

CIHEAM



*International
Centre for Advanced
Mediterranean Agronomic
Studies*

Centre
International
de Hautes Etudes
Agronomiques Méditerranéennes

Thèse / Thesis

requis pour
l'obtention du titre

submitted
for the degree of

Master of Science

**Mutations structurelles et
développement de la filière "lait"
au Liban**

Elie HADDAD

collection "Master of Science" n°43

1997

**Institut Agronomique Méditerranéen de
Montpellier**



CIHEAM

Centre International de Hautes Etudes
Agronomiques Méditerranéennes

*International Centre for Advanced
Mediterranean Agronomic Studies*

Secrétariat Général / *General Secretary*

11, rue Newton
75116 PARIS
Tel.: (33-1) 53 23 91 00 – Fax: (33-1) 53 23 91 01



Instituts Agronomiques Méditerranéens
Mediterranean Agronomic Institutes
(IAM)

Bari – Chania – Montpellier – Zaragoza

IAM – Bari
Via Ceglie 23
70010 Valenzano, Bari, Italy
Tel.: (39) 80 78 06 111 – Fax: (39) 80 78 06 206

IAM – Chania
P.O. Box 85
73100 Chania, Crete, Greece
Tel.: (30) 821 81 151 – Fax: (30) 821 81 154

IAM – Montpellier
3191, route de Mende – BP 5056
34033 Montpellier Cedex 1, France
Tel.: (33-4) 67 04 60 00 – Fax: (33-4) 67 54 25 27

IAM – Zaragoza
Apdo. 202
50080 Zaragoza, Spain
Tel.: (34) 76 57 60 13 – Fax: (34) 76 57 63 77

**Mutations structurelles
et développement de la filière "lait"
au Liban**

Master of Science du CIHEAM-IAMM, n°43

Elie HADDAD

1997

L'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans cette thèse

Ces opinions n'engagent que leur auteur

HADDAD (Elie) - Mutations structurelles et développement de la filière lait au Liban - Montpellier : CIHEAM/IAMM, 1997 - 116 p - (Thèse Master of Science, IAMM, 1997, Collection Master of Science, n°43)

Série Thèses et Masters

Ce Master est le 43^e numéro de la collection "Master of Science" de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (voir liste en fin de volume).

Cette collection réunit les thèses Master of Science du CIHEAM-IAMM ayant obtenu la mention "Publication", ainsi que les travaux doctoraux réalisés dans le cadre des activités scientifiques et pédagogiques de l'Institut et de ses enseignants-chercheurs.

La thèse Master of Science du Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes :

Mutations structurelles et développement de la filière "lait" au Liban.

a été soutenue par **Elie Haddad** en novembre 1996 devant le jury suivant :

M. J.L. RASTOIN	Enseignant-chercheur, CIHEAM/IAM Montpellier,	Président
M. R. PEREZ	Professeur Université Montpellier, INRA Montpellier,	Membre
M. M. TOUNSI	Chercheur associé, CIHEAM/IAM, Montpellier,	Membre
Mme S. TOZANLI	Enseignant-chercheur, CIHEAM/IAM Montpellier,	Membre

Le travail de recherche a été encadré par M. R. PEREZ

Le texte a été mis en forme pour cette publication par Mme M.C. TIGOULET pour le Bureau des Publications de l'Institut de Montpellier.

CIHEAM
Institut Agronomique Méditerranéen
de Montpellier

Directeur : Gérard GHERSI
3191, route de Mende - B.P. 5056
34033 Montpellier Cédex 1 - France
Tél : 04 67 04 60 00
Fax : 04 67.54.25.27

Remerciements

Je tiens à remercier tout particulièrement le professeur Roland PEREZ pour avoir accepté de diriger cette thèse. Son apport méthodologique, ses conseils judicieux et ses encouragements constamment prodigués, m'ont très grandement aidé à mener à terme ce travail.

Je désire de même exprimer ma gratitude à Madame Selma TOZANLI et Monsieur Youssef TOUNSI pour leur grande disponibilité, leurs conseils éclairés et leurs remarques pertinentes. Puissent-ils trouver ici l'expression de ma reconnaissance.

Je n'oublie pas de remercier Madame Martine PADILLA, Mademoiselle Maria Isabel FERRER et Monsieur Philippe LE GRUSSE pour leurs suggestions utiles et leur aide efficace.

Je remercie également Madame Marie-Claude TIGOULET pour avoir revu et corrigé le texte.

Ma sympathie s'adresse à mes amis Salem, Maria Antonia, Ghazi, Osama, Dimitra et Michel.

Que tous ceux qui m'ont aidé, de près ou de loin, trouvent ici l'expression de ma profonde gratitude.

Sommaire

	Page
Introduction	5
Chapitre I- A la recherche d'un support théorique et méthodologique approprié	9
Section I- Structure de marché et comportements des acteurs	9
Section II- La filière: un mésosystème à définir	15
Section III- Choix du cadre théorique dans la méthodologie proposée	21
Chapitre II- Dynamiques du marché de la demande	25
Section I- Place du lait dans l'alimentation libanaise	25
Section II- Le commerce extérieur	35
Chapitre III- Réorganisation des structures de production	45
Section I- Le lait : une production en fluctuation	45
Section II- Du lait aux produits laitiers	53
Chapitre IV- Evolution du secteur: 1985-1994, une industrie fragmentée	65
Section I- La logique des acteurs à la base de la structure du marché	65
Section II- Mécanismes de formation du prix	78
Section III- Possibilités de développement de la filière	81
Conclusion : Schéma synoptique de la filière "lait" au Liban pendant période de vingt ans	87
Bibliographie	91
Annexes	95
Liste des tableaux, graphiques et figures	105
Table des matières	112

Introduction générale

Le Liban, petit pays de 10 452 Km² et d'environ 3 millions d'habitants, appelé la Porte entre l'Orient et l'Occident, se trouve à la croisée des chemins des trois continents du monde ancien. L'Etat, siège du pouvoir, ne peut être identifié à un territoire, ou à une population. L'Etat, cette notion abstraite, cette réalité inaperçue est une autorité souveraine qui nous conditionne tous.

L'Etat libanais est demeuré, pendant de longues années absent, et ce dans tous les domaines vitaux. "L'absence de l'Etat" est devenue une expression traduisant des faits connus et décrits dans les livres de géopolitique libanaise qui, se répétant dans leurs chapitres, persistent et marquent la mémoire et la conscience des Libanais. Toute tentative d'organisation économique ou sociale était jugée comme une atteinte au régime économique libéral qui était finalement abandonné à lui-même.

L'adoption de la formule "laisser faire, laisser passer" en économie libanaise remonte, selon certains observateurs, à la période de la Moutaçarrifiya, période finale du "protectorat Ottoman" (1864-1914). Ce choix de la politique publique a été renforcé par les autorités mandataires françaises qui ont abandonné même l'offre des services publics (eau, électricité, transport) au secteur privé étranger. Le président F. CHEHAB (1958-1964) voulait une nouvelle conception de l'action de l'Etat, mais la politique chéhabiste n'étant pas allée vers une réforme du système est souvent perçue comme un échec. Le sextenat de CH. HELOU (1964-1970) est considéré comme une continuation du chéhabisme. Durant le gouvernement de S. FRANGIE (1970-1976), la déficience de l'action étatique sur les plans social et économique a été reconnue par plusieurs auteurs¹.

La caractéristique majeure de l'économie libanaise d'avant-guerre était la prépondérance du secteur tertiaire. Sa part dans le PIB est passée de 62% en 1962 à 70% en 1972. Les parts des secteurs industriel et agricole dans le PIB sont passées respectivement, entre 1950 et 1972, de 13% à 16%, et de 20% à 9,8%². Dans ce cadre, le Liban s'est donné une vocation de centre régional de commandement financier et commercial, de relais entre les métropoles occidentales et les marchés du Proche-Orient.

Le Liban atteignit en 1974 son plus haut niveau de développement, tendance interrompue par la guerre de 1975 qui a ravagé une grande partie de son potentiel économique (E. YACHOUI, p13). Les pertes les plus grosses ont été encourues par le secteur tertiaire. L'activité industrielle de 1977 ne représente, d'après l'association des industriels libanais, que 40 à 50% de celle de 1974. Le tourisme qui représentait 19,4% du PIB en 1974 est pratiquement réduit à zéro³. La guerre a eu aussi de fâcheuses répercussions sur le secteur agricole. En effet, les événements ont causé beaucoup de destructions, de perte de matériel agricole, d'occupation de terre et d'abandon de fermes.

La balance commerciale a souffert d'un déficit chronique. D'après les chiffres du FMI (Fond Monétaire International), les exportations en 1985 ne représentaient que 39% de leur valeur en 1974. Par contre, les importations ont connu un rythme de croissance sans commune mesure (S. ABI SAMRA, op. cité, p.23). Le retrait de l'Etat de la vie quotidienne du peuple libanais, renforcé par les événements de la guerre, a touché profondément ses possibilités de vivre. La vie économique dans son ensemble souffre, l'agro-industrie est touchée et le secteur laitier dévasté.

¹ A. DAGHER, *L'Etat et l'économie au Liban, Les cahiers du Cermoc n°12, 1995, pp 15-33.*

² D'après les calculs de statistiques nationales libanaises (Direction générale des statistiques), cité par S. ABI SAMRA, *Les transformations socio-économiques au Liban pendant la guerre, 1991, p.9.*

³ *La revue du Liban, 11 août 1979, p. 15, cité par S. ABI SAMRA op. cité, p. 15.*

1- Problématique

Le secteur laitier au Liban est conditionné par une série de contraintes d'ordre politico-économique, institutionnel, commercial et organisationnel, qui influencent le comportement et les logiques d'action des entreprises.

- **Sur le plan politico-économique**, l'hégémonie du secteur tertiaire et la domination des activités financières et commerciales ont conduit à la marginalisation de l'agriculture et de l'industrie. Le Liban, loin d'être autosuffisant, importe près de 75% de ses besoins en lait et produits laitiers. L'Etat se montre peu attentionné lorsqu'il s'agit des problèmes de l'agriculture et de l'industrie, comme si ces deux secteurs n'entrent pas dans le champ de ses préoccupations. Cependant, ses faiblesses et les crises politiques démontrées par les événements de la guerre qu'il a connue constituent l'une des contraintes majeures. Le phénomène de l'inflation ainsi que la politique économique de l'Etat, ont une influence directe sur les facteurs de production, l'accès aux capitaux et la concurrence dans le secteur.

- **Sur le plan institutionnel**, l'Etat ne contrôlant pas la conduite des acteurs de la filière, les pratiques de fraudes se sont développées et se sont répercutées sur les producteurs et sur les consommateurs.

L'absence de contrôle de qualité du lait et des produits laitiers dans la quasi totalité des fermes et des unités de transformation, touche directement la sécurité du consommateur. En outre, celui-ci se retrouve trompé, faussement informé sur la provenance du produit (du lait nature, de la poudre de lait, ou encore par homogénéisation) qu'il achète.

La généralisation de la fabrication des produits laitiers à partir du lait nature, ce qui est complètement fallacieux et la possibilité de le substituer sans contrôle ou restriction par de la poudre de lait, ont contribué à le dévaloriser et à fixer son prix à un niveau bas, d'autant plus qu'il est concurrencé par le lait syrien. Ces facteurs influent le pouvoir de négociation des producteurs de lait, affectent leur rentabilité et limitent leurs possibilités de développement.

De même, les pratiques de fraudes, concernant l'origine du produit, pratiquées par nombre d'unités de transformation, nuisent aux autres unités qui travaillent avec du lait nature, puisqu'elles en extraient leur élément de différenciation déjà onéreux.

- **Du point de vue de la commercialisation**, l'inefficacité des systèmes de commercialisation du lait, à cause de l'absence des centres de collecte, des conditions de transports déplorables et de distribution des produits laitiers, représente l'une des principales contraintes.

- **Sur le plan organisationnel**, la nature individualiste des producteurs et des transformateurs de lait les a empêchés de constituer des formes d'organisation ou de suivre une stratégie d'intégration verticale proprement dite à partir de contrats écrits avec des clauses pénales. Ce fait accompagné du retrait de l'Etat de la vie du secteur, ont largement contribué à sa structuration qui peut être qualifiée d'anarchique. L'économie du marché fait supporter aux acteurs de la filière des coûts supplémentaires.

L'évolution de la filière lait au Liban nous amène à nous poser plusieurs interrogations. La filière lait et produits laitiers, a subi une forte évolution pendant les années de guerre. Mais ses hypothèses semblent, au premier abord, ne pas répondre à sa conclusion. Partant d'une production laitière non soutenue et en fluctuation, d'une industrie qui manque d'une vraie politique de protection, d'une importation de 75% des besoins nationaux en lait et produits laitiers, d'un consommateur dont le pouvoir d'achat était en diminution, le secteur laitier a connu une explosion de ses unités de transformation qui sont passées de 64 usines en 1985 à 228 usines en 1994.

Le secteur laitier s'est-il détaché de l'environnement de sa filière, pour en créer un qui lui soit propre ?

Comment les comportements des acteurs ont-ils déterminé la structure de marché que nous qualifions d'anarchique ?

Quel est l'impact de la structure actuelle de marché sur les stratégies des firmes ?

L'hypothèse que nous développerons est la suivante : la structure de marché et les problèmes afférents sont le résultat de la conduite des acteurs. Ces derniers doivent alors élaborer des stratégies pour se défendre contre la nouvelle structure nuisible aux consommateurs, aux producteurs de lait et également à un groupe de transformateurs tirant profit de cette situation.

La considération de l'ensemble des contraintes laisse entrevoir une problématique articulée sur les deux axes de l'offre et de la demande. La structure de la demande doit renseigner sur les éléments qualitatifs et quantitatifs et sur les facteurs qui influencent les tendances de la consommation, ainsi que sur la configuration des échanges extérieurs et des modes d'évolution qu'ils connaissent. La structure de l'offre implique une recherche sur les possibilités et les contraintes auxquelles sont sujettes les structures de production, de même que sur les changements qui ont affecté ces structures.

Notre étude concerne alors l'examen de l'interaction entre la structure du marché, lieu de rencontre de l'offre et de la demande et les logiques et comportements des acteurs. Il s'agit de mettre l'accent sur les stratégies de ces derniers face à leur environnement turbulent, ainsi que sur les modifications de cet environnement, qui se présentent comme le résultat des actions des stratèges. La confrontation entre les dynamiques de l'offre et de la demande est à la base des changements survenus et des ajustements ultérieurs au sein du secteur.

2- Objectif

L'objectif de cette étude repose sur les trois éléments suivants :

- Profiter des connaissances acquises durant deux années d'études à l'IAMM et à l'ENSAM, dans le domaine de l'économie agro-alimentaire, pour construire la filière d'un des produits alimentaires stratégiques du Liban.
- Comprendre les mécanismes de mutation de la filière lait et produits laitiers durant les années de guerre, pour déceler le ou les processus de son adaptation aux conditions économiques et sociales du pays.
- Saisir les problèmes et les possibilités de la filière, puisqu'il s'agit dans notre étude de repérer les opportunités et les menaces qui peuvent résulter de la dynamique d'un environnement de guerre et d'anarchie.

3- Intérêt

- **Sur le plan théorique**, ce travail veut s'inscrire dans la perspective de recherche sur l'analyse de filière, issue de l'économie industrielle, dans une optique mésoanalytique. L'articulation entre filières et stratégies (travaux de PEREZ, 1983) permet de mettre en évidence dans un premier temps les évolutions de l'offre et de la demande et d'aboutir dans un deuxième temps à l'explication des comportements des acteurs face à ces évolutions et à l'environnement. L'application de la théorie sur la filière lait au Liban donne un *exemple vif* sur une modalité d'évolution d'une filière, régulée par le marché sans intervention significative de l'Etat, et opérant au sein d'un environnement complètement anarchique, favorisé par les événements de guerre.

• **Sur le plan pratique**, l'intérêt de notre travail découle de l'intérêt général d'une étude de filière qui sera bénéfique aux entreprises d'une part et aux organisations professionnelles et publiques d'autre part. En effet, au lendemain de 16 ans de guerre, le Liban souffre d'une destruction des bases statistiques officielles et d'une diminution des études scientifiques concernant les différents secteurs économiques. La portée de ce mémoire est la production d'une étude traitant de la vie d'un produit stratégique, dans un pays où les données sont rares et l'accès à l'information difficile.

4- Plan du travail

Pour répondre aux questions posées dans la problématique, nous avons divisé le travail en quatre chapitres.

Le premier chapitre présente le champ théorique de l'analyse dans une optique de définition et de justification, ainsi que la méthodologie suivie. Le deuxième chapitre examine les tendances des demandes interne et externe qui constituent une base d'explication des changements intervenus dans la structure de l'offre et dans le comportement des acteurs.

Le troisième chapitre explique l'évolution des structures de production du lait et des produits laitiers en montrant les faits et les problèmes qui étaient à l'origine de cette évolution.

Après avoir étudié la structure de marché dans le deuxième et le troisième chapitre, nous passons dans le quatrième, d'une part à l'analyse de l'interaction entre cette structure et la conduite des acteurs, ainsi que du mécanisme de formation des prix et d'autre part à l'avance de quelques propositions pour un meilleur avenir de la filière.

Chapitre I

A la recherche d'un support théorique et méthodologique approprié

Introduction

Section I : Structure de marché et comportements des acteurs

I- Analyse en termes de "structure de marché"

L'organisation industrielle est née après la seconde guerre mondiale suite à de nouvelles données qui ont émergées dans la réalité industrielle. Ces données concernent la croissance des grandes firmes, l'émergence d'une nouvelle classe de dirigeants qui sont "les managers", et la multiplication de flux financiers à l'intérieur du système industriel. Les objectifs initiaux de la nouvelle discipline ont été définis par D.H WALLACE en 1937 et MASON en 1938 comme étant "l'étude des actions réciproques des vendeurs et des acheteurs dans la détermination des prix et de la politique des entreprises de grande dimension". La nouvelle approche était nécessaire pour insérer les fait observés dans un cadre théorique cohérent et adapté.

