



La filière laitière libanaise: Enjeux et défis

Professeur. Samir Medawar

Doyen

Université Libanaise – Faculté d’Agriculture

samirmedawar@hotmail.com



1. Chiffres clés

- **Superficie:** 10452 km²
- **Population:** ≈ 5,900,000 habitants
- **Secteur agricole**
 - 169512 exploitation agricoles
 - 4142 spécialisées en production animale
 - 165370 mixtes sur 2 310 km²
 - 4,7% du PIB et 16% des exportations
- **Valeur monétaire**
 - Production agricole: USD 2,115 Mds
 - Production animale: USD 638,6 M
 - Lait: 120,6 M USD



2. Secteur laitier

- Consommation moyenne de lait: Liban (159 Kg/hab), UE (190-207 Kg/hab)
- Diminution du nombre d'éleveurs en 2010:
 - Bovins à 10 400
 - Ovins à 4 094
 - Caprins à 5 847
- Causes:
 - Economiques (coût du fourrage, compétition, etc.)
 - Sociales (sécurité sociale, transmission, etc.)
 - Environnementales (manque d'espace de pâturage, consommation d'eau, etc.)
- Approche holistique pour expliquer le fonctionnement de la filière et identifier ses faiblesses afin de proposer les solutions.



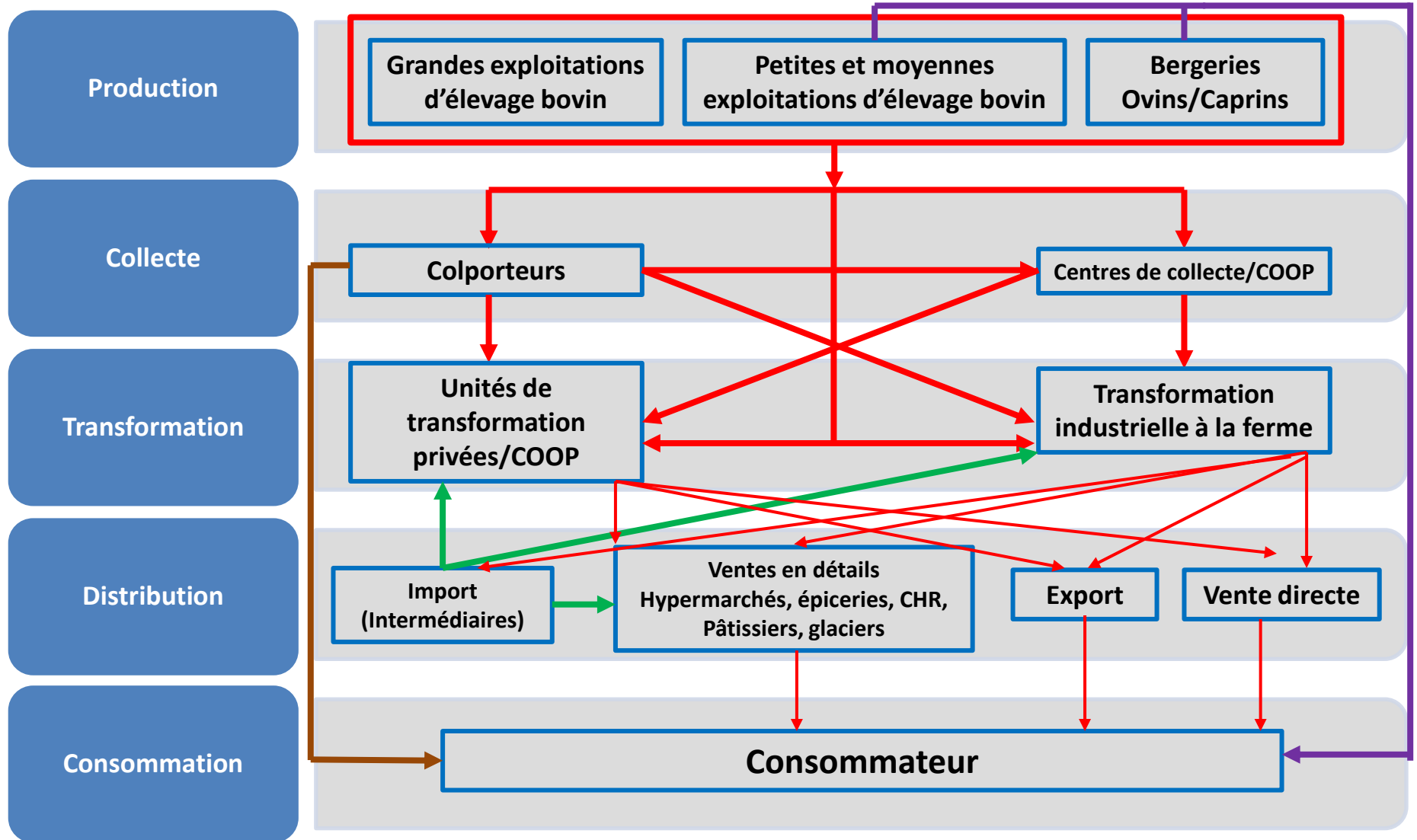


Figure 1: Flux laitier le long de la filière *Source: LACTIMED 2010*



1. Les élevages de cheptel

- 15800 exploitants
- 9% du nombre total d'exploitants agricoles

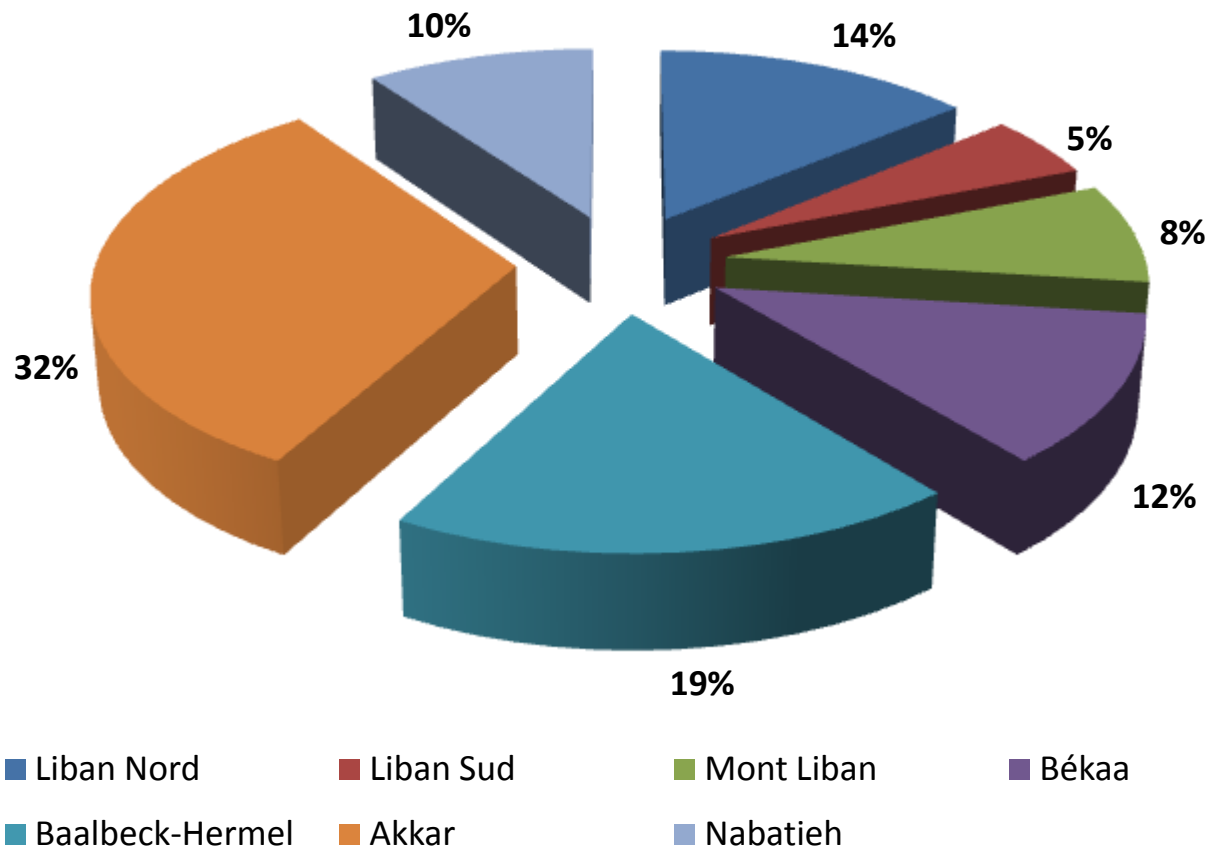


Figure 2: Distribution du nombre d'éleveurs de cheptel (%)



2. Les élevages bovins

- 10410 exploitants
- 68568 têtes
- Moyenne de 7 têtes par éleveur
- Race prépondérante : Holstein-Frisonne

