseil technique
- la formation et le transfert des résultats
- la conduite des troupeaux (systèmes de production, alimentation, bâtiments, sanitaire, reproduction...)
- la santé animale
- l'organisation de la production et de la mise en marché
- le développement des signes officiels de qualité (marques et labels)
- la qualité et la traçabilité des produits.

Pour répondre aux demandes d'**expertise, d'ingénierie, de conseil, de formation**, etc. dans le domaine de l'élevage des herbivores, les organisations professionnelles d'élevage françaises disposent, dans le cadre de l'Institut de l'Elevage, d'un **bureau commun de la coopération technique internationale** à même de jouer un **rôle d'ensemblier** des compétences des diverses organisations selon les projets.

Les programmes et actions peuvent être développés en concertation et complémentarité, d'une part avec l'Anda, les Offices (Onilait, Ofival), et les interprofessions (CNIEL, Interbev), et d'autre part les ministères concernés et les organismes d'appui au développement international: Adepta, Ubifrance, Onudi, Sopexa et Programmes Européens (Phare, Sapard).

Nous serons heureux de vous accueillir, d'étudier et de répondre au mieux à vos demandes.

Nos intervenants: cadres, ingénieurs et techniciens de nos organisations professionnelles capables de vous conseiller dans vos choix selon vos objectifs.