Les premières bases de la méthode de "l'organisation industrielle" consiste à considérer les firmes par structures de marché afin de pouvoir expliquer les différences de stratégies par les différences observées dans les structures, ainsi que de ramener les différences des performances à celles des stratégies. Les analystes du système industriel disposaient alors d'une "chaîne de raisonnement" établie autour de quatre maillons centraux : "dans une activité donnée les conditions de base contribuent à caractériser les structures industrielles, celles-ci induisent des stratégies données qui permettent la réalisation de performance..." Le schéma caractérisant cette méthode se présente ainsi :



Bien que les auteurs de l'économie industrielle soient d'accord sur le schéma séquentiel et l'idée de base, il existe entre eux trois sources de divergence :

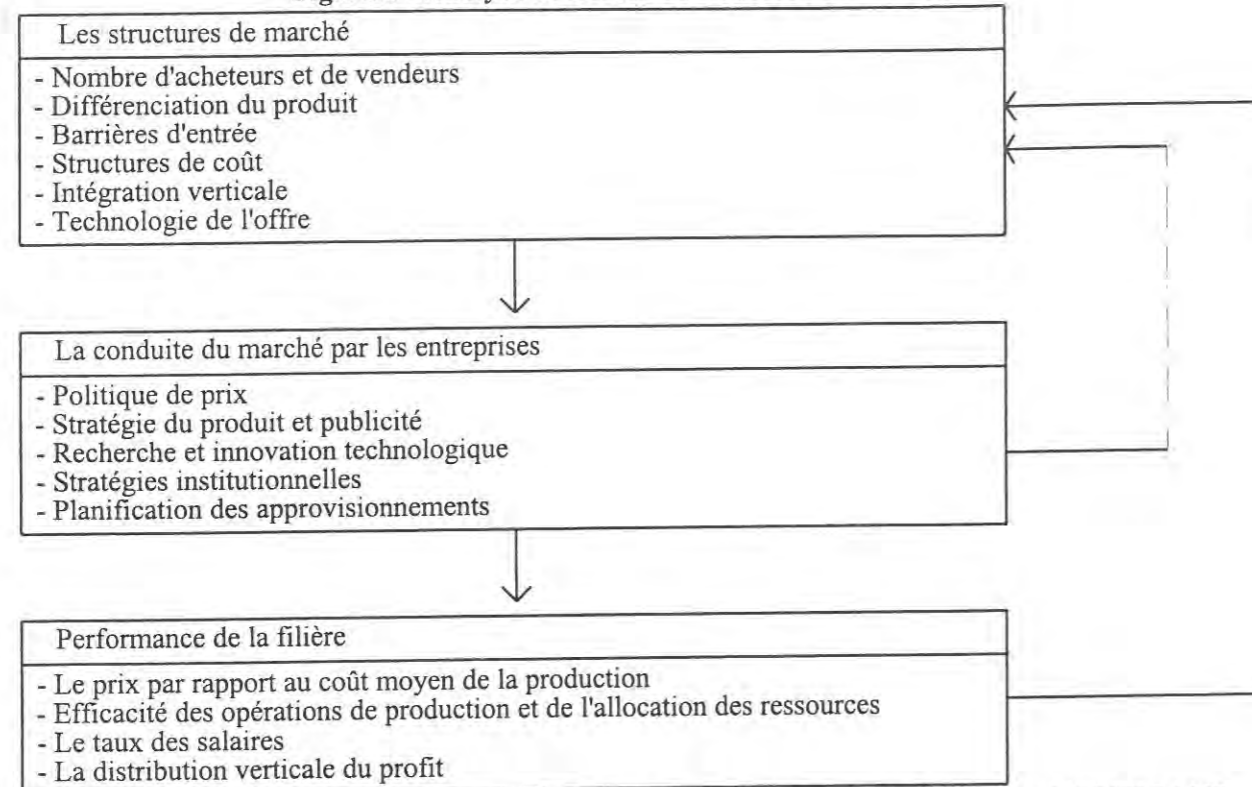
- La première se rattache aux poids respectifs des trois éléments du triptyque "structures- stratégies- performances", les auteurs "structuralistes", tel J. BAIN, M ADELMAN, S. FLORENCE..., privilégient les structures et les performances et négligent les stratégies. Les "béhavioristes", tels F. SCHERER, J.B. DIRLAM, W. ADAMS ..., s'intéressent plus au maillon "stratégies". Les deux groupes d'auteurs justifient leur choix.

- La deuxième se rapporte au centre principal d'intérêt, pour certains, il s'agit de la firme, pour d'autres, il s'agit du secteur ou de la branche.

- La troisième concerne la définition du point d'impact des politiques à mener pour modifier les performances du secteur. Pour certains, il faut agir sur les "structures", pour d'autres sur "les processus économiques" (MORVAN, 1985c).

Plusieurs auteurs ont travaillé sur le triptyque "Structures-Stratégies-Performances". SCHERER a déterminé les éléments à étudier dans chaque maillon.

Figure 1 : Analyse en termes de structure de marché.



Source : Scherer, Industrial market structure and economic performance, p.5, cité par MONTIGAUD, L'analyse des filières agro-alimentaires : méthodes et premiers résultats, 1992, p. 69.

La notion de "barrières à l'entrée" est née du fait que l'entrée dans une activité donnée est souvent confrontée à certains obstacles. Ces obstacles peuvent être regroupés en trois séries : la première concerne un ensemble de dispositions juridiques diverses qui protègent les unités en place contre toute entrée nouvelle; la deuxième touche aux conditions objectives (avantages absolus de coûts, économies d'échelle importantes, fort degré de différenciation), dans lesquelles se mettent en place les processus de production et/ou de vente dans une activité donnée ; la troisième série s'inscrit dans les stratégies développées par les firmes en place pour s'assurer une protection plus ou moins forte.

La définition de l'intégration verticale peut être abordée dans une optique stricte, comme dans une optique plus extensive. Dans la première optique, "l'intégration évoque l'idée de l'enchaînement d'un ensemble d'opérations qui se succèdent, au sein d'un processus productif, pour concourir à la production et à la distribution d'un ensemble de biens et/ou de services". Dans la deuxième optique, on parle d'activités intégrées quand "au sein d'un ensemble quelconque diverses unités ont entre elles des relations étroites" (MORVAN, 1985b).

Les trois éléments du triptyque ont été définis par MONTIGAUD (1989) :

"- La structure de marché désigne les caractéristiques économiques de l'industrie qui déterminent la nature de la concurrence et les rapports de prix à l'intérieur de cette industrie.

- Le concept de conduite du marché englobe tous les schémas de comportements que les entreprises sont amenées à adopter en fonction des marchés dans lesquels elles évoluent.

- Le concept de performance concerne les résultats économiques enregistrés par la filière analysée".

Selon le même auteur, les travaux de PORTER constituent une simplification du schéma de Scherer. D'après PORTER, les firmes du secteur ne sont pas, par leur rivalité, leurs seuls concurrents. Les quatre autres forces : les clients, les fournisseurs, les producteurs de produits de remplacement et les entrants potentiels sont aussi tous des concurrents des firmes du secteur et peuvent jouer un rôle important voire prépondérant. Le niveau de rentabilité dans un secteur se trouve directement lié à l'harmonie des cinq forces concurrentielles parce qu'elles agissent sur les investissements des firmes, les coûts et les prix.

L'étude des systèmes agro-alimentaires dans l'optique de l'organisation industrielle amène à faire un lien entre l'entreprise et son environnement. "Dans sa forme la plus simple, elle replace le comportement de l'ensemble des acteurs (entreprises, groupement d'entreprises, organismes d'intervention, société d'Etat, gouvernements, etc.) par rapport à leur contexte décisionnel. Elle lie d'autre part les résultats des différentes décisions prises par ces acteurs aux transformations des systèmes de production agro-alimentaires et de leur environnement" (GHERSI, 1992).

L'intérêt de cette approche réside, d'une part dans le fait qu'elle fournit "un ensemble d'indicateurs susceptibles de permettre l'exercice de surveillance sur le degré de concurrence observable sur un marché donné", et d'autre part dans le fait qu'elle informe les pouvoirs publics sur les pratiques qui s'exercent, en les aidant à mieux choisir et orienter leurs politiques ; les firmes profiteront également de cette information pour élaborer leurs stratégies. L'analyse servira alors de "signaux" qui montrent les zones de dangers ou de menaces pour les pouvoirs publics, mais aussi pour le reste des agents du secteur en question et renseigne sur les potentialités du marché, point qui devra intéresser les entreprises industrielles (ALLAYA, GHERSI, PADILLA, 1983).

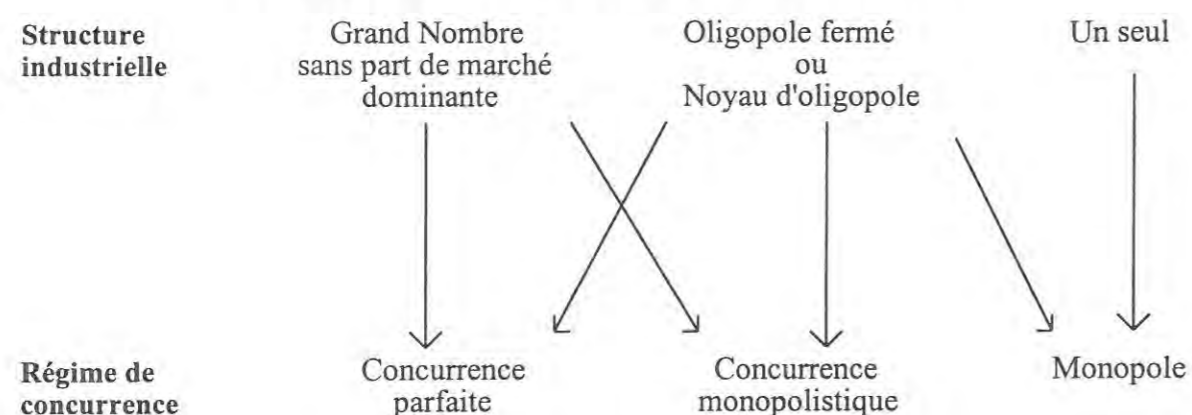
La première caractéristique de la structure du marché est le nombre d'opérateurs qui peuvent être multiples ou réduits à un seul. Les auteurs déjà cités distinguent quatre types de structures :

- Le pouvoir de monopole, où la première firme du marché exerce une position dominante sur toutes les autres firmes.
- La domination duopolistique : dans ce cas, deux firmes à pouvoirs égaux sont dominants sur le marché.
- La position oligopolistique, où quelques offreurs occupent une place dominante sur un marché. Mais, selon les cas, le degré de concentration et d'entente peut changer considérablement.
- Enfin, la situation de l'inégalité ou du degré de déséquilibre observés dans "l'arène oligopolistique".

En fait, il est à distinguer entre deux types d'oligopoles. Le premier est l'oligopole fermé constitué complètement par un petit nombre d'opérateurs. Le deuxième est l'oligopole ouvert composé d'un noyau qui comprend un petit nombre d'opérateurs qui sont fortement dominants sur le marché et d'une périphérie comportant un grand nombre d'opérateurs ne disposant que d'un poids faible sur le marché (Yon, 1988).

Le marché de concurrence s'étend donc entre deux points extrêmes : l'un est le marché compétitif en concurrence parfaite caractérisé par un grand nombre d'opérateurs sans part de marché dominante, l'autre le monopole avec un seul opérateur. Entre les deux pôles, une situation intermédiaire est constituée par l'oligopole fermé.

Figure 2 : Structure industrielle et régime de concurrence



Source : Yon, Structure et stratégies, Economie et société n°AG/17, 1983, p.827.

L'établissement d'une sorte d'entente permet évidemment au grand nombre d'opérateurs d'agir en concurrence imparfaite. De même, les accords de cartel rendent possible aux oligopoles d'agir comme un monopole.

Selon ARENA (1983), "l'approche des mécanismes concurrentiels retenue n'est pas compatible avec l'ensemble des hypothèses du modèle traditionnel de concurrence pure et parfaite d'inspiration marchallienne". En effet, l'hypothèse d'atomicité est rejetée du fait de l'inégalité de la taille et de la variabilité des parts de marché. L'entrée libre est contradictoire avec la notion de "barrières à l'entrée" retenue par la théorie de l'économie industrielle et enfin, la transparence du marché ne peut être supposée parfaite.

Mais SCHERMAN (1974, in ARENA 1983) nie l'écart entre les hypothèses de l'économie dite pure et celles que propose l'économie industrielle, et CHEVALIER (1977, in ARENA 1983) reconnaît la nécessité "d'abandonner définitivement toute prétention théorique au profit de l'empire". Il est normal que nous nous situions dans l'optique de Scherman et que nous reconnaissons avec Chevalier la nécessité de voir la réalité de plus près, puisque nous considérons que le secteur laitier au Liban répond plus à un schéma de concurrence parfaite qu'à celui de concurrence imparfaite. En effet, si les conditions de la structure de marché de concurrence pure et parfaite ne sont pas affirmées à 100%, elles restent largement nuancées. Ces conditions sont au nombre de cinq et concernent (ALLAYA, 1992):

- L'atomicité : un très grand nombre d'agents de petite taille assurent l'offre qui répond à la demande, et donc aucun d'entre eux ne peut exercer un pouvoir significatif sur la formation du prix ou sur les quantités offertes ou demandées.
- L'homogénéité du produit : les demandeurs se montrent indifférents quant à la provenance du produit, les produits présents sur le marché étant similaires.
- La libre entrée et la libre sortie de l'industrie : la libre entrée découle de l'absence de barrières réglementaires, techniques, financières ou autres. Les nouveaux arrivants, attirés par les profits élevés dont ils peuvent tirer parti, entraînent par leur entrée une baisse de ces profits. En cas de perte, les firmes auront la possibilité de sortir du marché sans contraintes financières, sociales ou autres.
- La transparence du marché : les acheteurs et les vendeurs disposent d'une information qui est largement diffusée concernant les prix proposés, les transactions, les quantités offertes et demandées, etc., de telle sorte qu'aucun offreur ne peut proposer un prix plus élevé que le prix du marché, sinon il ne va pas pouvoir écouler son produit.
- La mobilité des facteurs de production : les facteurs de production existent en quantités illimitées, ils sont mobiles et substituables en fonction de leurs productivités marginales.

Ces conditions conduisent à la détermination du prix par le marché qui s'impose à chaque vendeur et à chaque acheteur.

L'analyse de la structure du marché permet d'identifier le régime de concurrence qui règne, lequel va directement influencer le mode de formation de prix et le mettre en pratique. ALLAYA, GHERSI et PADILLA (1983) confirment que "le niveau final de prix, observé au stade de détail, dépend d'un grand nombre de facteurs généralement regroupés autour de trois grands concepts fondamentaux : les structures de marché, les comportements des agents et leurs performances". Mais ils reviennent sur la question de la "forte corrélation" entre structure du marché et structure de prix pour la mettre en cause et la qualifier de "pas trop évidente". A notre avis, même si la première structure n'implique pas immédiatement l'autre, elle reste pour son élaboration un facteur déterminant.

Lorsque le prix devient stable entre tous les acteurs vendeurs, on voit surgir des pratiques compétitives entre les entreprises qui répondent à un type de concurrence "hors prix". Ce type de concurrence est devenu très répandu dans le secteur agro-alimentaire, y compris dans le secteur agricole. La différenciation régie par les différentes techniques de "marketing" est de plus en plus largement appliquée modifiant l'ancien régime de concurrence. La concurrence "hors prix" repose sur trois axes principaux (Yon, 1983):

- Le premier axe se rapporte à la perception du produit par le consommateur. Il faut alors lui créer une "image", lui affecter un "style". C'est par exemple l'attestation de l'origine des produits laitiers du lait nature. Cette attestation devenue généralisée dans le cas des produits laitiers libanais (alors que ce n'est pas le cas) a rendu ce premier axe sans valeur.
- Le second concerne la prise en considération de l'évolution de la nature de la demande sous l'influence des changements de style de vie. Les entreprises sont appelées à s'y conformer le mieux possible, en élaborant des produits et des services bien adaptés.
- Le troisième consiste à mieux positionner l'entreprise dans l'environnement concurrentiel sur le plan de l'achat de ses matières premières. La substitution du lait nature par de la poudre de lait en offre un exemple.

II- De l'organisation industrielle à la mésoanalyse.

La théorie mésoanalytique, construite par les "efforts de réflexions" développés au cours des années 70, vise la reconstruction d'une nouvelle théorie de l'équilibre général qui tient compte des réalités nouvelles. Ces réalités sont régies par de grandes transformations, modifiant la vision du système capitaliste, et qui sont : *internationalisation du capital*, *innovation du capital* et *concentration de capital*. Les travaux de recherche sur les niveaux intermédiaires se sont multipliés. Ils concernent trois champs d'analyse : la division internationale du travail, les filières et les groupes (MARCHESNAY, 1983).

Selon ARENA (1983), le triptyque : "Structures-Comportements-Performances", conformément à la théorie de l'économie industrielle traditionnelle, peut être remis en cause par le fait que les liaisons entre les trois composantes du triptyque soient unidirectionnelles. L'aspect déterministe du schéma implique que les conduites, c'est-à-dire les comportements des agents, soient l'aboutissement direct et spontané des lois de fonctionnement de la structure. Or, les effets de "feed-back" doivent être également pris en compte. L'analyse ne sera alors ni "déterministe" ni "comportementale", ce qui signifie que les structures seraient le résultat d'une entente entre "des volontés individuelles et subjectives", mais implique de "placer au coeur de l'analyse théorique la question de l'articulation des structures et des comportements".

Les relations économiques que la théorie de l'économie industrielle est censée décrire se révèlent sous un double aspect :

- les agents agissent au sein d'une société qui existe préalablement et est caractérisée par une forme et un type de contrôle. Le premier aspect se présente donc "sous la forme d'une donnée, d'une contrainte subie de l'extérieur" (aspect structural).

- Les agents en communiquant entre eux définissent des comportements. Le deuxième aspect se présente comme "le résultat d'une interaction d'individus" (aspect comportemental).

La mésoanalyse semble être le type d'approche en mesure de répondre et de tenir compte de ces deux aspects et de leur interaction puisqu'elle est inspirée par l'analyse du système. Elle constitue une révision des méthodes proposées dans les années cinquante par l'école française dite "structuraliste" sur l'interaction des structures et des comportements économiques. Dans cette conception, "les agents individuels sont saisis en situation, au sein des structures dans lesquelles ils s'insèrent et qu'ils modifient par des comportements d'adaptation ou de réaction".

A part une meilleure intégration des "structures" et "stratégies", en supposant des effets de "feedback" continus, la mésoanalyse apporte d'autres propositions. Elle implique de se situer au niveau intermédiaire, de donner plus de poids à l'analyse de stratégies propres des unités, et d'adopter une démarche dynamique (MORVAN, 1985c).

BARRERE (1987, in ARENA 1983) définit la mésoanalyse comme l'analyse structurelle et fonctionnelle des sous-ensembles et de leur interdépendance dans un ensemble intégré". Selon MARCHESNAY et MORVAN (1979, in ARENA 1983), la mésoanalyse "admet que chaque comportement constitue un processus d'adaptation (ou de réaction) à une situation donnée et que, simultanément, il risque d'influencer non seulement les autres comportements, mais "les situations données" elles-mêmes".

LAURET et PEREZ (1992) ont établi l'hypothèse sur laquelle se fonde la mésoanalyse, les conditions de sa pertinence et ses niveaux d'études.

D'abord, l'explication du fonctionnement et de la dynamique du réel doit se baser sur la "reconnaissance et l'étude des niveaux intermédiaires entre les unités de base (entreprises, ménages) et l'économie globale". Ces niveaux intermédiaires, nommés "mésosystèmes dynamiques", forment "des sous-ensembles du système productif, découpés dans l'économie globale, ou construits sur un critère d'appartenance".

Ensuite, la pertinence d'une analyse de mésosystèmes est conditionnée par ce que, d'une part "les agents qui les constituent aient entre eux des relations marchandes et non marchandes plus intenses qu'avec le reste du monde", et d'autre part, ces mésosystèmes sont cohérents c'est-à-dire qu'ils ont entre eux "une autonomie relative par rapport au reste du monde, une logique et une capacité de fonctionnement de régulation, de reproduction qui leur soient propres, même s'ils restent évidemment dépendants de l'économie globale".

Enfin, la mésoanalyse, "entité active dans la dynamique du réel", ne se limite pas à l'étude des niveaux intermédiaires, que sont les mésosystèmes cohérents, mais entend intégrer deux autres niveaux d'analyse : "celui des agents individuels, étudiés en situation dans les mésosystèmes et celui des rapports des mésosystèmes entre eux et de leur articulation pour engendrer l'économie globale".

Pour définir une mésosystème et préciser ses contours, nous nous référons aux travaux de DE BANDT (1988).

DE BANDT définit le mésosystème comme "un sous système productif concret, c'est-à-dire un ensemble d'agents ou d'unités qui existent concrètement dans un espace d'activité spécifique". L'auteur souligne fortement le caractère "concret" du mésosystème, ce qui le différencie de tout

agrégat comptable intermédiaire. Le mésosystème est "un ensemble organisé de relations" et "un espace stratégique". Ainsi défini, il se présente comme "le lieu par excellence des relations de conflits/concours, toujours dans un cadre organisationnel donné". La finalité d'un mésosystème est la production de produits, de biens ou de services.

La délimitation d'un mésosystème, en d'autres termes la précision de ses contours tient de la spécification de trois dimensions : la dimension temporelle, l'étendue de l'espace stratégique et la dimension spatiale. La prise en compte de ces dimensions conduit à la nécessité de mener une étude en termes dynamiques. En effet, une analyse à court terme fait apparaître les comportements des acteurs comme une résultante de la structure (la configuration) qui est en place, sans tenir compte de la rétroaction des comportements sur les structures. La rétroaction ne peut se révéler claire que dans une perspective à plus long terme. De même, lorsque les possibilités de tirer parti des structures existantes s'épuisent affectant la rentabilité des agents, ceux-ci élargissent leur champ d'action stratégique pour dépasser les frontières de leurs pratiques antérieures, ce qui s'exprime également dans un espace à long terme.