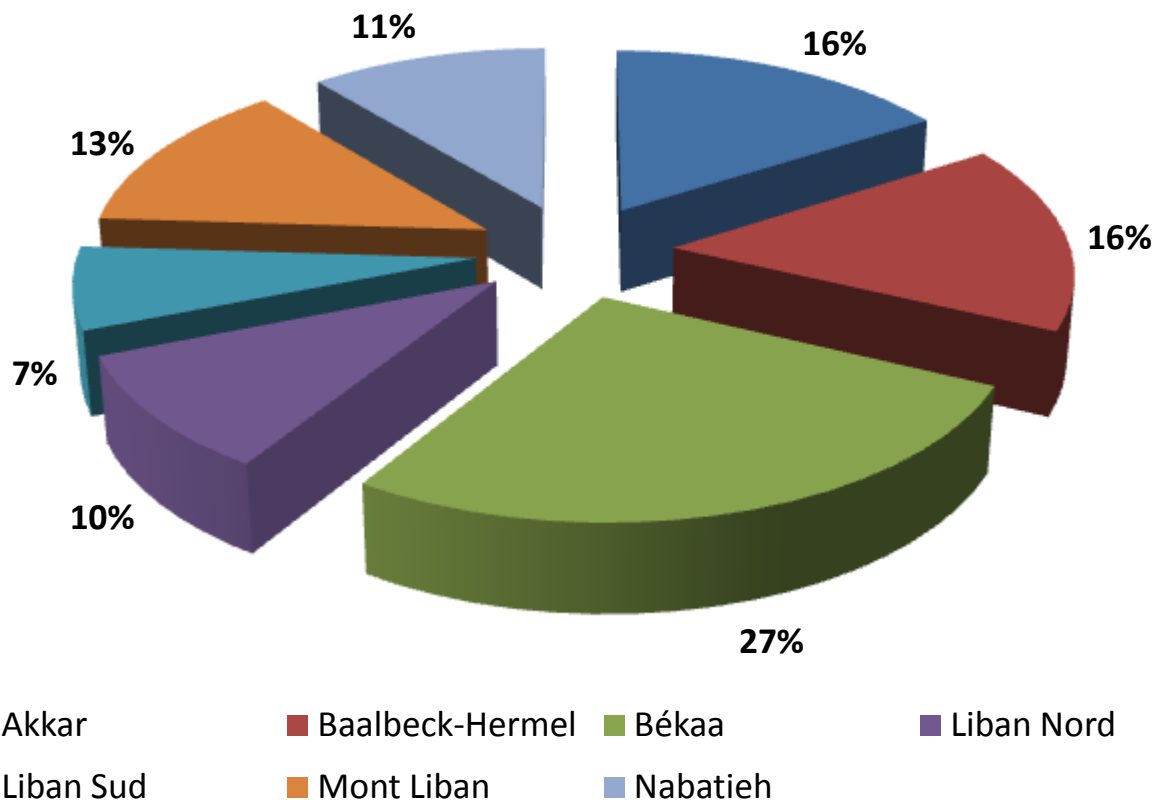


Figure 3: Distribution de bovins (%)



3. Les élevages ovins

- 4094 exploitants
- 265345 têtes
- Moyenne de 65 têtes par éleveur
- Race prépondérante : Awassi