Enfin, la délimitation de l'espace (national, régional ou mondial) est déterminée concrètement par la nécessité de la prise en considération des espaces de relations de conflits/concours et d'actions stratégiques.

Plusieurs types de démarches ont été retenues dans la considération des mésosystèmes. Ces démarches peuvent être classées en deux groupes. Le premier retient les notions de "secteurs" ou "branches", le deuxième fait des "groupes" et des "filiales" les pièces centrales de l'étude (Morvan, 1985c).

Dans la considération de la filière comme mésosystème, l'accent est mis sur le fait que "le sous-ensemble qui apparaît pertinent du point de vue de la mésodynamique est un sous-système productif, c'est-à-dire un ensemble organisé et finalisé de relations, qui est doté d'une dynamique autonome, mais qui n'en est pas moins ouvert sur et en interaction avec d'autres sous-systèmes". La filière, dynamique autonome, observée comme mésosystème, se construit à partir des modalités d'organisations de l'ensemble des relations qui s'établissent entre les agents, des confrontations entre les projets de ces agents mais aussi des contraintes de l'environnement liées au lieu et au temps. Dans cette optique, la filière sera avant tout "un système organisé de relations défini par référence aux champs d'action stratégique des agents", DE BANDT (1988).

La notion de filière, bien que développée depuis les années 70, reste très discutée. La section suivante va éclaircir ses origines, préciser ses champs, et expliquer sa portée.

Section II- La filière : un mésosystème à définir

I- La filière dans l'agro-alimentaire

Les activités liées aux produits alimentaires s'inscrivent dans le contexte plus global de l'économie agro-alimentaire. "L'économie agro-alimentaire analyse en effet l'ensemble des activités qui concourent à la fonction alimentaire dans une société donnée" (MALASSIS et GHERSI, 1992).

Le complexe agro-industriel comprend dans son ensemble non seulement les activités alimentaires, mais aussi les activités qui utilisent les matières premières agricoles à des fins non alimentaires (GHERSI et BENCHARIF, 1992). Les premiers travaux d'économie agro-industrielle effectués à l'école de Harvard aux Etats-Unis par GOLDBERG et DAVIS (1957) ont conduit à l'élaboration du concept d'"Agribusiness" qui "désignait plutôt des filières ou un ensemble de filières" (RASTOIN, 1995).

Selon le même auteur, l'économie agro-alimentaire peut s'envisager selon plusieurs approches :

- La consommation alimentaire, en établissant des liaisons avec les nutritionnistes.
- Les structures de production-transformation-distribution des biens alimentaires, considérés globalement ou par produit (filière).
- Les flux physiques et monétaires des biens et services leur évolution et leur répartition aux différents niveaux des filières.
- Les stratégies et les performances des entreprises composant les filières.
- Les politiques agricoles et alimentaires.

L'économie agro-alimentaire et le concept de filière semblent donc aller de paire, ou plus précisément, le concept de filière paraît être un cadre analytique approprié pour une étude en agro-alimentaire. Pour répondre à sa question "où observer les filières ?" MONTIGAUD (1992) répond que "le champ d'observation est le secteur agro-alimentaire".

En effet, pour KOULYTCHISKY (1983), le concept de filière a permis de rendre compte de la réalité complexe du domaine agro-alimentaire. Or, les industries agro-alimentaires s'approvisionnent en amont d'un "univers agricole et rural qui ne peut être réduit à sa seule fonction de production" et s'adresse en aval pour répondre à la fonction de consommation alimentaire touchant de plus près le revenu des ménages et le mode de vie des citoyens, que tout autre type de consommation. Le concept permet une analyse "plus globale" aux niveaux : micro, macro économique et sociologique, mais aussi "plus fine" puisqu'elle poursuit le produit (et ses résultats) à son stade final.

Pour LAURET (1983), l'économie agro-alimentaire a élaboré des concepts, des problématiques et des méthodes qui concourent à mieux comprendre le réel, au fur et à mesure qu'il devient lui-même plus complexe.

KOULYTCHISKY (1983) attribue le concept de filière à l'Ecole Française, en le différenciant de celui de "channel" développé par GOLDBERG et DAVIS en 1957. L'exclusivité du terme "filiale" dans l'environnement français est pour les uns un motif d'orgueil, et pour les autres un motif d'inquiétude (ADEFI, 1985). Cependant, la remontée du concept en France et sa différenciation de celui de "channel" semble être pleinement justifiée par la trilogie émanant de la réalité socio-économique du pays : tout d'abord, la complexité d'un univers dans lequel coexistent les circuits les plus courts (y compris la part d'autoconsommation), et les circuits les plus longs (formes ultra modernes), l'interpénétration ensuite des circuits et enfin le caractère d'abord "humain" des relations qui règnent dans le domaine agro-alimentaire. La notion de "filiales" est différente de celles de "chaînes", "canaux" et "circuits"⁴.

Pour LAURET (1983), le concept de filière trouve des racines lointaines. L'idée est déjà présente chez les Pères de la science économique, et la notion de filière dérive d'une triple filiation: d'abord classique, puis qu'Adam SMITH (1776) "a décrit des filiales à des fins pédagogiques pour expliquer la division du travail" ; ensuite marxiste, avec les travaux de KAUTSKY (1899) sur les rapports entre agriculture et industries aval dans le cadre de l'intégration verticale ; et enfin systémique, dans la théorie générale des systèmes développée par BERTALANFFY (1950) et diffusée en France par BAREL (1971) et ROSNAY (1975).

Bien que les études consacrées aux "filiales" aient proliféré depuis 1970 et donné lieu à des colloques et des travaux de synthèses, en particulier ceux de MORVAN (1982 et 1985), Arena, RAINELLI et TORRE (1985) (RAINELLI, 1988), la définition du terme doit être clarifiée et la difficulté d'en proposer une a été reconnue par MORVAN (1985a). "Il n'y a donc pas en la matière de vérité transcendante, le dogme étant bien loin d'être établi" (CHALMIN, 1983). Il importe alors pour l'analyste au début de son travail de préciser la signification qu'il donne au concept de la filière.

⁴ Voir notamment les travaux de LAURET (1983).

Les économistes ont tendance en procédant par la méthode de "filiale de production" à privilégier un élément plutôt qu'un autre. Certains la réduisent à une seule de ses composantes, d'autres visent à élargir l'étude en tenant compte de tous les éléments, analysant leurs articulations, et recherchant encore plus des éléments supplémentaires. D'où la diversité d'utilisation de cette notion, qui résulte de sa faculté à avoir des conceptions retenues plus ou moins larges (MORVAN, 1985b).

Les divergences apparaissent quant à "l'ampleur des agents et des fonctions économiques qu'il faut inclure", bien que tous les auteurs soient d'accord sur l'idée de base selon laquelle "la notion de filière décrit l'itinéraire que suit un produit à travers ses différents stades de transformation" (LAMBERT, 1984).

Pour KOULYTCHISKY (1983), "la filière permet la différenciation, l'analyse systémique d'un champ restreint", dont il sera utile bien entendu de préciser et de définir. Il critique ainsi la définition donnée par CHALMIN (1982): "La filière représente l'ensemble des agents économiques, transformateurs ou non, des agents administratifs et politiques qui jalonnent directement ou indirectement l'itinéraire d'un produit du stade initial de la production (et des fournitures à la production) au stade final de la consommation (ou du moins de la transformation entraînant la perte d'identité du produit); elle est composée de toutes les interactions entre ces divers agents", et propose une simplification et une suppression de "certaines ambiguïtés".

Tout en restant au niveau général, LAURET (1983) propose une définition sans s'avouer partisan d'une analyse déterminée, doc sans se limiter à un champ précis, mais en reconnaissant que tout chercheur doit en avoir un. Il a ainsi ouvert la voie à tous les "filialistes" en leur permettant de se retrouver dans sa définition. Pour lui, "une filière est une abstraction, une représentation d'une partie de la réalité économique visant à mesurer, à comprendre, à expliquer la structure et le fonctionnement d'un certain champ."

Si une définition de la notion de filière paraît pour le moment difficile, il a été possible d'en déterminer les éléments constitutifs qui, selon MORVAN (1985b), peuvent être limités à trois :

- un espace de technologies : ce qui signifie "une succession d'opérations de transformation dissociables, séparables et liées entre elles par des enchaînements de techniques et de technologies". Les technologies sont sujettes à des changements et dépendent de l'état de connaissances scientifiques dominants et des modalités d'organisation des relations de travail".
- un espace de relations : les relations sont commerciales et financières établies entre les stades de la filière, conditionnées par trois séries de phénomènes, les techniques, les marchés et les éléments divers.
- un espace de stratégies : c'est-à-dire "un ensemble d'actions économiques qui président à la mise en valeur des moyens de productions assurant l'articulation des opérations".

Les saisies du concept de filière sont donc nombreuses, Morvan les a regroupées en quatre "conceptions" qu'il qualifie de "rôles majeurs". Dans cette optique, la filière sera :

- un outil de description technico-économique : cette conception laisse entrevoir deux démarches. D'une part, une analyse technique décrivant "les cheminements nécessaires à l'élaboration d'un produit final" ; et d'autre part, une analyse technico-économique qui tient compte de "la mise en oeuvre sociale de la technique". Ce qui revient à mettre en évidence les technologies développées, la nature des produits et celle des marchés.
- une modalité de découpage du système productif : celui-ci est composé d'un ensemble de firmes et de branches qui entretiennent entre elles des relations d'achats-ventes. Il s'agit de repérer les grands flux d'échanges qui le traversent, ce qui va revenir à repérer les filiales qui constituent des "colonnes vertébrales autour desquelles s'articulent les activités productives" ?

- une méthode d'analyse de la stratégie des firmes : la filière sert de méthode pour comprendre le comportement des agents économiques.
- un instrument de politique industrielle : la filière constitue "un guide" pour orienter efficacement l'intervention des pouvoirs publics.

RAINELLI (1988) distingue cinq "interprétations" ou "rôles" de la filière. Il parle ainsi d'une "dimension technique" et de "l'approche monographique" correspondant tous les deux, semble-t-il, à la "description technico-économique" de MORVAN. L'approche monographique prétend "étudier les relations entre les divers stades de production afin de localiser les plus exposés à la stratégie des décideurs et les acteurs qui contrôlent le mieux le marché final " ainsi que "mettre en évidence les effets de domination.

PÉREZ (1983) a identifié trois lectures possibles du concept de la filière correspondant respectivement au technologue, à l'économiste et au gestionnaire.

- La filière comme ensemble d'opérations techniques. Elle s'intéresse "à la transformation progressive d'une matière première en produit fini". L'intérêt de cette lecture réside dans le poids qu'elle donne à la "dimension technologique" considérée par beaucoup d'analystes comme une déterminante de l'évolution de la filière.
- La filière comme ensemble d'opérations économiques. Elle correspond à différents types d'approches qui se montrent complémentaires, à savoir approches en termes de transaction, monétaires et de valorisation (permettant de situer les profits aux différentes étapes de la filière).
- La filière comme ensemble d'organisations. Dans cette optique, l'analyse de filière fait référence aux stratégies des acteurs.

L'étude de filière, que l'on peut toujours considérer comme originalité d'autant plus qu'elle n'est pas encore très connue en dehors des frontières françaises, comme l'on a déjà mentionné, présente plusieurs intérêts, ou plus précisément plusieurs "points forts intéressants".

Elle permet, d'après MORVAN (1985b), de transcender les étapes que suit une matière de base pour s'achever aux opérations de distribution. Dans cette optique de transcendance, LAURET (1983) rejoint l'auteur en remarquant que l'intérêt majeur "réside dans le repérage d'un ensemble bien délimité de professionnels, producteurs, transformateurs, distributeurs, etc. qui constituent du fait des relations qu'ils entretiennent et de leurs caractéristiques communes, un milieu favorable à l'observation systémique".

La filière, analysée selon une approche systémique, met en évidence la manière dont les acteurs génèrent dans leur champ d'influence des "impulsions-réactions", et rapporte les modifications de structure aux logiques articulées constituées par l'interaction des jeux des marchés, des technologies et des agents.

C'est dans la considération de la filière comme mésosystème que sont étudiées les activités, leurs actions et leurs interactions. Au sein d'un système, l'articulation de tous les éléments permet de comprendre la dynamique et d'évaluer les performances de l'ensemble.

MONTIGAUD (1992) rejoint les préoccupations de GOLDBERG en retenant l'approche "système". Pour l'auteur, la filière peut être justifiée et par là peut trouver son intérêt dans trois faits. Elle est, tout d'abord, nécessaire pour l'Etat et l'entreprise pour qu'ils comprennent le milieu avant d'y intervenir. Ensuite, elle vient combler les insuffisances des analyses en termes de micro et de macro économies, en aidant à mieux concevoir la réalité. Enfin cette approche est interdisciplinaire.

Mais l'approche systémique ne doit pas autoriser le chercheur à considérer le système dans son sens le plus strict, disposant d'une dynamique endogène et ayant ses propres règles de régulation. Au contraire, "le système ne prend souvent véritablement son sens que replacé dans un système plus large. En outre, essayer toujours d'expliquer les comportements et les performances par les relations amont-aval est une démarche risquée. En effet, les "relations horizontales" jouent parfois un rôle important, et "c'est beaucoup plus dans l'aptitude à croiser les filières et à irriguer l'une par l'autre que réside l'efficacité d'un système productif" (MORVAN, 1985b).

II- La filière : un instrument pour l'étude des stratégies des agents économiques

La définition de "stratégie" donnée par TABATONI et JARNIOU (in MARTINET, 1983) semble être la plus riche et la plus englobante :

- "La stratégie désigne un choix de critères de décisions dites stratégiques parce qu'elles visent à orienter de façon déterminante et pour le long terme les activités et structures de l'organisation.
- les stratégies externes définissent des modes relationnels avec l'environnement : elles identifient des publics ou mieux, des correspondants auxquels s'adresse l'organisation ; le support et le mode relationnel (transactions, informations, liaisons personnelles ou institutionnelles...); l'intensité visée de ces relations; le degré d'asymétrie acceptable (effet de domination) ; et le degré de coopération admissible dans la définition des modalités relationnelles.
- Les stratégies internes s'appliquent aux modes de relations à l'intérieur de l'organisation. Elles déterminent par conséquent les principes qui régissent la pratique administrative (sous-système organisation) et ceux qui régissent les pratiques d'animation (sous système d'animation ou contrôle social)".

Donc la démarche stratégique peut être abordée selon deux conceptions : la première concerne le "management" ou la "planification" stratégique, et s'intéresse aux choix à long terme par opposition aux décisions tactiques ; c'est une préoccupation du gestionnaire. La deuxième concerne les choix de l'entreprise en fonction de son environnement et étudie les aspects externes à l'entreprise notamment l'influence des structures environnantes sur les comportements stratégiques ; cette notion traite des notions chères à l'économiste (MARCHESNAY, 1986).

La démarche stratégique se résume à trois étapes. Il s'agit d'identifier :

- Les éléments essentiels en précisant le détenteur de pouvoir dans l'entreprise, sa mission et son métier.

Les moyens envisagés par le stratège. Les contraintes existent dans l'environnement mais les manoeuvres stratégiques ont trois objectifs: d'abord surmonter ou contourner ces contraintes; ensuite améliorer la compétitivité en s'adaptant à l'environnement et en renforçant l'efficacité interne; et enfin pratiquer la "technique du judoka" afin de faire d'une faiblesse apparente sa propre force "en profitant des turbulences ou des protections de l'environnement".

- La mise en oeuvre des décisions stratégiques puisque "il n'y a pas de réelle stratégie si l'on ne débouche pas sur des décisions prises" et appliquées.

Pour ne pas tomber dans des ambiguïtés en traitant de la stratégie, en raison de la généralité du concept, PRÉZ (1983) propose d'apporter des précisions concernant les acteurs, le contexte et le champ de l'analyse stratégique.

- La considération des agents à travers leurs comportements doit guider l'analyste stratégique. En effet, "une stratégie n'existe pas en soi, elle ne peut qu'être associée à une personne ou une

organisation dont elle exprime la cohérence des incitations et des réactions vis-à-vis de son environnement".

- Le contexte de la réflexion stratégique implique la prise en compte de deux facteurs qui sont le temps, "facteur indissociable de l'action stratégique", et l'incertitude, qui lui est souvent liée.
- Le champ stratégique "doit prendre en compte l'ensemble des composantes concernées par la dynamique de l'organisation" qui touchent les aspects technologiques, économiques, politiques, culturels, ainsi que d'autres. Il est donc illimité, ne pouvant s'identifier à une seule logique.

Les études sur les stratégies des filières ont été toujours ramenées à l'étude de la question de l'intégration verticale (Voir notamment MORVAN, 1985b). RAINELLI (1988), en retenant la définition de PERRIN selon laquelle "la filière sert à analyser les stratégies des entreprises en termes d'intégration, vers l'amont ou vers l'aval, mais aussi de conquêtes de "positions clefs" sur les activités jugées fondamentales à l'intersection de plusieurs filières", réduit l'étude de filière à l'examen du degré d'intégration des firmes, l'analyse des conditions dans lesquelles elle s'est effectuée, ainsi qu'à l'étude de la rentabilité comparée des firmes intégrées et spécialisées.

Pour MARTINET (1983), "les stratégies de filières se sont progressivement différenciées de l'intégration verticale, même si, au stade des définitions, il est parfois difficile de les distinguer nettement". PEREZ (1983) se situe également dans un courant contraire. Il va jusqu'à considérer la confusion entre analyse stratégique en termes de filières et stratégie d'intégration, comme une erreur. Il y a certains cas où d'autres orientations stratégiques peuvent être envisagées.

Pour le même auteur, l'étude de la dynamique des filières tient compte des organisations concernées d'une part, et de l'évolution des facteurs dits exogènes (changements dans les modes de consommation, conditions géopolitiques,...) d'autre part. En effet, les organisations en question essaient continuellement d'endogénéiser les changements des facteurs exogènes "afin de réduire l'incertitude de leurs anticipations et ainsi mieux maîtriser leurs stratégies". Donc filières et stratégies sont reliées par une relation réciproque : l'évolution des filières est due en particulier au dynamisme des organisations qui la composent et les organisations subissent des influences de la filière à laquelle elles appartiennent.

Cette nouvelle lecture du concept de la filière a conduit l'auteur à la définir comme "un ensemble structuré d'organisations-les firmes- et d'institutions-les marchés- dont l'étude du fonctionnement implique la référence aux stratégies des acteurs".

KOULYTCHISKY (1983) propose de développer des informations sur les "noeuds" de force et les points de faiblesse, les étranglements. C'est cet apport qui, selon lui, est susceptible de rendre une étude de filière "novatrice" et est en mesure de répondre aux besoins nouveaux en analyse.

- un noeud de force de la filière est un point de rencontre entre les partenaires, qui, en se confrontant, élaborent une politique qui se répercute sur l'ensemble des autres partenaires du système. Tous les partenaires n'ont pas le même poids et par là leurs pouvoirs de négociation varient énormément. Les noeuds, visant l'ensemble des relations technico-socio-économiques, s'établissent aux points de rencontre et conditionnent l'ensemble des comportements en amont et en aval. Les trois principaux noeuds de la filière sont identifiés: au niveau de la rencontre entre agriculteurs et transformateurs, de l'entrée dans l'appareil de distribution, et au niveau du choc entre consommateurs organisés et distribution de détail. La recherche s'étend également à l'environnement de la filière pour tenir compte de l'ensemble des agents (gouvernement, syndicat, banque,...) qui, même s'ils apparaissent quelques fois extérieurs, peuvent soutenir ou affaiblir la position d'un des partenaires intervenant dans l'acte d'échange.