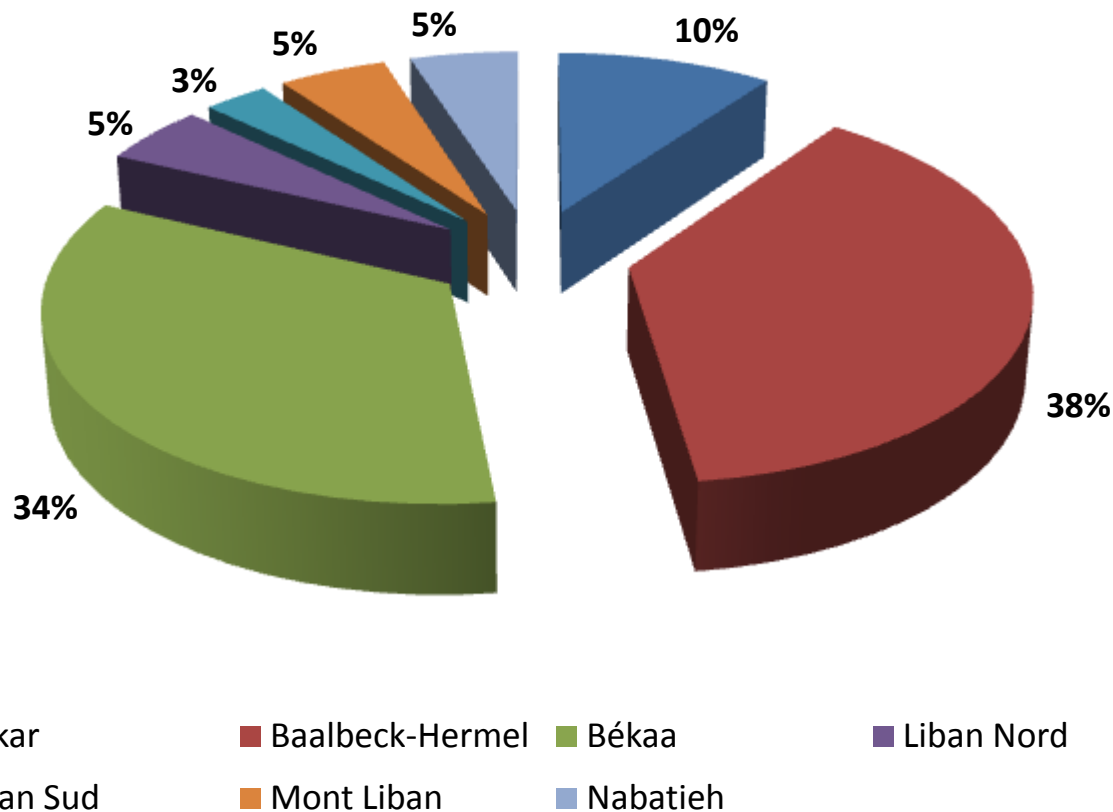


Figure 4: Distribution des ovins (%)



4. Les élevages caprins

- 5847 exploitants
- 403860 têtes
- Moyenne de 69 têtes par éleveur
- Race prépondérante : Baladi, Damasquine

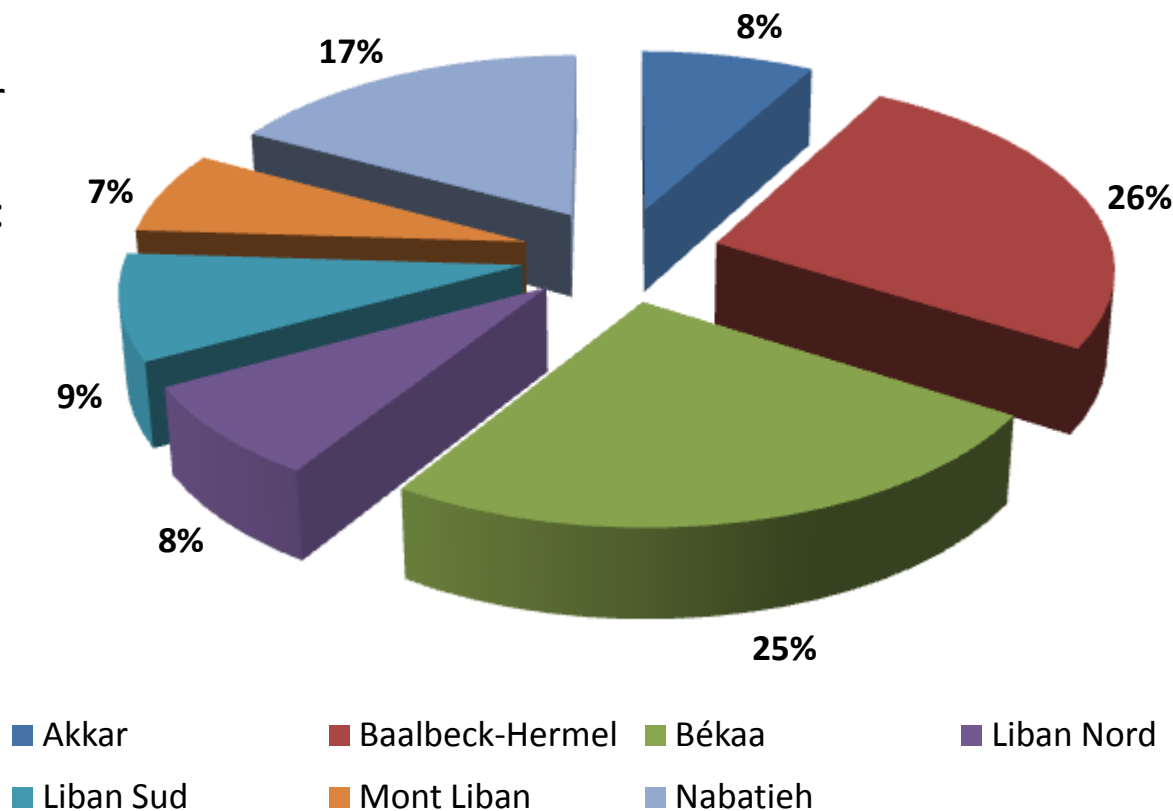


Figure 5: Distribution des caprins (%)



5. Systèmes de production

5.1. Bovins

- Systèmes de subsistance (de 1 à 3 vaches)
- Systèmes moyens diversifiés (de 4 à 6 vaches)
- Systèmes bovins laitiers spécialisés (de 7 vaches et plus)
-
- Elevages laitiers intégrés à des industriels

5.2. Petits ruminants

- Elevages moyens sédentaires (de 200 à 300 têtes)
- Elevages semi-nomades (de 300 à 500 têtes)
- Elevages transhumants