- Les étranglements correspondent aux points de faiblesse de la filière. Il s'agit de "tronçons qui ne remplissent pas correctement leur rôle, ce qui nuit à l'amont comme à l'aval" et affectent le

comportement du système tout entier. Ils peuvent être situés au niveau des processus matériels de production ou d'écoulement, au niveau financier, ou au niveau de l'information. Le développement de ces informations rejoint la démarche stratégique proposée par MARCHESNAY dans l'identification des contraintes et des opportunités de l'environnement, qui correspondent aux noeuds et étranglements, ainsi que dans leur détournement de façon à pouvoir en profiter. L'articulation entre filières et stratégies, qui a fait l'objet des travaux de PEREZ, apparaît ainsi comme évidente.

Section III- Choix du cadre théorique et méthodologie

Plusieurs auteurs proposent des méthodologies pratiques pour mener une étude de filière. Peut-on leur reprocher d'être quelquefois normatifs, stricts dans leurs procédés, mais leurs modèles peuvent être des outils d'aide parfois précieux pour de nouveaux chercheurs envisageant une telle étude.

Pour LAMBERT (1983), une étude de filière se fait à deux niveaux :

- descriptif : il s'agit de réaliser une représentation schématique pour la description des agents et des flux de produits qui circulent entre eux. De ce type de schéma seront dégagés deux types d'information : la structure de relation entre les agents et leurs poids respectifs.

- analytique : "les structures des entreprises et les comportements des entrepreneurs sont appréhendés par rapport à leur niveau de développement". A partir d'une telle analyse, il est possible de dégager une segmentation et des typologies. Louis MALASSIS souligne la nécessité de l'analyse des mécanismes et des institutions de régulation. Pour mieux maîtriser l'environnement de l'entreprise, les auteurs en organisation industrielle utilisent l'analyse de filière dans une optique dynamique prenant en compte l'évolution dans le temps.

CHALMIN (1983) décompose l'étude de filière en cinq étapes :

- identification du produit (ou de la famille de produits) ;
- identification des itinéraires suivis par le produit ;
- repérage des fonctions et des opérations le long de la filière ;
- repérage de l'environnement direct ou indirect de chacun des stades de la filière ;
- positionnement des différents agents économiques et administratifs le long de la filière ;
- A partir de ce moment il est possible d'étudier un certain nombre d'interactions comme par exemple la stratégie des agents au sein de la filière.

Pour mener une analyse de filière, MONTIGAUD (1992) propose de procéder en trois étapes utilisant successivement des approches en termes de systèmes, d'économie industrielle et de management.

- Considération de la filière comme système fermé, et donc étude du contenu de ce système dans sa totalité et sa complexité.
- Ouverture de la filière pour la prise en compte des stratégies des firmes. Il s'agit à ce niveau d'analyser "les relations permanentes et réciproques entre les firmes ayant le pouvoir et les structures socio-technico-économiques de leur environnement.
- Analyse du comportement des firmes en fonction de leur structure interne.

Une étude globale de filières, tenant compte de l'ensemble des éléments à étudier dans chacune des méthodes proposées' exige, sans doute, du temps et sera difficile à faire en six mois. C'est pour cette raison que nous sommes partis de la recherche de *quelques-uns* de ces éléments qui nous permettront, à travers leur analyse, de répondre à notre problématique.

La problématique repose sur une série de contraintes qui sont en même temps la cause et le résultat d'une structure anarchique du marché, défavorable à certains agents de la filière (consommateurs, producteurs de lait, et certains transformateurs), découlant de l'interaction entre logiques des acteurs et environnement. Il s'agit donc de comprendre les mécanismes qui ont conditionné l'évolution de la structure industrielle que nous qualifions d'anarchique, en d'autres termes rechercher l'origine du problème, pour pouvoir agir dans un deuxième temps. Ces mécanismes répondent à deux caractéristiques:

- Ils ne sont pas statiques, mais leur ampleur doit changer dans le temps.
- Ils trouvent leur origine d'abord dans l'environnement de la filière, ensuite dans la logique des acteurs, et enfin dans l'interaction des deux.

Donc nous sommes amenés à abandonner l'optique statique au profit de l'optique dynamique.

MOREAU (1984) considère qu'il vaut mieux se placer dans "une perspective générale de mouvement", et ne pas se limiter à un niveau atemporel, réflexion qu'il attribue à Sraffa, grand maître de l'école néo-ricardienne. De plus, il va jusqu'à considérer une telle démarche comme un "principe de base" qu'il faut suivre depuis la conception théorique jusqu'à l'application sur le terrain, particulièrement pour une étude de filière.

Pour LAMBERT (1984), la compréhension de l'évolution passée et future d'un secteur d'activité, dans le but d'indiquer l'existence ou non d'un état de cohérence d'un système de production-transformation-distribution, est l'objectif général des études de filière.

DE BANDT (1983, 1988) atteste que "la filière est devenue le lieu d'expression de ce qui fait la dynamique du système capitaliste". En identifiant la filière à un mésosystème, il démontre l'importance de procéder, pour sa délimitation, à une analyse dynamique à travers la prise en compte de la dimension temporelle et de l'étendue de l'espace stratégique.

L'étude de l'évolution de la filière lait et dérivés laitiers au Liban tel que nous l'entendons, concernera celles des étapes qui la constituent à savoir production-transformation-distribution-consommation. Elle repose sur la recherche des noeuds de force et des points d'étranglements qui vont permettre aux acteurs d'élaborer leurs stratégies, et débouche sur l'explication du mécanisme de formation des prix. Nous allons nous intéresser aux deux premiers maillons du schéma de Scherer, c'est-à-dire à la structure et la conduite du marché afin d'étudier leur interaction.

C'est l'étude de cette "interaction" qui nous incite à procéder selon une démarche mésoanalytique, en adoptant le concept de la filière considérée comme mésosystème. L'observation des mécanismes à comprendre et de leurs caractéristiques nous a conduit à retenir la définition de Perez, selon laquelle la filière serait l'étude du fonctionnement des firmes et des marchés, en articulant, d'après le même auteur, filières et stratégies.

En guise de définition des produits étudiés, par laits on entend le lait frais de vache, de chèvre ou de brebis, consommés à l'état frais ou transformés, et le lait régénéré à partir de la poudre de lait. Par dérivés de lait, on désigne tous les produits laitiers transformés par l'industrie laitière, les producteurs eux-mêmes ou les artisans. Notre étude concernera tout le territoire libanais. Ainsi, nous nous intéresserons à toutes les zones géographiques du pays: Nord, Sud, Est, Ouest. Une étude comparative, avec des pays types, s'avérera pour quelques points intéressante.

La filière sera observée durant la période de guerre (1975-1995), puisque nous considérons que les événements qui en ont découlé, avaient de fortes répercussions sur son environnement.

LAURET (1983) divise les travaux sur les filières en deux groupes. Nous pensons que ce travail répond plus à ceux du second groupe:

- les travaux servant à la mesure de l'activité économique. Ils se basent sur l'analyse des marges de commercialisation, et sur la quantification de l'évolution d'une filière par application de la méthode des comptes de surplus.
- les travaux qui visent l'explication. Ils répondent à deux problématiques. Les travaux industrialistes concluent que "l'intégration verticale est le vecteur principal de la modernisation en agriculture". Par contre, les travaux systémiques reviennent à l'idée de "la permanence et la reproduction de la diversité des formes de productions et d'échanges".

L'information, qui est à la base de tout travail de recherche, a été tirée, dans notre cas, de trois sources différentes, mais tout à fait complémentaires.

• **Analyse bibliographique** : elle concerne les ouvrages, les recensements, les mémoires, les rapports, et les périodiques, qui touchent, de près ou de loin, l'économie du Liban en général, et l'économie du lait dans le pays en particulier. La recherche d'autres études traitant de la filière lait dans les pays de la Méditerranée, nous a été fortement utile pour la définition de notre méthodologie.

• **Entretiens** : ils ont été d'une importance majeure puisqu'il s'agit de construire la filière "lait" au Liban, plutôt que d'en étudier un stade. Ces entretiens ont été faits auprès des responsables des administrations publiques, du "projet de développement des productions animales", du "Bureau de Statistiques Libanais", des centres de recherche, du centre douanier informatisé, des professeurs d'Université s'intéressant à la question, des producteurs, et des consommateurs.

• **Enquête** : deux enquêtes ont été faites, l'une au niveau de la consommation, l'autre au niveau de la transformation.

L'enquête sur la consommation a touché la différenciation de la consommation selon l'âge, selon le sexe, ainsi que le budget affecté au lait et aux produits laitiers dans les dépenses ménagères alimentaires. Les questions étant intéressantes pour l'analyse et jamais étudiées. L'enquête a été réalisée, auprès de 120 ménages, dans les départements de Beyrouth et de la Békaa, par distribution d'un questionnaire⁵ très léger, ne comportant que trois interrogations. L'enquête sur la transformation a été réalisée auprès de 15 unités de transformation, répartis sur tout le territoire libanais, à partir d'un questionnaire⁶ ouvert. Les questions s'inscrivent dans un cadre qualitatif, répondant à la problématique posée. Une deuxième descente sur le terrain était prévue pour d'une part compléter la première et d'autre part pour analyser d'autres variables. Cependant, pour des raisons tragiques (conflit libano-israélien), cela n'a pu être effectué.

⁵ Cf annexes.

⁶ Cf annexes.

Chapitre II

Dynamiques du marché de la demande

Section I- Place du lait dans l'alimentation libanaise

Introduction

Jusqu'au début des années 80, la production locale était destinée à la classe la plus défavorisée. "Acheter étranger" était une forme d'expression du beau, du chic. Suite aux événements de la guerre et à l'inflation de la monnaie libanaise, une évolution s'est produite et les consommateurs sont passés du snobisme du produit importé à l'achat de la production nationale. Dans le secteur alimentaire, 80% des consommateurs achètent pratiquement toutes les conserves de fabrication locale, les eaux minérales, les biscuits, les chocolats, les confitures, *les laitages et leurs dérivés*, sauf certaines marques de pâtes, de légumes, et les charcuteries. (E. YACHOUI, p 47)

Outre la qualité, les variations dans le comportement des consommateurs ont touché les quantités : il y a eu un changement remarquable au niveau de la composition de la ration alimentaire. Dans cette section nous examinerons les transformations de la consommation qui sont intervenus :

- sur le plan qualitatif, en mettant l'accent d'une part sur les habitudes alimentaires et d'autre part sur les changements dus à la guerre, à l'inflation, et aux goûts ;
- sur le plan quantitatif, et notamment le modèle de consommation, les quantités consommées et les budgets consacrés ;
- ainsi que les facteurs d'influence jouant le rôle d'éléments de différenciation de la consommation.

I- Les pratiques culturelles : des habitudes et des changements

1- Le lait : aliment nutritionnel par excellence⁷.

Le lait est tout d'abord une boisson en mesure de répondre aux besoins en eau. Mais le lait est également un aliment puisqu'il apporte des nutriments à l'organisme. Les protéines du lait sont d'excellente valeur biologique. Elles contiennent divers acides aminés en particulier les 8 acides aminés indispensables, et en proportion bien équilibrée. Le profil en acides aminés des protéines du lait de vache est pratiquement identique à celui des protéines de l'oeuf considéré par les nutritionnistes comme la protéine de référence. Les protéines du lait sont multiples : les plus importantes sont les caséines (3 g pour 100 ml), la lactalbumine et la lactoglobuline qui représentent ensemble 0.5 g pour 100 ml.

Les glucides du lait sont surtout composés de lactose ; celui-ci, une fois absorbé par l'organisme se dédouble en glucose et galactose. Le lactose a un rôle fondamental dans la formation des structures cérébrales. Le lait apporte des lipides, surtout sous forme de triglycérides, et en petites quantités de stérols, de phosphoaminoacides, de caroténoïdes. Quoique la matière grasse joue un rôle non négligeable dans les différents métabolismes, l'Homme de nos jours surtout les jeunes filles, essayent de l'éviter. Ainsi le lait écrémé et en poudre, déficient en acides gras essentiels semble intéresser une population ciblée.

⁷ Source: Ph. GILLET, *Mémoires lactées, série Mutations/Mangeurs*, mars 1994.
H. DUPIN, *Les aliments*, 1982. et H. DUPIN et al, *Alimentation et nutrition humaines*, 1992.

La source d'éléments minéraux concerne particulièrement le calcium et le phosphore, éléments essentiels pour l'ossification et la dentition. Le rapport calcium/ phosphore est très favorable à son absorption et à l'efficacité de la rétention osseuse. Le calcium du lait et du fromage se trouve sous forme assimilable surtout pour son association avec les protéines, graisses et acides lactique présents dans le lait et ses dérivés. Presque toutes les vitamines sont présentes dans le lait en quantités plus ou moins importantes. On retiendra surtout les vitamines A et B2 dont les apports sont intéressants.

En conclusion, beaucoup de nutritionnistes affirment que le lait est un "aliment complet", quoique d'autres trouvent que c'est un peu abusif. Le lait est un mélange très complexe de protéines, de sels minéraux, du sucre sous forme de lactose facilement assimilable, des lipides ayant une haute valeur énergétique et des vitamines qui facilitent l'assimilation des éléments essentiels.

2- Le lait dans l'art culinaire libanais

Les qualités nutritionnelles du lait, remarquées par la ménagère libanaise et diffusées par suite au niveau du ménage, ont fait de lui un élément important voire indispensable dans le régime et les habitudes alimentaires du Liban.

Les enfants se retrouvent obligés de boire leur verre de lait le matin "pour qu'ils grandissent droit et vite". Le lait entre dans la préparation de divers plats et desserts, et les produits laitiers garnissent les différents repas. Le lait et ses dérivés constituent les éléments principaux du petit déjeuner libanais. La boisson lait est consommée principalement sous deux formes, lait nature, lequel doit subir une pasteurisation et le lait en poudre. Le lait U.H.T est consommé en très petites quantités dans les grandes villes et surtout à Beyrouth.

Le *laban* et le *labneh* sont fréquemment préparés par la ménagère elle-même, surtout dans la communauté villageoise mais aussi dans les villes. La ménagère villageoise fabrique aussi du fromage frais. Par ailleurs, un des dérivés les plus populaires est le *kechec*, une soupe préparée à base de lait et consommée surtout le matin. Cette soupe est préparée par les paysannes qui s'entraident pour élaborer ce produit qui constitue le repas complet du matin et surtout durant l'hiver.

Le lait et les produits laitiers sont aussi consommés au déjeuner. A la ville comme à la campagne, le lait constitue un ingrédient culinaire entrant dans divers plats. Ainsi, il y a toute une famille de plats chauds consommés en particulier pendant l'hiver, dans lesquels le lait représente un ingrédient de base. Le lait peut être associé à la viande (sous plusieurs formes), aux courgettes farcies, au riz, pour la préparation de plusieurs plats.

Le fromage peut représenter le pré-dessert et finir agréablement un repas. A ce sujet, il est fortement concurrencé par l'olive.

Pour le dîner, les produits laitiers déjà préparés ou achetés attirent la ménagère libanaise qui n'est plus disposée après une longue journée de travail à préparer un repas. Ces produits étant prêts n'exigent aucune transformation.

Les produits laitiers entrent aussi dans la *meza*. Les libanais ont l'habitude, surtout le samedi soir, de boire un verre d'alcool, généralement l'*arak* (boisson anisée nationale du Liban), avec quelques plats, par exemple la *meza*. La *meza* est une entrée présentée avant le repas principal dans les restaurants libanais. Les produits laitiers constituent un élément essentiel de la *meza* et surtout du *chenlich*, plat typiquement libanais, préparé à partir des produits laitiers déjà acidifiés (ceux-ci étant inconsommables sans la préparation qu'ils subissent dans ces restaurants).

Très souvent, les desserts et les goûters sont préparés à partir du lait, citons par exemple la crème renversée, le *custard*, le riz au lait.

Malgré leur dérivation d'une même matière première qu'est le lait, les dérivés laitiers se livrent à des modalités de consommation différentes en fonction de leur aspect physique et leur caractère biologique

Le *yaourt (laban)*, liquide parfait pour l'hygiène de l'intestin, est consommé surtout en été comme une superbe boisson rafraîchissante. Le *laban* remplace le lait chez les sujets digérant mal le lait nature. Il peut être consommé avec du sucre ou de la confiture pour constituer un délicieux dessert. Le *laban* peut entrer dans certaines salades ou accompagner certains plats traditionnels (comme le *sfiha*). Il entre dans la fabrication du *kechec*, en s'unissant au gruau pour former une soupe consommable en hiver.

Le *labneh* a la facilité d'être facilement étalé sur des tartines, ce qui le rend aisément consommable en *sandwich* par les écoliers et les ouvriers. Dans le petit déjeuner et le dîner, le *labneh* constitue un plat principal lié au patrimoine libanais.

Le *fromage* finit agréablement un repas et précède en général le dessert sucré. Il renferme divers enzymes lui conférant des propriétés digestives. Le fromage entre dans la préparation de quelques plats cuisinés (pizza, lasagnes, pâtes, etc..).

Le *beurre* est un produit doux, facile à tartiner. Il entre dans la préparation de nombreux plats et pâtisseries.

3- Les changements dans les goûts et les préférences

Aux habitudes alimentaires impliquant une accoutumance et une conservation s'oppose l'évolution des goûts et des préférences qui comprend deux volets. D'une part, un changement dans l'appréciation gustative de certains produits locaux. D'autre part, une tendance à la consommation des produits importés. Par exemple, le consommateur libanais préférerait il y a dix ans le *labneh* au goût acide. Ce penchant a totalement changé. Il y a désormais une affinité pour le *labneh* neutre.

De même, il y a eu un recours à l'utilisation du lait en poudre instantané, à la place du lait cru. Ce lait est facilement préparé, il a la garantie d'une bonne qualité microbiologique. En plus, il permet une consommation continue de lait pendant toute l'année puisque sa production n'est pas saisonnière.

En outre, le Libanais grand émigrant (à la recherche d'études et de travail, qui fuit la guerre civile) a goûté, apprécié et s'est habitué aux produits laitiers étrangers. Cette caractéristique était jusqu'alors limitée à une certaine couche sociale, plutôt à un effectif plus ou moins réduit. Avec le retour des Libanais et leur installation dans le pays après la fin de la guerre, cette propriété va prendre une ampleur encore plus grande.

4- L'importance de l'autoconsommation

La part de l'autoconsommation dans la consommation totale du lait et produits laitiers au Liban n'est pas négligeable. Elle représente en 1995 10% de la consommation totale. Ceci peut être dû au fait d'une part que 90% des éleveurs de bovins et 30% des éleveurs de petits ruminants sont des petits producteurs; et d'autre part que les producteurs préfèrent s'alimenter avec ce qu'ils produisent⁸.

⁸ Estimation du "projet de développement des productions animales" -Békaa-Liban- (FIDA), 1995.

Cependant, l'autoconsommation est nettement plus importante en milieu rural qu'en milieu urbain, l'élevage étant concentré en milieu rural.

5- Une alimentation adaptée à la guerre

Pendant les périodes d'échange de tirs sur une région déterminée, la consommation du lait et des produits laitiers changeait directement de profil dans ces régions-ci. Au moment des bombardements, il y avait tendance à consommer des fromages fondus importés comme le *Ramek*, la *Vache Qui Rit*, *Picon*, *Kiri*, etc.⁹ Ceci découle de l'impossibilité de conserver les fromages frais dans les réfrigérateurs, comme ils doivent l'être, vu les coupures du courant électrique. En plus la durée de conservation de tels fromages est plus grande, et offre ainsi une plus grande possibilité de constituer des stocks importants. Le même raisonnement peut être appliqué à la consommation du lait qui se réduit pratiquement à une consommation en lait en poudre facilement préparé, conservé et stocké.

6- La hausse du coût de la vie et la consommation

Longtemps considérée comme une monnaie forte, la livre libanaise (L.L) s'est dépréciée rapidement pendant les années de guerre. Echangée en 1975 selon un taux régulièrement proche de 2.5 L.L pour 1 US\$ (dollar américain), la livre tombée à 5.26 en 1983. A partir de 1984, la dépréciation s'accéléra et la livre libanaise franchit le seuil des 2000 L.L avec un maximum de 2800 L.L pour 1 US\$. Depuis le début de 1993, on assiste à une amélioration de la livre qui s'est stabilisée depuis août 1994 à 1670 L.L pour 1 US\$¹⁰.

Cette inflation accidentelle du pays, a eu une répercussion directe sur la consommation quantitative et qualitative des produits laitiers, du fait de la diminution du pouvoir d'achat des consommateurs. Les Libanais habitués à acheter des fromages de luxe d'origine européenne, se sont tournés vers les fromages préparés localement, ce qui a renforcé la production nationale. Le nombre des laiteries a connu un saut important durant les années 1986-1988, et l'importation des fromages a fortement diminué entre 1985 et 1988. Toutefois, à partir de 1991, l'amélioration du pouvoir d'achat (amélioration de PIB/tête) a conduit à une hausse quantitative et qualitative de la consommation des laitages.

II- Sur le plan quantitatif : une consommation moyenne dans le contexte méditerranéen

1- Le modèle de consommation libanais : affirmation du "traditionnel"¹¹

Une "typologie des modèles de consommation alimentaire statistiques moyens" a été proposée en 1980 par L. MALASSIS et M. PADILLA (p 7). D'après cette typologie, le Liban appartient au type méditerranéen et au sous-type méditerranéen africain reposant sur l'alimentation humaine en céréales, racines et tubercules, légumes secs et fruits et légumes. Le Liban est en cela similaire à la Turquie, l'Egypte, l'Arabie Saoudite et la Syrie.

Les céréales et les racines fournissaient en 1961 52% des calories finales ; depuis, ce pourcentage n'a cessé de diminuer pour ne représenter en 1981 que 42.8% et en 1992 que 38.3%. Pourtant, la part des calories végétales dans les calories totales reste relativement importante. Elle était de 86.5% en 1971, elle tombe à 82.9% en 1981 et remonte à 87.5% en 1992.

⁹ Marques de fromages importés.

¹⁰ Poste d'expansion économique à Beyrouth, Un marché: le Liban, 1994, p.21.

¹¹ Les chiffres sont calculés à partir de l'étude de M. ALLAYA, Médagri, 1995.

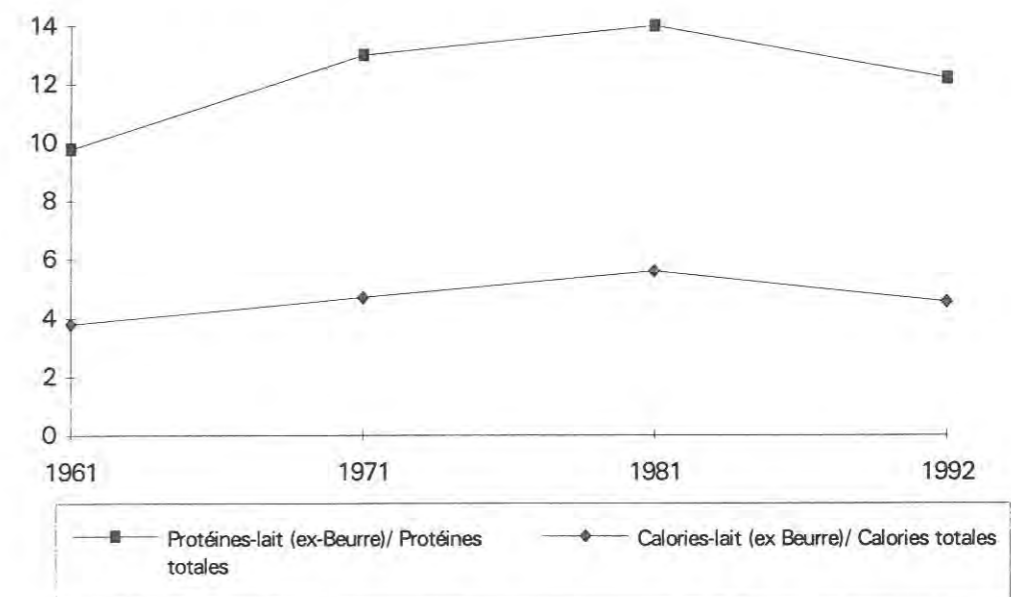
Cette évolution se combine avec une augmentation de la part des calories fournies par les légumineuses sèches entre 1971 et 1992, ainsi que par les fruits et légumes entre 1981 et 1992, dans les calories finales. Les fruits procuraient 5.4% en 1981 et 10.3% en 1992 des calories finales et les légumes 2.72% en 1981 et 5.33% en 1992.

En analysant les ratios "calories animales/calories totales" et "protéines animales /protéines totales" durant la période 1961-1981, nous remarquons une légère substitution des calories et protéines végétales par les calories et protéines animales. Par contre, ces ratios sont passés entre 1981 et 1992 respectivement de 17% à 12.5%, et de 37.8% à 32%.

Ainsi le modèle de consommation libanais tendant de 1961 à 1981 vers une consommation de plus en plus importante des produits de l'élevage, a changé d'orientation de 1981 à 1992. Cette tendance peut être due surtout à une régression des calories fournies par les viandes et abats dans les calories totales qui sont passées entre 1981 et 1992 de 7% à 4.4%. Le ratio "protéines de viandes et abats/protéines totales" est tombé de 17.8% en 1981 à 13.3% en 1992. Ce fait peut être expliqué par la diminution du pouvoir d'achat des consommateurs à cause de la forte inflation que le Liban a subie à partir de 1983.

Les parts de la fourniture du lait en calories et protéines finales sont données dans le graphique suivant :

Graphique 1 : Evolution de la part de la fourniture du lait en calories et protéines finales



Source : M. ALLAYA, Annuaire des productions agricoles et alimentaires, Montpellier, 1996.

Le tableau indique une importance croissante de la part des calories et protéines fournies par le lait et les produits laitiers dans les calories et protéines totales jusqu'à 1981. La tendance reflète la diminution de la consommation annuelle par tête de 1981 à 1992.

2- Les dépenses alimentaires : une part importante dans le budget des ménages

Avec l'évolution de leur revenu disponible, les consommateurs changent progressivement leurs comportements alimentaires, en essayant d'adapter dans le temps leurs dépenses de consommation. La loi d'ENGEL sur la consommation peut être énoncée comme suit : "à mesure que le revenu

s'accroît, les dépenses consacrées aux différents postes du budget changent de proportions : celles qui étaient affectées aux besoins urgents (l'alimentation par exemple) allant en diminuant, tandis qu'augmentent les dépenses concernant les articles de luxe et de demi-luxe" (L. MALASSIS, p 53). Cette loi trouve pleinement son expression dans la répartition des dépenses ménagères libanaises, examinée à travers des enquêtes établies en 1966 par la direction centrale des statistiques du Liban et en 1985 par le rassemblement général des travailleurs.

Tableau 1 : Répartition du budget des ménages (en %) selon les groupes de revenu disponible et par diverses catégories de dépenses au Liban en 1966.

	< 6000	6001-12000	12001-18000	18001-24000	24001-30000	> 30001
Alimentation	42.76	35.05	28.29	25.20	23.74	16.99
Habillement	8.57	11.65	13.68	13.55	13.44	13.70
Habitation	23.45	20.79	19.12	17.58	18.31	18.07
Santé	7.15	6.61	7.08	6.51	5.70	4.65
Transport	5.24	7.72	10.23	11.62	15.06	14.61
Education	3.89	5.22	6.44	7.18	6.22	5.75
Divers	8.87	12.96	15.17	18.34	17.52	26.23
Total	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

Source : Association des hommes d'affaires libanais, Le livre blanc de l'économie libanaise, 1993, p.210.

Tableau 2 : Répartition du budget des ménages (en %) selon les groupes de revenu disponible et par diverses catégories de dépenses au Liban en 1985

	<100000	100001-200000	200001-300000	>300000
Alimentation	49.45	39.18	30.37	18.81
Habillement	5.68	7.64	8.52	9.24
Habitation	8.79	8.37	11.94	28.82
Santé	9.80	10.29	9.68	9.80
Transport	10.12	15.42	21.21	16.01
Education	5.51	7.62	6.39	4.05
Divers	10.75	11.48	11.90	13.27
total	100.00	100.00	100.00	100.00

Source : Association des entrepreneurs libanais, Le livre blanc, 1991, p.210.

Le changement structurel de la société pendant la guerre quant à la répartition des revenus, a augmenté l'importance des dépenses alimentaires dans le budget des ménages, auquel s'ajoute l'importance qu'accordent les libanais à l'alimentation et donc aux dépenses alimentaires.

Au niveau social, le Liban est demeuré un pays marqué par une forte inégalité dans le domaine de la répartition de la richesse nationale et du revenu. La guerre fratricide a largement annulé la position privilégiée des couches moyennes estimées avant la guerre à 80% de la population libanaise. Cette classe ne représente aujourd'hui, selon les statistiques les plus optimistes, que 25% de cette population¹². D'après nos enquêtes¹³, nous estimons la part des dépenses affectées au lait et produits laitiers de 9% par rapport aux dépenses alimentaires.

3- Evolution et comparaison internationale de la consommation par personne

Il est clair que l'accroissement de la consommation alimentaire dans un pays donné soit une fonction de la croissance démographique.

¹² M. DAGHER, *Industrialisation guerre civile et changements sociaux au Liban 1975-1990*, 1994, pp. 75-87.

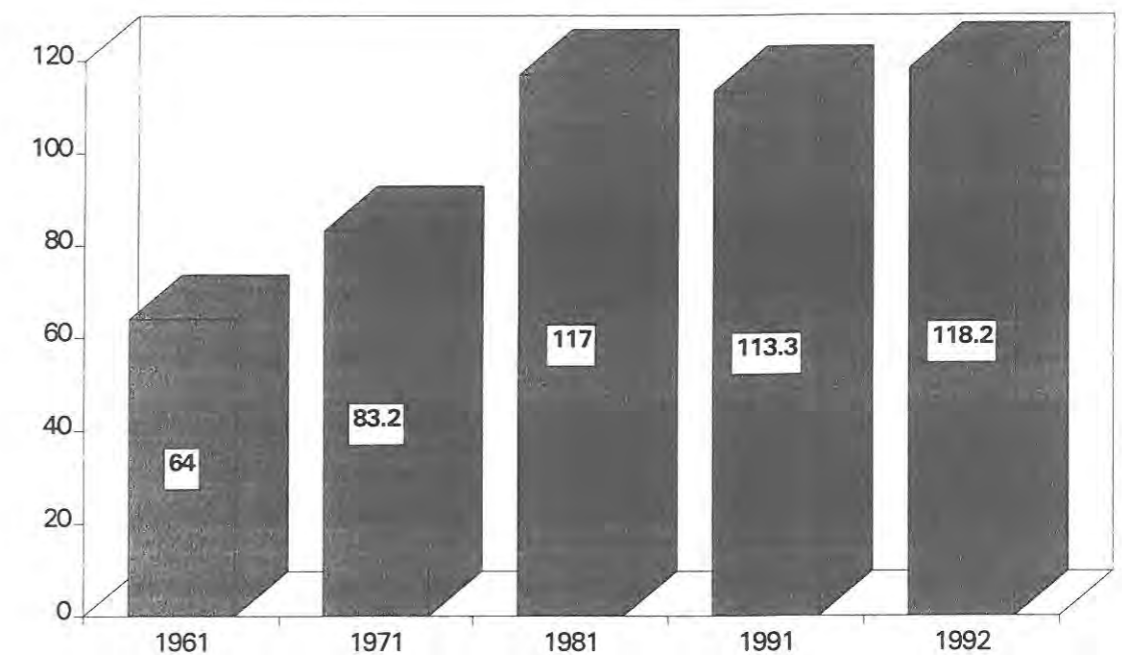
¹³ cf. annexes.

Cependant, au Liban, la consommation des produits laitiers s'est accrue, pas uniquement au niveau national résultant de l'augmentation de la population, mais également au niveau individuel traduit par une croissance de la consommation par tête des produits laitiers depuis 1975.

Cet accroissement de la consommation par tête peut être dû d'une part à l'amélioration du niveau de vie (jusqu'à la période de l'inflation), et de l'autre à l'attention de la ménagère libanaise sur les qualités nutritionnelles du lait.

Cependant, d'après M.ALLAYA, la consommation individuelle du lait et produits laitiers (exemple le beurre) en kg/an suit l'évolution suivante :

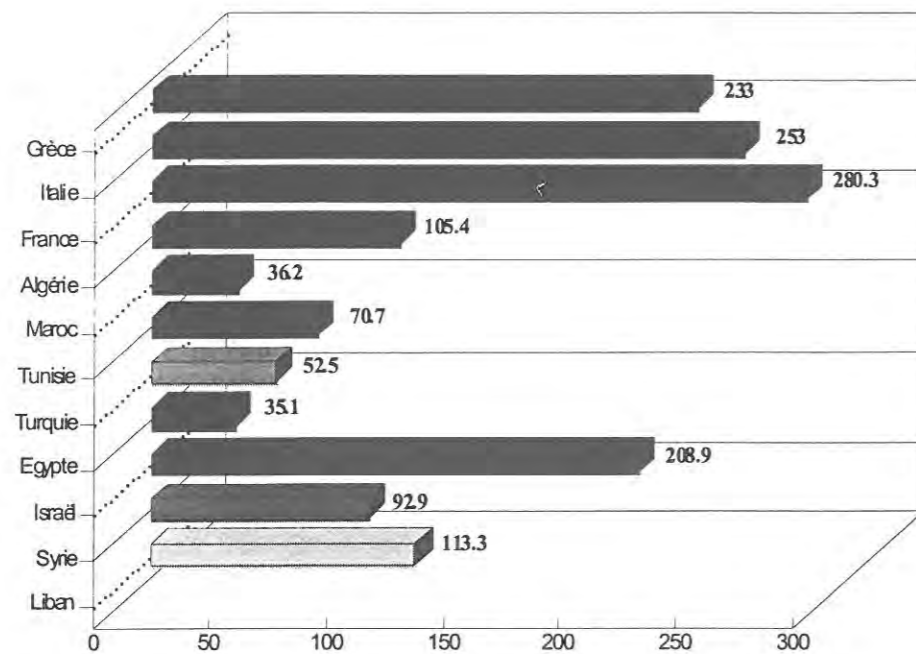
Graphique 2 : Evolution de la consommation du lait et des produits laitiers (Kg/an/personne) au Liban



Source : ALLAYA, Médagri, 1996, p.194.

Le niveau de la consommation de lait et des produits laitiers par personne dans quelques pays méditerranéens et arabes (qui est comparé avec celui du Liban) sont donnés dans le graphique trois de la page suivante :

Graphique 3 : Comparaison de la consommation de lait et des produits laitiers (en kg/an/personne) dans les différents pays du pourtour méditerranéen.



Source : Annuaire des statistiques agricoles et alimentaires, M. ALLAYA, 1995.

Par rapport aux autres pays méditerranéens, le Liban se situe à un niveau intermédiaire quant à la consommation en Kg/tête/an. Il a la consommation la plus élevée par rapport au pays du Machrek et du Maghreb. Pourtant cette consommation est nettement inférieure à celles de la France, de la Grèce, de l'Italie et l'Espagne.

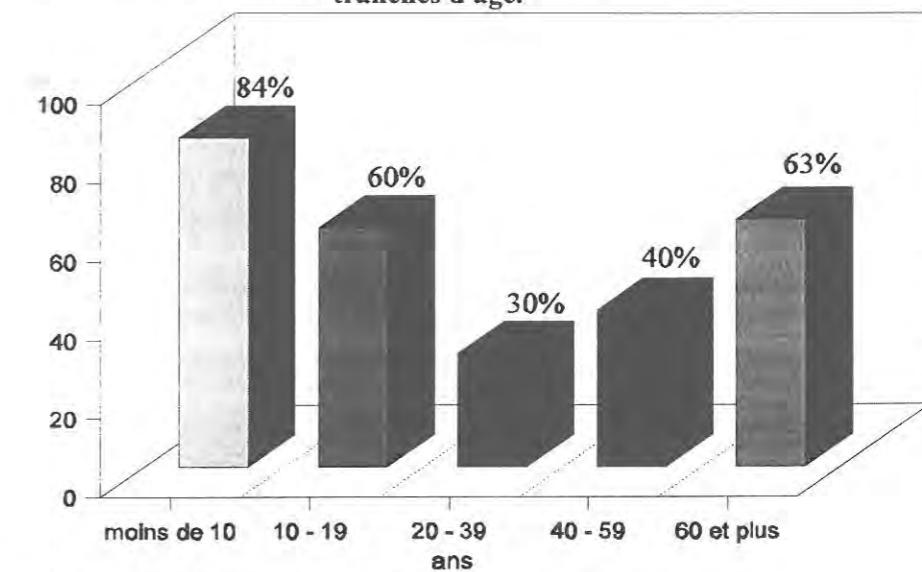
III- Eléments de différenciation de la consommation

1- Une consommation hétérogène dans la pyramide des âges

La consommation des laits et des produits laitiers, pris chacun à part, semble être fortement influencée par l'âge. Cependant, il ne va pas de même quand il s'agit de lait ou de produits laitiers; ceci revient aux propriétés physiques différentes dont se caractérisent les deux produits.

La consommation du lait liquide est plus importante chez les bébés et les enfants de moins de 10 ans. Le pourcentage des consommateurs réguliers diminue par tranches d'âge, jusqu'à atteindre, semble-t-il, un minimum au niveau de la tranche de 20 à 40 ans, seuil d'âge à partir duquel, un certain pourcentage de gens, recommencent à en prendre.

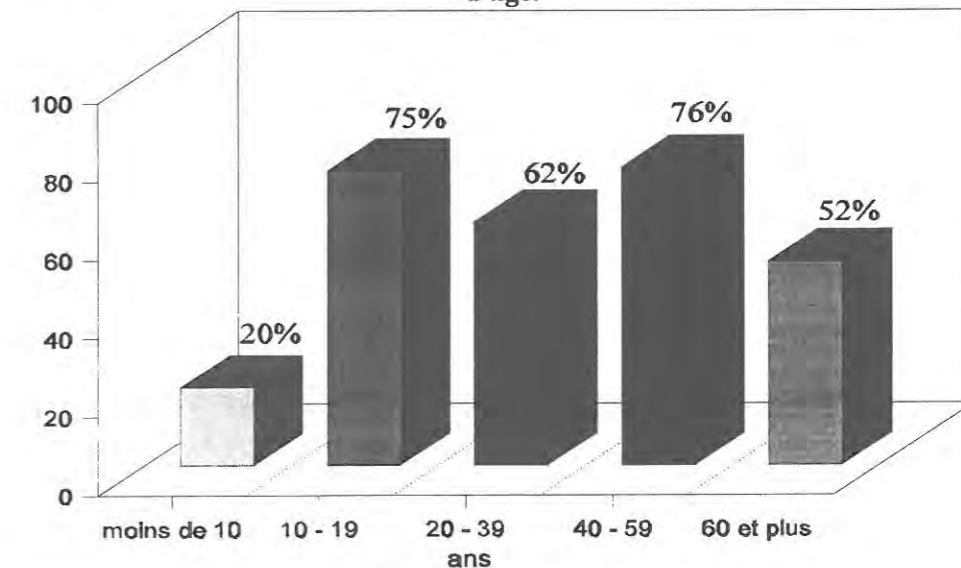
Graphique 4 : Pourcentage des consommateurs réguliers¹⁴ du lait liquide selon les tranches d'âge.



Source : Estimation à partir de nos enquêtes, 1995.

Pour ce qui est des dérivés laitiers, la tendance est tout à fait opposée. Les bébés ne consomment pas ces produits. Pourtant, les enfants de moins de dix ans les consomment.

Graphique 5 : Pourcentage des consommateurs réguliers¹⁵ de produits laitiers selon les tranches d'âge.



Source : Estimation à partir de nos enquêtes.

En conclusion, les jeunes et les adultes favorisent la consommation des dérivés du lait, en particulier le fromage et le *labneh*, pour leur facilité d'être étalés sur des tartines, facilement transportables aux endroits de travail et établissements scolaires. Les bébés ne consomment que du lait sous ses deux formes nature et en poudre. Les personnes âgées préfèrent le lait liquide pour la restitution de leur force et le renouvellement de leurs tissus, mais aussi pour ce qu'il est une boisson, ne demandant donc guère de mastication.