6. Les handicaps du secteur

- Manque de pâturages
- Basse productivité liée aux conditions sanitaires des animaux
- Coût élevé de nutrition, de pâturage et de main d'œuvre
- Variété limitée des cultures annuelles et temporaires dans les systèmes d'élevage spécialisés
- Mauvaise gestion de la matière organique
- Fragilité de l'éleveur entre les commerçants d'aliments de bétail et les transformateurs
- Manque de formes développées d'organisation



1. La collecte

- En 2000, le « projet de réhabilitation des petits élevages », cofinancé par le FIDA et l'OPEP, a construit 12 centres de collecte avec un budget de USD 5,5 M.
- Evolution du système de collecte, amélioration de la qualité du lait, augmentation de son prix.
- Clôture du projet en 2007, centre de collecte fermés, détérioration de la qualité
- En 2010, le Conseil des Ministres a autorisé le Ministère de l'Agriculture à louer les centres de collecte établis dans le cadre du projet FIDA-OPEP au secteur privé, aux municipalités ou aux organisations internationales.
- Certaines entreprises privées ont construit leurs propres centres de collecte dans la Bekaa (Taanayel Les Fermes, Dairy Khoury, etc.)



2. La transformation

- 64 unités en 1985, 228 en 1994, 500 unités fin années 90.
- La majorité des entreprises laitières sont des unités individuelles et artisanales.
- 115 Entreprises laitières enregistrées au Ministère de l'Industrie
- 202 unités avaient déposé une demande d'obtention de l'agrément sanitaire auprès du Ministère de l'Agriculture.

3. Typologie

- **Laiteries modernes** : le processus de fabrication est mécanisé avec un minimum d'intervention de la main d'œuvre (Liban Lait, Taanayel Les Fermes, Ghandour's the dairy, Skaff Farm, etc.)
- **Laiteries semi modernes** : la production est partiellement mécanisée (Centre Jdita, Jarjoura, Massabki, Couvent de Tanail, Jaber, etc.)
- **Laiteries traditionnelles** : la fabrication est traditionnelle et le niveau d'hygiène est généralement douteux.



4. Produits typiques

Familles	Produit	Mode de Production	Norme
Lait et lait fermenté	Lait Cru	N/A	LIBNOR n. 1999:24
	Lait Pasteurisé	Chauffage 65 °c pour 30 mn /72 °C pour 15 sec Refroidissement rapide jusqu'à 8°C	LIBNOR n. 1999:25
	Lait Stérilisé	Chauffage jusqu'à destruction complète des microorganismes non microbienne et destruction des microorganismes microbiennes selon les normes internationales	LIBNOR n. 1999:26
	Yaourt (Laban)	Lait pasteurisé (90°C) Ferments thermophiles (45°C)	LIBNOR n. 1999:33
	Labneh	Laban égoutté en sac 24 à 48 h 25-30% MS	
Les fromages et leurs sous-produits	Fromage Baladi (Fromage Vert)	Fromage cru avec présure, pressé à la main	LIBNOR n. 2001:221
	Halloumi	Pasteurisation, puis caillage, moulage et pressage. Recuite à 95°C dans le sérum durant 30 mn environ, puis repressage	LIBNOR n. 2001:222
	Akkawi	Pasteurisation, puis fermentation au levain, puis pressage et salage. 35% MS	LIBNOR n. 2001:223
	Double Crème	Sous-produit des précédents, fromage de sérum cuit	LIBNOR n. 2001:225
	Karicheh	Fromage frais Sérum de fabrication, chauffé à 90°C pendant 30mn	N/A
Produits laitiers de longue durée de vie	Chanklich	Lait pasteurisé, fermenté, égoutté puis moulé enrobé de thym, de cumin et de diverses épices	N/A
	Kesheck	Mélange en poudre de lait et de blé concassé	LIBNOR n. 2002:250



4. Produits typiques



Yaourt



Labneh



Baladi



Halloumi



Akkawi



Double crème



4. Produits principaux



Karicheh



Chanklish



Kesheck



5. Les handicaps du secteur

- L'absence fréquente de relation directe avec les éleveurs, autrement qu'à travers des collecteurs
- L'absence de maîtrise de la qualité du lait
- L'absence de capacité d'innovation fromagère, et de formation des fromagers autre que « sur le tas»
- Le faible équipement et la faible capacité d'investissement
- Le faible pouvoir de négociation avec les grandes surfaces : elles privilégient les mini-marchés et le commerce de proximité
- La concurrence des laiteries industrielles d'une part, et de produits importés à bas prix ou fabriqués à partir lait en poudre d'autre part.