¹⁴ Nous définissons "consommateurs réguliers" comme les consommateurs qui consomment au moins 1.3 kg/tête/semaine.

¹⁵ Nous définissons "consommateurs réguliers" comme les consommateurs qui consomment au moins 2 kg/tête/semaine.

2- La population féminine forme la composante la plus importante de la demande solvable

Il paraît que c'est le sexe féminin qui consomme le plus de lait et de dérivés laitiers. Cette différenciation concerne plutôt les adultes et les personnes âgées. Nouveau-nés, enfants et adolescents n'éprouvent pas l'influence du sexe dans leur consommation de ces produits. D'après nos enquêtes, 24 % des hommes sont des consommateurs réguliers de lait liquide et 60% des consommateurs réguliers de dérivés laitiers. Pour les femmes, ces pourcentages s'élèvent à 46% pour la consommation du lait liquide et 66% pour ses dérivés.

La consommation plus poussée du lait et des produits laitiers par le sexe féminin découle des raisons suivantes :

- La préférence par les jeunes filles d'une nourriture légère, dont le yaourt, le fromage blanc et le lait écrémé, pour garder une ligne svelte.
- La recommandation du lait et des produits laitiers aux femmes enceintes et allaitantes par les médecins, ainsi qu'aux femmes ayant atteint la ménopause, pour assurer leurs besoins en minéraux et notamment en calcium et phosphore.

3- Effet de l'urbanisation

Au Liban, il y a eu un fort mouvement d'urbanisation. La population urbaine représentait en 1994, 87% (M. ALLAYA, 1996, p. 7) de la population totale¹⁶.

L'effet de l'urbanisation apparaît non seulement au niveau des quantités consommées mais aussi dans la nature des produits. Les villageois habitants la campagne ont plus de facilité à disposer et consommer du lait nature. La transformation artisanale du lait en des plats divers basés sur le lait résulte du fait de la disposition de la matière première en quantité appréciable. La plupart des paysans sont des agriculteurs sinon leurs voisins ou parents. Cette transformation artisanale résulte aussi d'un fait social: Les villageois ont l'habitude de s'entraider pour la préparation de certains plats, notamment le *kechec*.

En revanche, les villageois n'ont pas la possibilité de consommer une gamme diversifiée de produits laitiers importés, à part des produits basaux comme le lait en poudre, le beurre, ou certains types de fromages. Les unités de distribution de proximité dans les villages n'ont pas intérêt à disposer d'une gamme importante de produits importés à des prix élevés. Les citadins sont, eux aussi, de grands consommateurs de laitages. La différence avec les villageois apparaît surtout dans la composition de cette consommation. En ville, on consomme plus de lait en poudre et jouit de l'accessibilité à une gamme plus importante de produits d'origines libanaise et étrangère.

4- Un climat à quatre saisons

Le climat libanais est un climat méditerranéen parfait avec d'une part une variante suivant les régions naturelles (côte, plaines, montagnes), et d'autre part des saisons bien marquées. La chaleur estivale privilégie la consommation du yaourt frais alors que l'hiver, et surtout dans les régions montagneuses, favorise la consommation, au déjeuner, des plats chauds (quelques fois à base de lait et viande), et au petit déjeuner du *kechec* (un des plats traditionnels). Peut-on ainsi parler d'une saisonnalité pour certains des produits laitiers.

¹⁶ La population urbaine représentait 32.6% en 1932, 50.75% en 1959, 61.20% en 1970 et 79.80% en 1975 (D'après A. BAALBAKY, *Essais de développement rural et de la société locale au Liban*, 1994, p.16).

Les industriels sont conscients de cette variation saisonnière de la consommation. Ils adaptent par la suite leur production à la demande variée.

Conclusion

La place du lait dans l'alimentation libanaise a connu, dans la période de guerre, des changements sur les plans qualitatifs et quantitatifs.

L'importance de la demande intérieure du lait et des produits laitiers dans les habitudes alimentaires et les quantités consommées s'est montrée ascendante jusqu'au début des années 80 ; elle a diminué et changé de profil de 1981 à 1991, suite à la hausse du coût de la vie. Les consommateurs se sont dirigés surtout vers les produits locaux qui coûtent moins cher et vers certains produits importés bon marché. Les quantités consommées ont repris à partir de 1992 avec l'amélioration du pouvoir d'achat.

La consommation des laitages est estimée à 118.2 kg/personne/an en 1992. Cette consommation est considérée comme moyenne en comparaison avec les autres pays méditerranéens. La part de la fourniture de ces produits en protéines et calories finales sont respectivement de 12.2% et 4.55%. La part du budget affectée à leur achat représente 9% du panier de la ménagère.

La consommation de lait et de produits laitiers, considérés séparément, varie selon l'âge, le sexe, le milieu, et la saison. Les bébés et les personnes âgées préfèrent le lait liquide alors que les jeunes et les adultes favorisent les dérivés du lait. Le pourcentage des femmes consommant du lait et des produits laitiers est plus élevé que celui des hommes et surtout quant il s'agit du lait liquide.

Dans la deuxième section de ce chapitre, nous examinerons les échanges extérieurs sous l'angle des différents produits du lait ainsi que sous l'angle des pays qui entrent en échanges avec le Liban.

Section II - Le commerce extérieur

Introduction

Pour satisfaire la demande intérieure en lait et produits laitiers, le Liban a toujours eu recours aux importations. Le lait produit localement couvrait 80% des besoins nationaux en 1955, 58% en 1965, 25% en 1975 (PNUD et F.A.O p. 6) et seulement 20% en 1991¹⁷. Une partie des importations consiste en des produits finis, destinée directement à la consommation. Une autre partie est utilisée comme matière première dans les industries laitières qui la transforment en dérivés du lait relevant du patrimoine libanais, il s'agit du lait sec. Une troisième partie, représentant de petites quantités, est réservée à la réexportation vers les pays arabes voisins et vers l'Europe de l'Est.

Ainsi l'évolution de la composition du commerce extérieur suit les changements qui interviennent au niveau de la consommation d'une part et au niveau des structures de production d'autre part. La consommation et la production du lait et de ses dérivés sont les facteurs d'influence directs du commerce extérieur à côté des considérations politiques et de sécurité. Les opérations commerciales pures y trouvent aussi une place, il s'agit des réexportations de produits étrangers. Le Liban exporte aussi de ses produits typiques vendus à l'étranger surtout dans les magasins de spécialités libanaises. Notons que les produits laitiers libanais ne répondent pas aux normes internationales (d'après les déclarations des industriels enquêtés).

La guerre du Liban a permis les activités de contrebande et le commerce non contrôlé sur une large échelle. Les chiffres concernant le commerce extérieur sont inexacts, quelquefois très loin de la

¹⁷ Estimation d'après les Etudes du "Projet de Développement des Productions Animales", 1991.

réalité. Il n'y a pas de statistiques officielles et les chiffres établis par les organisations internationales sont reconnus comme officieux.

Ceci rend les analyses plutôt difficiles. Pourtant, nous allons essayer d'étudier les tendances générales en nous appuyant sur les données de la F.A.O., et insister sur les statistiques des années 1993 et 1994 établis par l'Office Informatique Douanier du Liban.

L'objet de cette section étant d'examiner le suivi et l'accompagnement du commerce extérieur des mutations de la filière, et d'analyser les possibilités que ce commerce a offert à la réalisation de ces mutations.

Cet objet relève du troisième paragraphe traitant de l'évolution des échanges par produits depuis 1975, alors que nous nous intéressons simplement dans les deux premiers à la restructuration de la composition du commerce extérieur après la guerre (1993 et 1994) selon les produits et selon les pays.

I- Des volumes d'échange différents selon les produits laitiers

Les échanges des produits laitiers en 1993 et 1994 ont concerné essentiellement les fromages qui composaient alors plus de la moitié de la valeur des échanges de ces produits, suivis par le lait et crème de lait conservé concentré non sucré.

En ce qui concerne les importations en 1994, les fromages ont représenté 57.33% de la valeur des importations (53.76% en 1993); le lait et crème de lait conservé concentré non sucré 32.62% (35.12% en 1993); le beurre, le lait et crème de lait conservé concentré sucré, le lait et crème de lait frais non concentré ni sucré ont constitué respectivement 6.38% (7.93% en 1993), 1.99% (1.54% en 1993) et 1.66% (1.62% en 1993) de la valeur des importations.

Les volumes d'importation des différents produits gardent à peu près la même configuration en pourcentage que celle de leurs valeurs.

Par ailleurs, il n'y a pas eu une variation notable entre les valeurs et volumes des importations de 1993 à 1994.

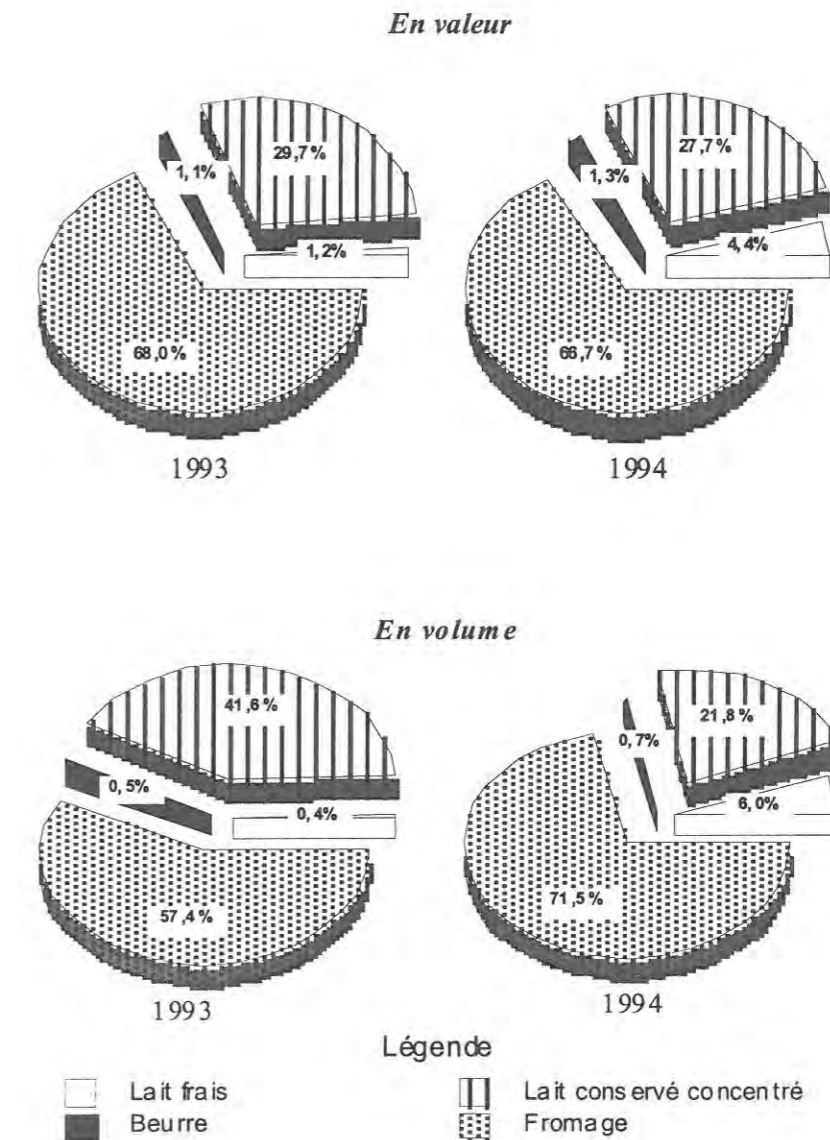
La composition des importations du lait et produits laitiers en valeur et en volume dans les années 1993 et 1994 est indiquée dans le graphique suivant:

Quant aux exportations en 1994, les fromages ont constitué 66.66% de la valeur des exportations (68% en 1993); le lait et crème de lait conservé concentré non sucré 26.26% (23.40% en 1993).

Le lait et crème de lait frais non concentré ni sucré, le lait et crème de lait conservé concentré sucré, le beurre ont représenté respectivement 6.02% (0.42% en 1993), 0.73% (5.42% en 1993), 0.72% (0.54% en 1993).

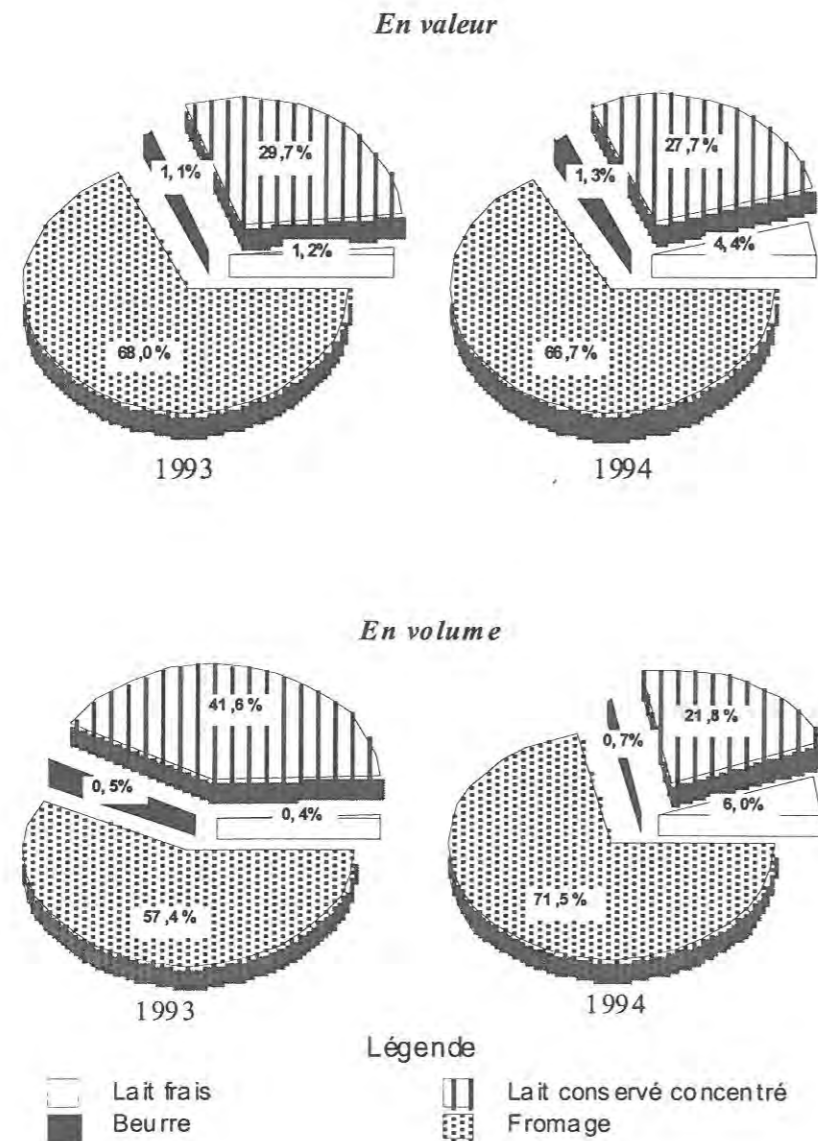
Le graphique suivant montre la composition des exportations du lait et produits laitiers dans les années 1993 et 1994.

Graphique 7 : Composition des exportations libanaises de lait et de produits laitiers en 93 et 94



Source : Centre informatique douanier, 1995.

Graphique 7 : Composition des exportations libanaises de lait et de produits laitiers en 93 et 94



Source : Centre informatique douanier, 1995.

Ces pourcentages masquent des décalages énormes entre les importations et les exportations en volume et en valeur. Les cinq produits cités sont déficitaires. Le déficit global du commerce extérieur du lait et produits laitiers a représenté 82.7 milliards de livres libanaises en 1993 et 93.7 milliards de livres libanaises en 1994. Entre 1993 et 1994, nous remarquons une augmentation de 11.7% de la valeur du déficit. Dans le total du volume du commerce extérieur du fromage en 1994, les importations ont constitué 98% (97.7% en 1993) et les exportations 2% (2.3% en 1993). Du côté du beurre, les importations ont constitué 99.8% dans les années 93 et 94. En ce qui concerne le lait et crème de lait frais non concentré ni sucré, lait et crème de lait conservé concentré sucré, le lait et crème de lait conservé concentré non sucré, les importations ont représenté en 1994 respectivement, 97% (99.7% en 1993), 99.6% (94.4% en 1993), et 99% (97.9% en 1993).

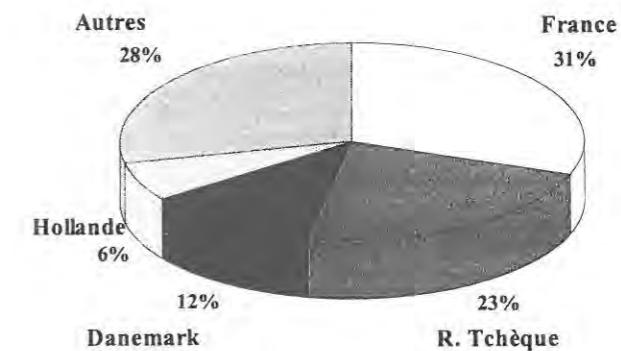
II- L'Europe et le Moyen orient : deux marchés favoris pour les échanges extérieurs

L'importance des échanges extérieurs du lait et des produits laitiers selon les pays diffère quand il s'agit des importations ou des exportations. Les pays arabes et le Moyen Orient (les Emirats arabes, le Koweït, la Jordanie, la Libye, la Syrie, etc.) et les pays de l'Europe de l'Est représentent le premier marché sur lequel le Liban exporte le lait et produits laitiers. Quant aux importations, elles proviennent essentiellement de l'Europe de l'Ouest et plus particulièrement de la France, du Danemark et de la Hollande.

1- Les importations

En 1994, 30.61% (28.01% en 1993) des importations en valeur du lait et des produits laitiers provenaient de la France, suivie par la République Tchèque avec 22.5% (19.30% en 1993). Le Danemark occupe la troisième place avec une part de 12.38% (11.43% en 1993), et la Hollande la quatrième place (6.32% en 1994, 5.28% en 1993).

Graphique 8 : Les parts des importations libanaises du lait et des dérivés laitiers selon les pays en 1994.



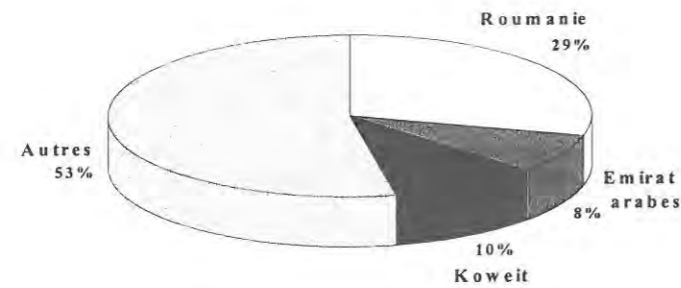
Source : Centre informatique douanier, 1995

Donc les quatre pays ont totalisé 64% des importations destinées au Liban en 1993 et 72% en 1994.

2- Les exportations

La valeur des exportations libanaises, vers la Roumanie, en lait et produits laitiers a atteint en 1994, 29.23% (18.66% en 1993) du total des exportations du produit. La Roumanie a été suivie par le Koweït (10.04% en 1994, 3.26% en 1993) et les Emirats arabes (7.92% en 1994, 8.09% en 1993).

Graphique 9 : Les parts des exportations libanaises du lait et des produits laitiers selon les pays en 1994.



Source : Centre informatique douanier, 1995.

III- Evolution des échanges par produits¹⁸.

1- Lait et crème de lait frais

C'est en 1980 que le Liban a commencé à importer du lait frais. Ces importations ont continué à augmenter en volume et en valeur jusqu'à 1984. Depuis, elles ont enregistré une diminution jusqu'en 1990, date à partir de laquelle les quantités importées ne cessent d'augmenter. Cette augmentation va dans le même sens que celle de la demande du lait frais pasteurisé emballé, et de l'entrée du lait syrien sur le territoire libanais pour la transformation industrielle.