1. Les débouchés de l'industrie laitière

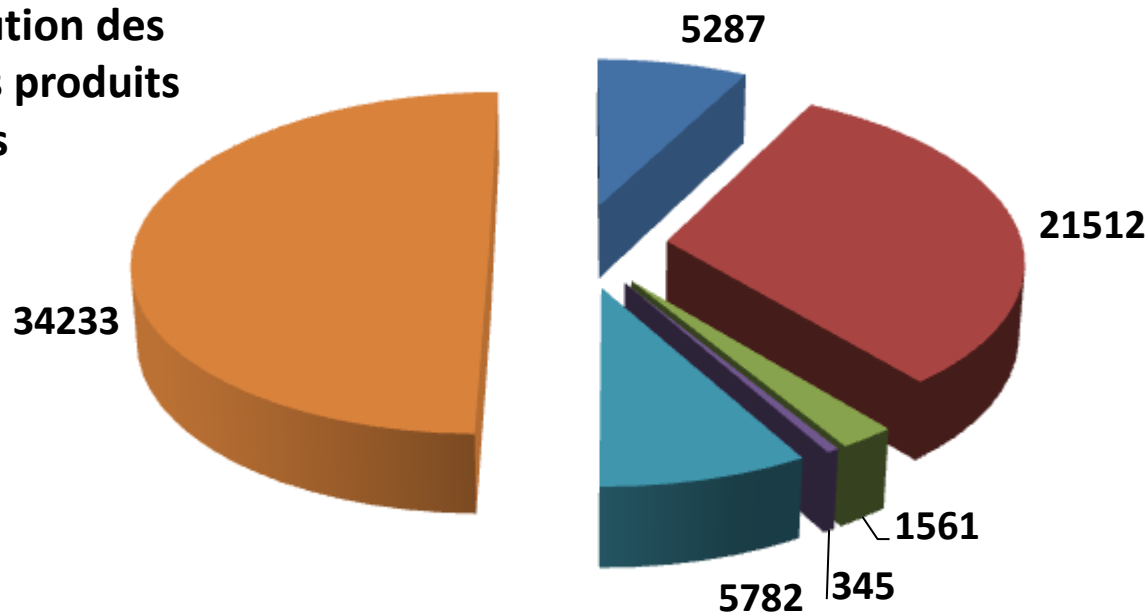
- La grande distribution, très exigeante en termes de délais et rythme de livraison, ainsi que de délais de paiement;
- Les hypermarchés, situés dans les grandes villes et qui consacrent des surfaces importantes aux produits laitiers (Spinneys , Le Charcutier Aoun, Bou Khalil, Monoprix etc.)
- Les supermarchés et petits détaillants qui, s'intéressent davantage au prix qu'à la qualité.
- Les lieux de consommation hors foyer constitués principalement par les hôtels, restaurants et cafés ;
- Les points de vente propres aux usines, dont certains se limitent à de petits espaces
- La vente directe aux consommateurs, pratiquée aussi bien par des laiteries respectant les normes sanitaires et réglementaires que par des laiteries non conformes auxdites normes.



2. Importation

- Contribue à 78% du besoin local

Figure 6: Distribution des importations des produits laitiers en tonnes



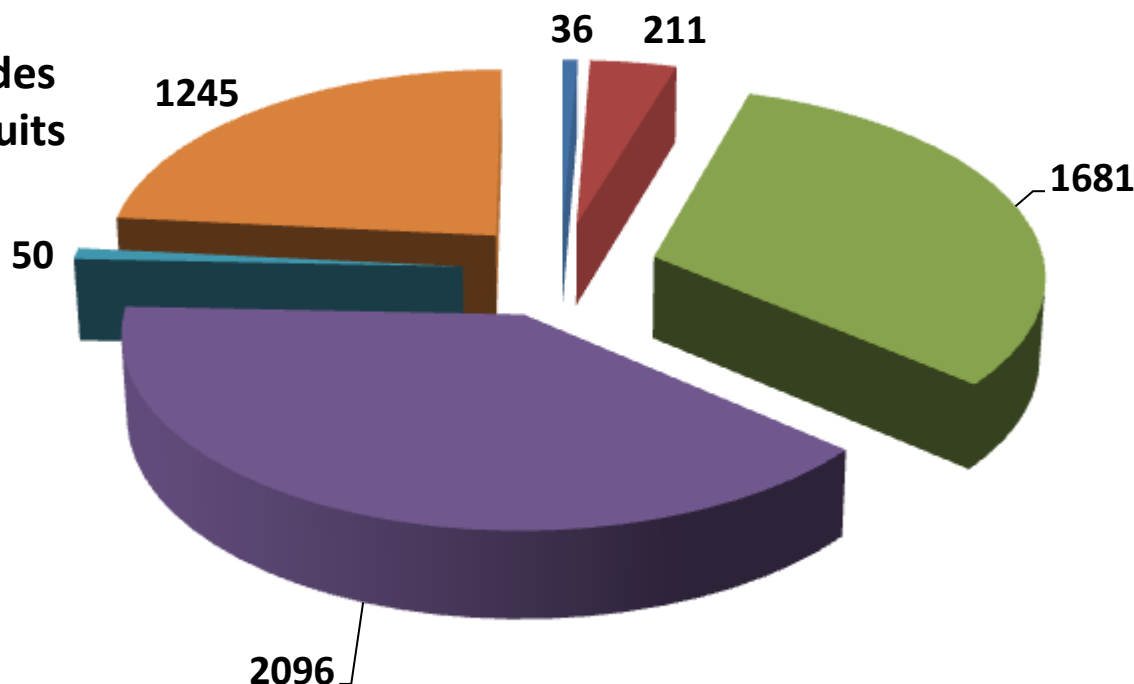
- Lait et crème de lait non concentrés, sans sucre ni substances édulcorantes
- Lait et crème de lait concentrés ou contenant du sucre ou d'autres substances édulcorantes
- Babeurre, lait et crème caillés, yaourt et autres laits ou crèmes fermentés ou acidifiés
- Lactosérum
- Beurre, matières grasses et pâtes à tartiner dérivées du lait
- Fromages



3. Exportation

- Le ratio exportations/importations en 2012 est de 7,74%

Figure 7: Distribution des exportations des produits laitiers en tonnes



- Lait et crème de lait non concentrés, sans sucre ni substances édulcorantes
- Lait et crème de lait concentrés ou contenant du sucre ou d'autres substances édulcorantes
- Babeurre, lait et crème caillés, yaourt et autres laits ou crèmes fermentés ou acidifiés
- Lactosérum
- Beurre, matières grasses et pâtes à tartiner dérivées du lait
- Fromages



4. Les handicaps de la distribution

- Coupure fréquente d'électricité
- Dépendance sur des sources alternatives d'électricité
- Infrastructure routière non adaptée
- Taux élevés d'embouteillage
- Préférence des consommateurs de produits bon marché.



1. Critères de consommation

- **Age** : la consommation de lait liquide diminue avec l'âge,
- **Sexe** : les femmes consomment plus de lait et produits laitiers que les hommes
- **Mode de vie (urbain ou rural)** : les ménagères villageoises préparent davantage elles-mêmes des produits laitiers
- **Climat** :
 - La demande de lait et de produits laitiers diminue entre janvier et mars,
 - la consommation de Laban et d'Ayran frais augmente en été,
 - la consommation plats chauds traditionnels s'accroît en hiver ;
- **Le goût et les préférences** : les libanais se sont tournés vers le Labné au goût neutre, tandis que le lait liquide est de plus en plus consommé sous forme UHT.



2. Catégories de consommateurs

- la première consomme surtout des produits laitiers importés pour des raisons des contrôles techniques de qualité, de la marque et du goût ;
- la deuxième considère les produits importés meilleur marché que les produits locaux ;
- la troisième préfère les produits importés, jugés de meilleure qualité et exige le contrôle de la filière ;
- la quatrième associe la qualité à l'utilisation de lait cru comme matière première, à la provenance géographique et aux productions fermières,
- la cinquième, minoritaire, trouve la production locale satisfaisante et y accorde une préférence lors de l'achat.