Dans les années 1993 et 1994, plus de la moitié (62.49% en 1993, 66.12% en 1994) de la valeur des importations du lait et de la crème de lait frais non concentré ni sucré, provenait de la France. La France est suivie par le Danemark avec 16.39% de la valeur des importations en 1993 et 17.37% en 1994.

Tableau 3 : Importation du lait et crème de lait frais non concentré ni sucré en 1993 et 1994.

	1993		1994	
	Tonnes	Millions L.L.	Tonnes	Millions L.L.
France	863.7 67.4%	860.1 62.49%	1022.7 65.74%	1062 66.12%
Danemark	145 11.3%	225.6 16.39%	188.9 12.14%	278.9 17.37%
Italie	113.4 8.84%	109.6 7.96%	148.3 9.53%	137.2 8.55%
Autres pays	159.3 12.4%	181.2 13.1%	195.6 12.57%	123.6 7.96%
Total	1281.5 100%	1376.5 100%	1555.7 100%	1606 100%

Source : Centre informatique douanier, 1995.

Le volume des exportations, qui consistent en des réexportations, était de 45.3 tonnes en 1994 (3.9 tonnes en 1993), et leur valeur était de 23.6 millions de livres libanaises (111 millions en 1993). Ces réexportations sont destinées principalement vers les pays du Golfe (96% de la valeur totale des réexportations en 1994).

¹⁸ Les chiffres des tableaux sont arrondis, alors que les pourcentages sont établis à partir des chiffres originaux

2- Lait et crème de lait conservé concentré

L'importation du lait concentré conservé a beaucoup augmenté en volume (plus que doublé) de 1975 à 1980. Elle a atteint le volume le plus élevé en 1987, période de l'explosion du nombre d'industries laitières qui sont passées de 64 industries en 1985 à 228 en 1994, et suite à l'augmentation de la consommation de ces produits sous l'effet de la guerre (changement des habitudes et des préférences).

En effet, un nombre d'industries laitières créées en 1987 utilisait le lait en poudre, exclusivement ou avec du lait nature, comme matière première pour le transformer en dérivés laitiers. Le lait en poudre a, d'après les dires des industriels qui l'utilisent, la propriété d'une bonne qualité microbiologique qui n'est pas toujours une caractéristique du lait nature produit localement du fait d'une mauvaise manipulation du lait et d'un mauvais stockage au niveau de la ferme. En plus, pendant la guerre, les Libanais ont pris l'habitude de substituer le lait nature par du lait en poudre qui a plus de facilités de stockage et de conservation et est disponible en quantités voulues pendant toute l'année.

Les importations du lait et crème de lait conservé concentré ont pour origine principalement les pays de l'Europe de l'Ouest. Pour les produits sucrés, ces pays ont représenté 90.34% des valeurs des importations de ces produits en 1993 et 97.34% en 1994, et 65% en 1993 et 70% en 1994 pour les produits non sucrés.

Tableau 4 : Importation du lait concentré conservé en 1993 et 1994.

	1993		1994	
	100 tonnes	Milliards L.L.	100 tonnes	Milliards L.L.
Hollande	25.9 15.91%	4 13%	34.4 19.7%	4.8 14.4%
R. Tchèque	41.5 25.47%	7.5 24.25%	45.1 25.8%	8.2 24.8%
Danemark	22.6 13.89%	5 16%	26.8 15.4%	5.5 16.7%
France	37.5 23.03%	9.1 29.43%	45.8 26.2%	11.5 34.7%
Autres pays	35.3 21.7%	5.3 17.32%	22.2 12.7%	3.1 9.3%
Total	162.9 100%	31 100%	174.5 100%	33.3 100%

Source : Centre informatique douanier, 1995.

Les exportations, qui consistent en des réexportations du lait et crème de lait conservé concentré, sont dirigées principalement en Roumanie (54.65% du volume des exportations de ces produits en 1994 et 57.92% de leur valeur). Elles ont représenté 164.2 tonnes en 1994 (384 tonnes en 1993). Leur valeur était de 698.7 millions de livres libanaises en 1994 (612.2 millions en 1993).

3- Beurre

Les importations de beurre ont quadruplé en quantité de 1975 à 1980, suite à l'augmentation de sa consommation dans le pays. Depuis 1980, ces importations se sont progressivement réduites. En fait, le beurre a été concurrencé par le Samneh (aliment de substitution) qui était moins cher, ce qui convenait le consommateur libanais dont le pouvoir d'achat était en diminution pendant cette période, facilement stockable, et n'exige pas d'être mis au froid, cadrant avec la coupure du courant (diminution des heures d'électrification) pendant la guerre.

Les importations de beurre ont repris à partir de 1987, suivies d'une forte campagne publicitaire qui a concerné les différents médias.

Toujours en premier rang, l'Europe de l'Ouest assure 60.61% de la valeur des importations du beurre frais ou salé en 1993 et 82.89% en 1994. Le deuxième rang est occupé par le Japon en 1993 (17.37%) et par la République Tchèque en 1994 (11.63%).

Tableau 5 : Importations du beurre en 1993 et 1994

	1993		1994	
	Tonnes	Millions L.L.	Kg net	Millions L.L.
Danemark	975.7 24.05%	2091.9 31.07%	1385.4 35.83%	2855.3 46.48%
Japon	555.3 13.69%	1169.2 17.37%	-	-
France	364.8 8.99%	625.8 9.30%	405.7 10.49%	686.7 11.18%
Finlande	434.9 10.72%	624.6 9.28%	874.1 22.60%	928.4 15.11%
R. Tchèque	495 12.20%	642.6 9.55%	548.4 14.18%	714.2 11.63%
Autres pays	1230.2 30.35%	1577.8 23.43%	652.4 16.90%	958.7 15.60%
Total	4056.2 100%	6732.0 100%	3866.3 100%	6143.5 100%

Source : Centre informatique douanier, 1995.

Le marché interne du beurre est très dépendant du commerce extérieur puisque la production nationale de beurre est très faible. Elle satisfait l'autoconsommation des producteurs et est vendue généralement dans les magasins appartenant aux industries laitières à des prix plus chers que ceux du beurre importé.

Les réexportations du beurre (unique composante des exportations), montent à 5 tonnes en 1993 et à 5.4 tonnes en 1994 et sont principalement destinées à la Syrie (49.36% du volume des exportations en 1994), et à l'Arabie Saoudite (18.3% du volume des exportations en 1994).

4- Fromages et caillebottes

L'importation de fromage a connu une diminution dans la période allant de 1985 à 1988, coïncidant avec l'augmentation de l'importation du lait sec transformé localement en dérivés du lait et éventuellement en fromages. Cette diminution peut être expliquée par la baisse du pouvoir d'achat due à l'inflation de la monnaie libanaise.

Ce fait trouve son expression dans le changement de la consommation qui s'oriente plus vers les productions locales de fromages qui coûtaient moins cher, accompagné de l'augmentation du volume de ces productions suite à la hausse du nombre d'unités de transformation au Liban. A partir de 1991, et avec l'amélioration du pouvoir d'achat, les importations des fromages étrangers ont repris.

La valeur des importations originaires de l'Europe atteint 95.33% en 1994 (48.85% de l'Europe de l'Ouest, et 46.48% de l'Europe de l'Est), et 88.15% en 1993 (Europe de l'Ouest 49.82%, Europe de l'Est 38.33%). La France est le premier pays duquel le Liban importe les fromages, suivie par la République Tchèque.

Tableau 6 : Importations de fromages et caillebottes en 1993 et 1994

	1993		1994	
	100 tonnes	Milliards L.L.	100 tonnes	Milliard L.L.
France	48.8 21.34%	13.1 28.77%	60.1 22.70%	16.1 29.27%
Tchèque	46.4 20.29%	8.1 17.96%	68.6 25.88%	12.6 22.98%
Hongrie	23.7 10.36%	4.6 10.26%	29.8 11.26%	6.2 11.28%
Finlande	34.1 14.91%	4.2 9.32%	31.8 12.02%	4.1 7.57%
Danemark	13.3 5.84%	2.3 5.21%	16.9 6.38%	3.2 5.83%
Autres pays	62.3 27.26%	12.9 28.48%	57.6 21.76%	12.7 23.07%
Total	228.7 100%	45.5 100%	265 100%	55.1 100%

Source : Centre Informatique Douanier, 1995.

Les exportations de fromages et caillebottes sont constituées, d'une part, de réexportations de produits importés et d'autre part, des exportations des productions libanaises, qui sont vendues à l'étranger dans les magasins de spécialités libanaises. Elles sont principalement destinées aux pays arabes voisins et des pays de l'Europe de l'Est. Ces exportations ont totalisé 538.4 tonnes en 1994, de 1.6 milliards de livres libanaises de valeur (530 tonnes de 1.4 milliards de livres libanaises en 1993).

Conclusion

L'évolution des échanges extérieurs se trouve fortement marquée par celles de la consommation et de la production de lait au niveau de la ferme et de sa transformation en produits laitiers. Les échanges ont toujours consisté en des importations importantes face à des exportations négligeables. Le déficit global du commerce extérieur du lait et des produits laitiers a représenté 93.7 milliards de livres libanaises en 1994.

Les importations proviennent de l'Europe de l'Ouest, surtout de la France, du Danemark, des Pays-Bas, ainsi que de l'Europe de l'Est notamment de la République Tchèque. Le marché principal des exportations de la production libanaise et de certains produits importés pour la réexportation, reste les pays du Golfe et ceux de l'Europe de l'Est. Les fromages constituent les premiers produits importés et exportés en volume et en valeur, suivis par le lait conservé concentré, le beurre, et enfin le lait frais.

Les importations des produits laitiers ont connu une augmentation de 1975 à 1980. Mais avec la hausse du taux d'inflation, la tendance a changé pour le lait frais, le beurre, et les fromages. L'importation de lait conservé concentré, utilisé pour sa plus grande part par l'industrie libanaise comme matière première substituant le lait nature, est parvenue à son niveau le plus élevé en 1987.

Après avoir examiné la dynamique du marché de la demande intérieure et extérieure, nous passons dans le troisième chapitre à l'étude des structures de productions qui, d'une part ont influencé et de l'autre ont été influencé par cette dynamique du marché.

Chapitre III

Réorganisation des structures de productions

Section I- Le lait : une production en fluctuation

Introduction

Le secteur agricole au Liban s'est développé plus lentement que les autres secteurs ; sa part dans le PIB est passée de 20% en 1950, à 12% en 1964, et à 10% en 1974 (E YACHOUI, p. 32). Elle est à l'heure actuelle de 9%¹⁹. La plus grande réduction s'est donc produite entre 1950 et 1964. En 1994, la part de la production laitière dans le PIB agricole était de 4.6% ; sa valeur étant de 149.16 millions de L.L.²⁰. La production de lait dépend d'une façon étroite de l'alimentation concentrée. Les cultures fourragères entrent en compétition avec d'autres cultures qui sont plus rentables.

La grande majorité de l'élevage est familiale et traditionnelle. La femme participe aux travaux de l'élevage dans 60% des cas. Le revenu de l'éleveur est assuré pour 75% par la production animale, 15% par la production agricole, et 10% par d'autres sources (artisanat et emplois divers)²¹.

Les services d'appui technique sont insuffisants. Les systèmes de collecte de lait et de son refroidissement à la ferme sont rudimentaires. Les éleveurs sont sans défense face aux industriels de lait, aux commerçants et aux fabricants d'aliments de bétail qui exercent sur eux un pouvoir de négociation assez puissant.

Dans cette section seront développés les problèmes auxquels fait face l'élevage au Liban, dans le but d'étudier leur influence sur l'évolution de la production laitière.

I- Les problèmes de l'élevage conditionnent son évolution

Le développement de l'élevage a été confronté à plusieurs contraintes qui sont pour une part de nature conjoncturelle, et pour une autre part liées à la politique économique du pays et aux comportements des acteurs du secteur. Ces contraintes ont conditionné l'évolution de la structure de la production laitière depuis le début de la guerre, et restent imposantes dans la réalité bien après la fin du conflit.

Les contraintes sont en pleine interaction et semblent former un seul problème puisqu'elles résultent d'une politique économique adoptée, complétée par les événements de guerre que le pays a subi. Mais pour faciliter leur identification et leur analyse, nous les avons regroupées en trois divisions.

1- Politique, économie et organisation agricoles

Depuis l'introduction de l'élevage au Liban, il n'y a pas eu une vraie politique nationale de production. Jusqu'à nos jours, l'Etat représenté par son Ministère, n'a pas développé une politique de croissance du secteur de l'élevage. En effet, l'agriculture ne constituait pas une des priorités du gouvernement, et le Ministère manque de beaucoup de moyens.

¹⁹ D'après le conseiller du Ministre de l'Agriculture, M. K. CHOUËIRY, suite à notre entretien avec lui.

²⁰ Ministère de l'Agriculture, Les statistiques agricoles de l'an 1994, 1995.

²¹ D'après les Etudes du "Projet de Développement des Productions Animales" (Fonds International pour le Développement Agricole), 1995.

Durant les années de guerre, le secteur de l'élevage a subi des contraintes difficiles. Il y a eu parfois destruction des unités de production, d'autrefois des déplacements forcés de familles d'éleveurs de leurs régions laissant derrière elles tout leur patrimoine. La F.A.O. a estimé les pertes en agriculture, dues à la guerre, en capitaux, en investissements et en propriétés personnelles entre 1975 et 1983, à près de 200 millions de dollars américains, et entre 1989 et 1990 à 2.34 millions, (Association des hommes d'affaires libanais, pp. 51-52).

La nature individualiste des producteurs du lait (à l'image de l'ensemble du peuple libanais) a constitué un obstacle face à toute forme d'organisation possible, d'autant plus qu'il n'y a pas à ce sujet un encouragement de l'Etat. A part quelques timides tentatives, il n'y a pas eu, pendant ou après la guerre, de groupements de production, d'achat ou d'utilisation de matériel en commun. Ces tentatives consistent en des coopératives inventées dans le but de recevoir des subventions nationales ou internationales. Mais, comme ces subventions n'ont jamais été accordées, les projets de ces coopératives n'ont pas vu le jour.

Cependant, 25 grands producteurs de la région de la Békaa ont pu former une coopérative en 1991 dont le siège est à Barélias. Cette coopérative vise la collecte du lait des fermes membres pour le livrer aux industries de transformation, dans l'espoir d'améliorer leur pouvoir de négociation face aux industriels. Mais cette coopérative s'est très vite affaiblie, elle ne regroupait plus que cinq producteurs en 1995.

Les investissements, ainsi que les améliorations techniques agricoles, supposent une avance de fonds. La B.C.A.I.F (Banque du Crédit Agricole Industriel et Foncier), créée en 1957 sous forme juridique d'une société anonyme par l'Etat libanais (40%) et le secteur privé (60%), n'est pas en service depuis longtemps. La B.C.A.I.F a donné des prêts encourageants dont le taux d'intérêt était de 5.5%. Mais les agriculteurs bénéficiaires devraient remplir des conditions précises. L'agriculteur doit être propriétaire de son terrain et la valeur du prêt peut atteindre au plus 30% de la valeur estimée de la terre. Ainsi, la B.C.A.I.F profitaient surtout aux grands propriétaires fonciers, ce qui constituait un problème majeur à éviter dans tout programme de crédit agricole dans l'avenir. D'autre part, la B.C.A.I.F favorisait les secteurs industriels et fonciers au détriment de l'agriculture puisqu'ils rapportaient plus de profit, (H. MAKHLOUF, p. 104).

La fixation du prix du lait est déterminée par le secteur privé sans qu'il y ait intervention de l'Etat. Le prix qui est fixé au bas niveau, profite aux industries laitières sans tenir compte du coût de production au niveau de la ferme. Les agriculteurs, n'étant pas organisés, ne peuvent pas faire face aux industriels. Ainsi, certains petits agriculteurs ont été obligés de vendre leurs troupeaux par ce qu'ils n'arrivaient pas à les entretenir en raison des prix fixés à de très bas niveaux.

2- Vulgarisation technique, alimentation et santé animale

L'encadrement technique est assuré par les vétérinaires qui jouent le rôle de conseillers. Selon le Ministère de l'Agriculture, ils sont au nombre de 58, répartis sur tout le territoire libanais, dont 19 seulement sont fonctionnaires de l'Etat. Les aides vétérinaires sont au nombre de 40.

Les vétérinaires ainsi que les ingénieurs agronomes qui travaillent dans le Ministère de l'Agriculture ne disposent pas de moyens nécessaires à l'accomplissement de leur mission, celle de vulgarisation et d'appui technique. En plus, ils sont très mal rémunérés, ce qui les oblige à exercer une autre activité professionnelle, en parallèle avec leur fonction dans le Ministère de l'Agriculture. Ceci les empêche d'être disponibles pendant les heures de travail officielles et influe directement sur la qualité de leur fonction. Certains vétérinaires font payer aux agriculteurs des services qui sont normalement gratuits. Les agriculteurs se trouvent par conséquent très mal assistés, ne bénéficient pas d'une vulgarisation technique et les programmes de vaccination de leurs bêtes sont très mal suivis.

Le manque d'assistance technique et sanitaire des vétérinaires du Ministère de l'Agriculture est complétée par la présence de vétérinaires qui travaillent en privé (certains d'entre eux sont en même temps des vétérinaires publics). Toutefois, ceux-ci ne sont appelés par les éleveurs que dans les cas d'urgence extrême vu le coût élevé de leur visite, leurs interventions ne se font alors que rarement.

Bien que le Ministère de l'Agriculture fournisse gratuitement les vaccins contre la fièvre aphteuse, la brucellose et la peste bovine, ces trois maladies continuent à constituer un gros problème (56.6% des élevages souffrent de la brucellose²²). D'autres maladies peuvent également être rencontrées (comme les mammites), et sont souvent aggravées par le manque de soin. Or, les agriculteurs cherchant à épargner la visite du vétérinaire essayent de soigner eux-mêmes les animaux malades. La mortalité est estimée à 10% pour les grands animaux et 40% pour les petits animaux et les nouveaux nés.

Le niveau d'éducation pèse à son tour sur la gestion des exploitations agricoles et l'état sanitaire des élevages. Parmi les éleveurs, les analphabètes sont estimés à 25% et les alphabètes à 65%²³.

L'alimentation animale représente une part considérable dans le coût de production, où le Liban importe 90% de ses besoins²⁴. Cette importation se fait à des prix de plus en plus élevés, et le décalage entre ceux-ci et le prix du lait se creuse de plus en plus. Le déficit en aliments pour le bétail, et la volonté de le réduire sont contrecarrés par les problèmes de la faible superficie des terres agricoles et la préférence des agriculteurs pour les cultures maraîchères et les arbres fruitiers qui sont plus rentables et entrent en compétition avec les cultures fourragères. A ces problèmes s'ajoutent celui du morcellement des terres et l'envahissement du "béton" des terres agricoles dans l'indifférence des services de l'Etat.

Bien que les pâturages occupent une superficie importante, la productivité à l'hectare reste très faible. Elle peut entretenir en moyenne une chèvre ou 0.9 moutons par hectare. Il existe aussi des régions où la flore est fortement dégradée (FAO et PNUD, p. 8).

3- Traite, stockage et commercialisation du lait

La traite et le stockage du lait dans les fermes se font encore dans des conditions primaires. Dans le cas des petits élevages et pour les petits ruminants, la traite se fait à la main et au pot sur place dans le cas des grands élevages. Seule la ferme de Tanaïl dans la Békaa dispose d'une salle de traite mécanisée. Le lait trait est stocké dans des fûts généralement en plastique et doit être livré aux industries de transformation dans les meilleurs délais. La chaîne de froid n'existant pas, les conditions de transport sont loin d'être parfaites.

Au Liban, le lait produit à la ferme est sujet à quatre débouchés : l'autoconsommation, la vente directe aux ménages, la vente aux industries de transformation, et la transformation industrielle à la ferme.

L'**autoconsommation** est surtout pratiquée dans les villages où se concentre l'élevage. Elle représente 10% de la production.

La **vente directe du lait frais aux ménages** ne concerne pas exclusivement les villages mais aussi les villes, même les plus grandes d'entre elles, et qui sont le plus souvent localisées près des zones de production. C'est le cas de *Zahlé* et *Baalbeck* dans la plaine de la Békaa, *Saïda* et *Sour* au sud du Liban et *Tripoli* au nord.