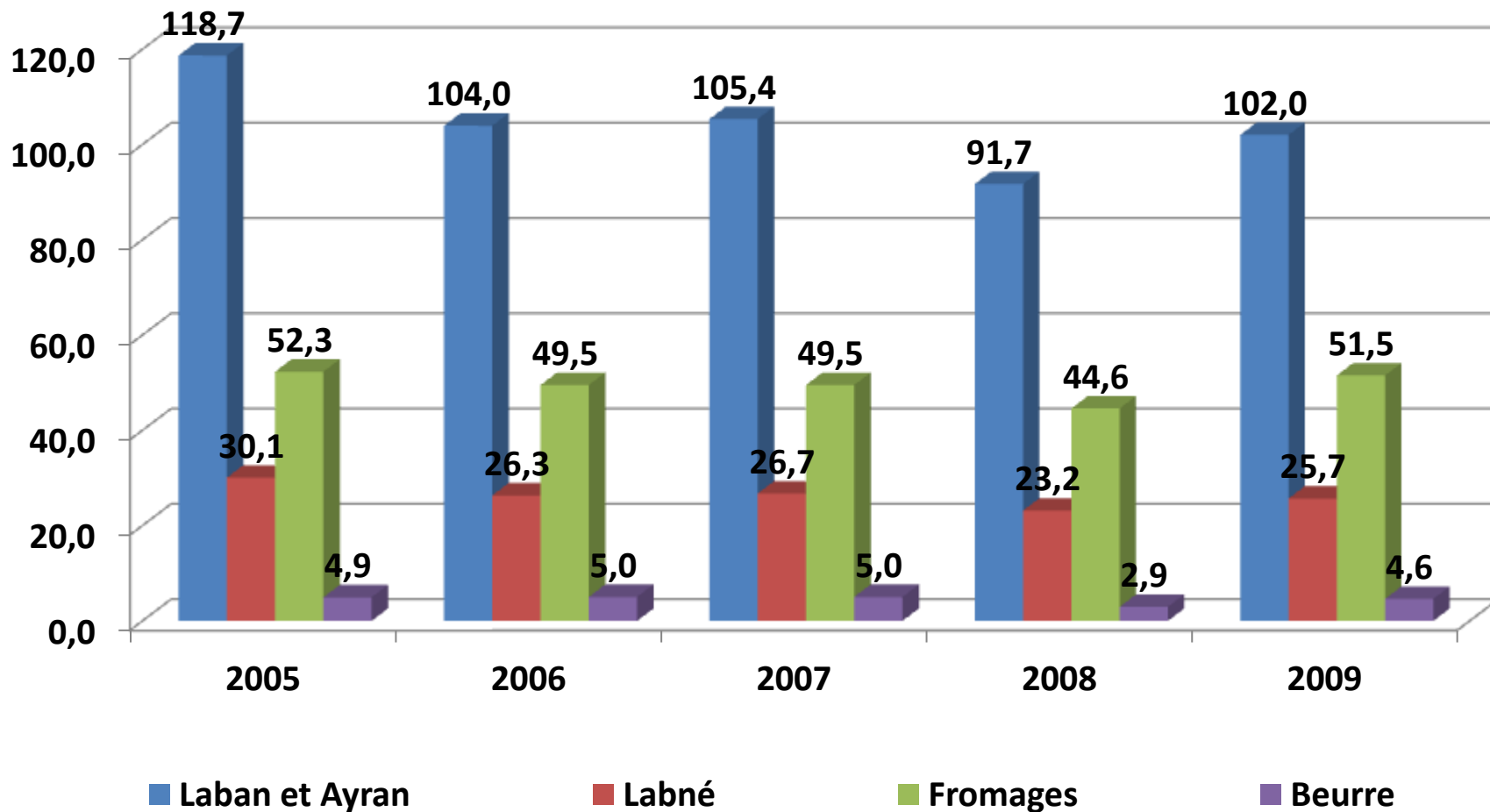


Figure 8: Evolution de la consommation locale de dérivés laitiers entre 2005 et 2009 (000T)



3. Les habitudes de consommation par produit

Lait de boisson

- Il est consommé surtout le matin au petit déjeuner et entre dans la préparation de divers plats, pâtisseries et glaces.

Laban

- Il peut être consommé seul ou en accompagnement de certains plats traditionnels.
- préparation de salades (avec du concombre et de la menthe sèche) et de plats libanais et moyen-orientaux (Kebbe au Laban, courgettes au Laban, etc.).

Ayran

- Il est consommé comme une boisson rafraîchissante, surtout en été.
- Il peut accompagner une Pita au thym ou à la viande hachée (Sfiha) ou encore un sandwich.



3. Les habitudes de consommation par produit

Labné

- Facile à tartiner, il est consommé surtout au petit déjeuner et au dîner.
- Il constitue un élément central du patrimoine culinaire libanais et entre dans la préparation de plusieurs mezzés :

Les fromages Halloum, Akkawi, Double crème, Mchallali et Baladi

- Les fromages sont consommés à tout âge, surtout au petit déjeuner et au dîner.
- Ils entrent dans la préparation des Pitas.
- L'Akkawi est également utilisé dans la préparation de certains desserts
- Le Baladi fait partie des mezzés libanais.



3. Les habitudes de consommation par produit

Kechec

- Il est préparé sous forme de soupe (assaisonnée à l'ail, en accompagnement d'une viande cuisinée et conservée dans du lard) et consommé surtout au petit déjeuner.
- Il peut également garnir une Pita.

Chanklich

- Il est consommé surtout par les adultes, au déjeuner et au dîner.
- Il fait partie des mezzés libanais et est consommé haché avec des tomates, des oignons et de l'huile d'olive.



Conclusions

- Le secteur laitier offre plein d'opportunités d'expansion, vue que la plupart de la consommation est couverte par l'importation
- Besoin de diminuer le cout de fourrage en introduisant des ingrédients moins chers recyclés comme la pate d'olive et les ensilages
- Améliorer la situation du producteur qui reste le maillon faible en encourageant la mise en place de coopérative
- Encourager le partenariat entre le ministère d'agriculture, les ONGs et l'université libanaise dont les recherches pourront guider les décisions concernant les politiques agricoles
- Encourager la collaboration régionale au niveau méditerranéen et disséminer les informations acquises et servir l'évolution du secteur laitier local et régional.



MERCI pour votre attention

شكرا لأستماعكم