²² D'après les études du "projet de développement des productions animales" (FIDA), 1991.

²³ *idem*, 1995.

²⁴ *idem*, 1995.

Le lait est ainsi transporté dans des gros bidons en aluminium ou en plastique, de contenance variant de 15 à 40 litres, dans des camions ou dans les automobiles. Le lait est offert aux ménages dans des petits bidons de 5 litres; les bidons sont immédiatement rendus au vendeur après vidange. Ainsi, le camion ou la voiture fait chaque matin le tour d'une ville s'adressant à une clientèle bien connue. Le lait ainsi vendu est consommé comme boisson ou transformé surtout en yaourt et *labneh*.

La livraison aux industries de transformation est un autre débouché. Celles-ci sont pour la plus grande partie approvisionnées par des collecteurs. Les collecteurs peuvent être des gros producteurs, surtout dans les régions les plus marginalisées (c'est le cas de la région de Hermel), ou des intermédiaires assurant cette fonction. Dans la région de la Békaa, les collecteurs sont pour la plupart des Bédouins.

Le collecteur, faisant le tour des fermes dispersées, rassemble le lait d'une région déterminée. Il effectue deux passages : le matin, avant le lever du soleil, et le soir, transporte le lait aux laiteries, et bénéficie par la suite d'un pourcentage qu'il affecte au prix, variant entre 5 et 10%, selon les régions. Le lait du matin sert à la fabrication des laits fermentés, celui du soir à la fabrication des fromages. Chaque laiterie contracte un accord avec un ou des producteur(s)/collecteur(s) pour assurer son approvisionnement. Le contrat, toujours oral, sera rompu quand un problème surgit entre les deux contractants.

Le lait est convoyé dans des camions automobiles, et livré dans des bidons constitués généralement d'un alliage d'aluminium ou en plastique de 20 à 40 litres de contenance. Toutefois nombre d'usines préfèrent collecter eux-mêmes leur lait, s'assurant ainsi de meilleures conditions de transport. Bien que supportant des charges supplémentaires (dues au transport), ces laiteries vont les compenser en s'appropriant du pourcentage sur le prix cédé au collecteur pour sa livraison de lait. C'est le cas de quelques usines de la Békaa et du Mont-Liban, surtout à Baskinta, Marj-Baskinta et Zabougha. Ce système de commercialisation a démarré début des années 80. Avant la guerre, quelques sociétés familiales (n'existant plus de nos jours), collectaient le lait des fermes pour le livrer aux industries de transformation dont le nombre était réduit.

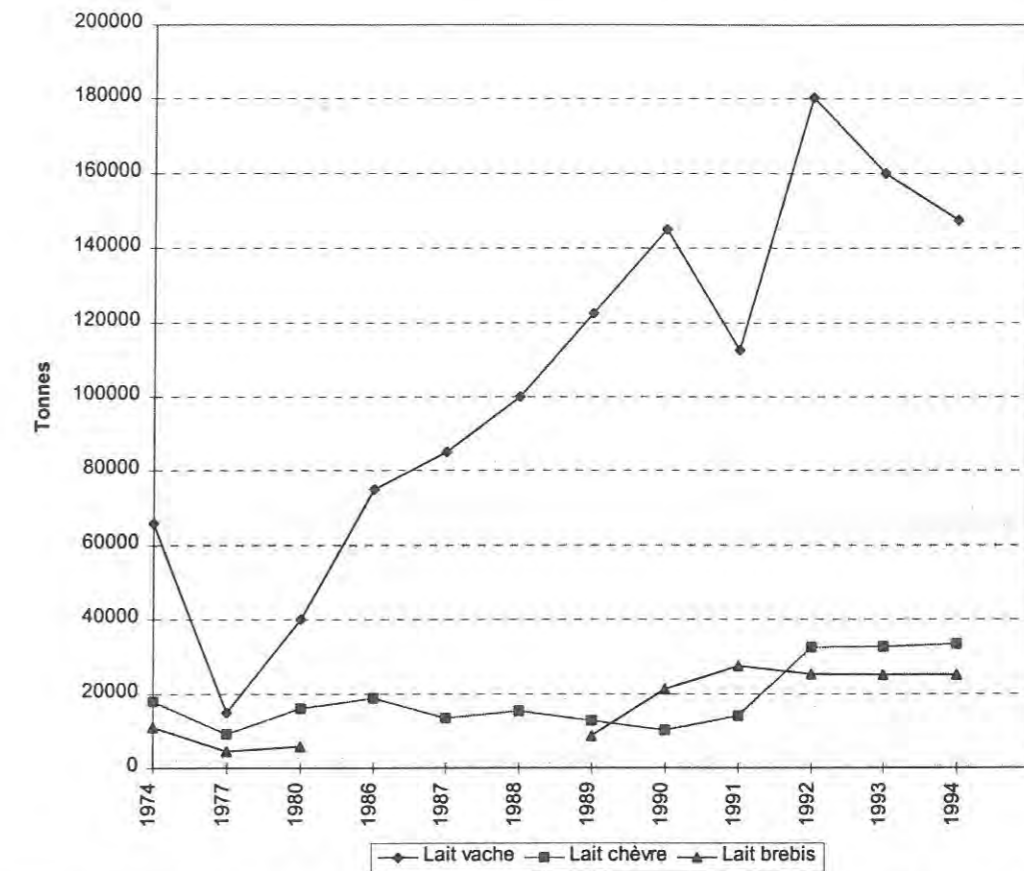
La transformation industrielle du lait au niveau de la ferme. Il s'agit de l'intégration verticale de certains producteurs de lait qui associent la production à la transformation du lait, pour une meilleure valorisation de leur production. L'avantage de ces unités de transformation est l'assurance de la maîtrise quantitative et qualitative du lait.

Certaines de ces laiteries s'approvisionnent à 100% de leurs fermes, comme par exemple la laiterie de la ferme Hariri à Bablié, celle de la ferme du couvent de Tanaïl dans la Békaa, de la ferme des soeurs à Bhannès; d'autres complètent leur production insuffisante par un approvisionnement extérieur d'autres fermes, ou par l'achat du lait en poudre. Ils procéderont donc de la même manière que les industries transformant le lait frais. C'est le cas, par exemple, des laiteries Naturel et Kheury à Baskinta, Hawa à Safra, Salamé à Zahlé.

II- Etude de l'évolution de la production laitière

Après avoir analysé les problèmes de l'élevage au Liban qui se sont formés depuis le déclenchement de la guerre en 1975, nous abordons à présent l'étude de l'évolution de la production laitière, résultat de leur influence. La production de lait dépend de l'effectif des troupeaux, mais aussi de leur structure et de leur performance laitière.

Graphique 10 : Evolution de la production en tonnes du lait des bovins, ovins et caprins entre 1974 et 1994.



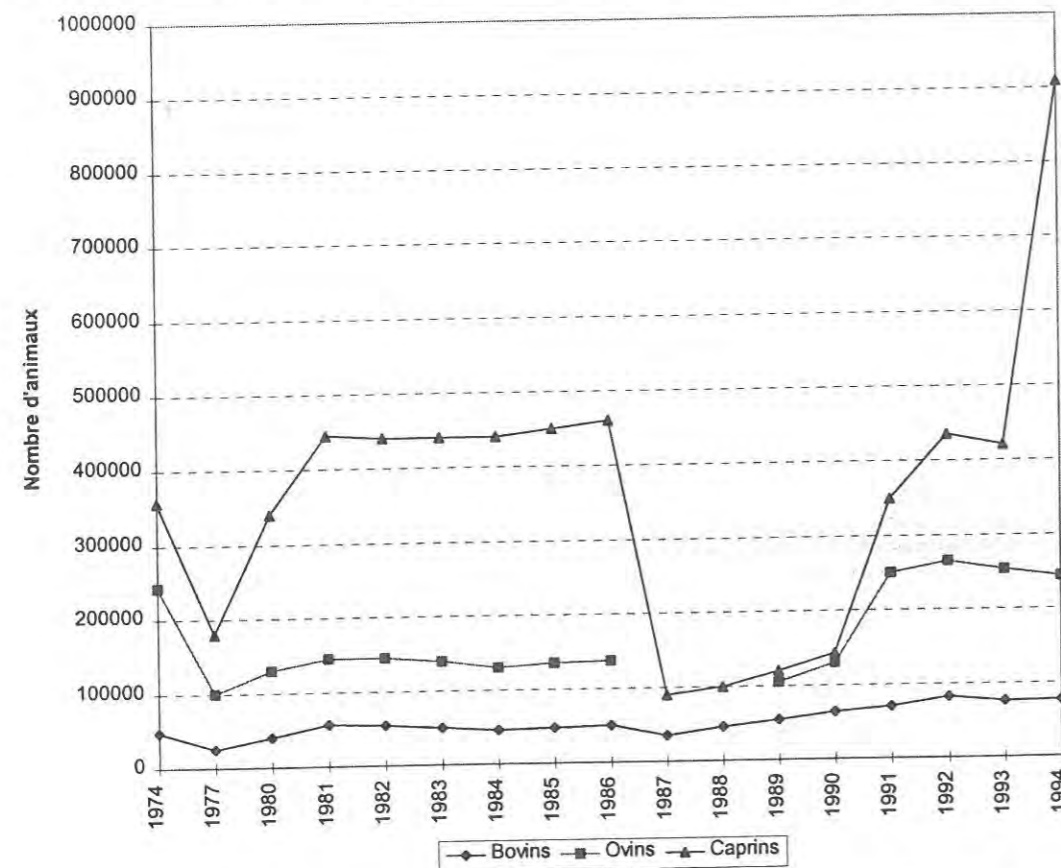
Sources : - Association des hommes d'affaires libanais, le livre blanc de l'économie libanaise, 1993, pp.87-88 et
- Ministère de l'Agriculture, Les statistiques agricoles des années 92- 93- 94, 1993- 1994- 1995.

Les records des cheptels bovins, ovins et caprins ont été atteints dans la décennie 60: La population caprine a été comptée de 470866 têtes en 1964, le cheptel bovin estimé à 104825 têtes en 1966 et le cheptel ovin à 243604 têtes en 1970 (Y. Antoun, pp108-110).

La production laitière a fléchi de 94900 tonnes en 1974 à 28500 tonnes en 1977. En fait, les événements de guerre 1975/1976 ont entraîné la disparition de 60 à 70% des vaches laitières et un grand pourcentage des ovins. Les effectifs des cheptels laitiers ont enregistré leur niveau le plus bas avec 15000 bovins, 100000 ovins et 80000 caprins. Pour couvrir les besoins de la population, le Liban a augmenté ses importations en poudre de lait et produits laitiers payées en devises.

Dès lors, les efforts personnels et cumulés des éleveurs ont rétabli une part importante du cheptel d'avant guerre. Dans la décennie 80, le cheptel bovin a pu atteindre par son effectif total une valeur moyenne de 52000 têtes, et le cheptel ovin une valeur moyenne de 133000 têtes. Ces efforts ont conduit à une production ascendante de lait de bovins. Pour le lait ovin, l'augmentation de la production est devenue apparente à partir de 1989, alors que de 1980 à 1988, on suppose une période de stagnation, compte tenu de l'évolution de l'effectif du cheptel pendant cette période. Cette production était facilement écoulee et même encouragée par la hausse du nombre d'industries laitières dans cette même décennie, quoique le prix du lait fixé par le marché était relativement bas.

Graphique 11 : Evolution des effectifs des cheptels bovins, ovins et caprins de 1974 à 1994.



Sources : - Association des hommes d'affaires libanais, le livre blanc de l'économie libanaise, 1993, pp.87-88.
- Ministère de l'Agriculture, les statistiques agricoles des années 92- 93- 94, 1993- 1994- 1995.

La production de lait de caprin n'a pas suivi la même évolution ascendante que celle des ovins et des bovins, en raison de la diminution brutale de leur effectif en 1987 qui n'a commencé à récupérer qu'à partir de 1991. Cette diminution s'est produite malgré la disponibilité des ressources naturelles pour l'alimentation du bétail. Or, les espaces couverts de buissons dans la montagne libanaise sont propices au développement de l'élevage des caprins qui sont les seuls exploitants des maquis et taillis de forêts.

La moyenne du troupeau caprin qui était de 440000 pour la période de 1980 à 1986 est tombée à 90000 en 1987, suite à la politique du gouvernement qui a interdit aux caprins l'entrée dans les surfaces boisées dans le but de protéger les ressources naturelles. L'adoption de cette politique explique la diminution de la production de lait de chèvre de 1987 à 1990, qui devrait reprendre à partir de 1991 avec le renoncement à cette politique et le changement du règlement. En effet, des études récentes ont montré que le pacage des chèvres dans certains sous bois assure le contrôle de l'embroussaillage s'il est bien contrôlé, et donc réduit les risques d'incendie de forêts. En plus, les pâturages correctement exploités constituent un excellent moyen anti érosion.

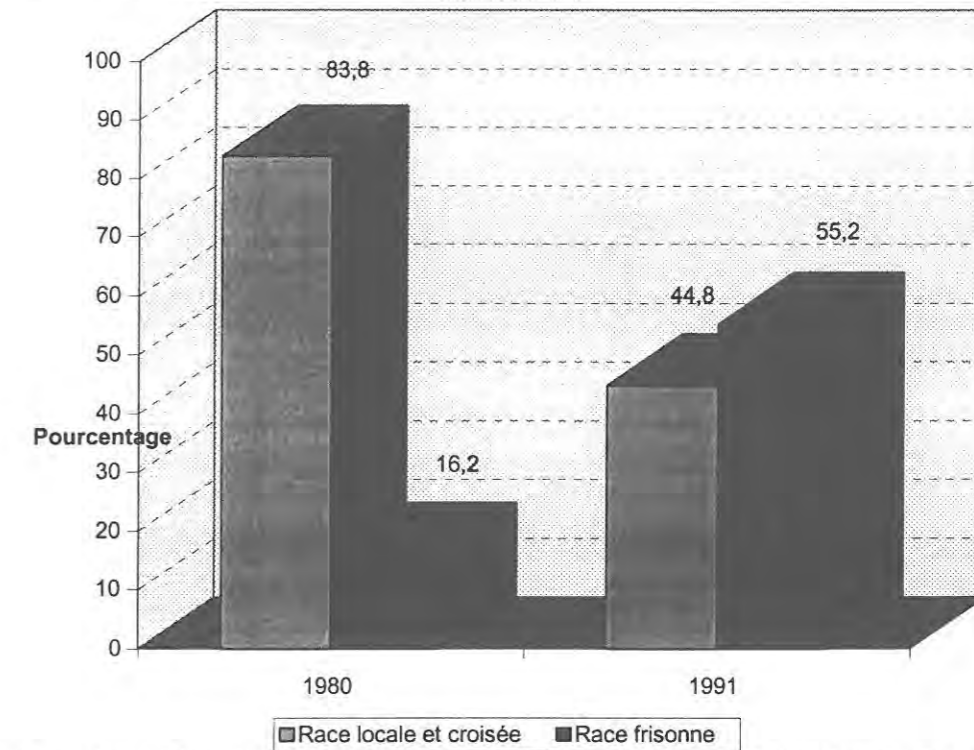
Outre l'effectif des troupeaux laitiers, l'évolution de la production de lait a été marquée par les changements du pourcentage des vaches laitières par rapport au total du cheptel bovin, et au niveau de la performance du cheptel laitier.

Jusqu'en 1986, les vaches laitières représentaient moins de 50% de l'ensemble du cheptel bovin. A partir de 1987, ce pourcentage a considérablement augmenté pour devenir de l'ordre de 88 à 90%. La transformation du pourcentage explique la hausse progressive de la production laitière bovine de 1986 à 1989, alors que le cheptel n'a pas connu une augmentation remarquable durant cette période. Au

contraire, il a diminué de 500 bovins de 1986 à 1988 (la production de lait, elle, a augmenté pendant cette même période de 33.3%).

La progression de la production laitière, sans pourtant qu'elle soit accompagnée d'une augmentation du nombre du bétail, trouve également un élément d'explication dans l'évolution de la performance du cheptel bovin, qui est montrée dans le graphique suivant:

Graphique 12 : Evolution des pourcentages des races locales/croisées et frisonnes dans le total des bovins.



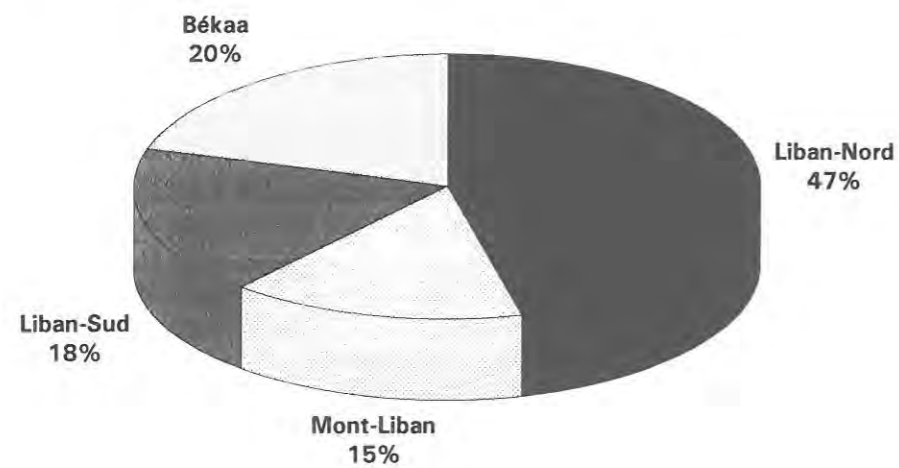
Source : A partir des données de l'Office des Productions Animales (Ministère de l'Agriculture), et des enquêtes du "projet de développement des productions animales" (FIDA), 1991.

La forte évolution de la race frisonne s'est produite au détriment de la race locale qui est surtout rencontrée dans le Nord du pays. Cette présence dans le Nord du pays s'explique par une plus grande disponibilité de cette région en maigres pâturages, une plus grande pauvreté, et des élevages qui sont qualifiés de petits. La race "Baladi", à faible potentiel, semble convenir à ce milieu, se satisfaisant des maigres pâturages, nourriture complétée en hiver par de la paille et du son.

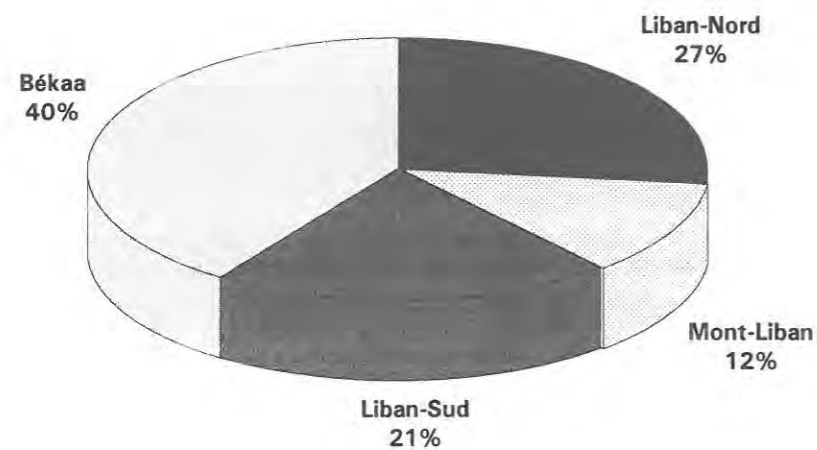
La différenciation de races se traduit pratiquement au niveau de la production. La production d'une vache laitière Frisonne est de 4000 litres par an de lait sur 305 jours et celle de race locale "Baladi" ou croisée de 2000 à 2500 litres par ans. Tous les ovins sont de races Awassi qui produit en moyenne 90 à 110 litres par an sur 150 jours. La chèvre Noire et Rustique constitue près de 95% du cheptel caprin libanais et produit 35 à 40 litres par an sur 132 jours. La race Chami qui ne représente que 5% du cheptel caprin produit 330 litres, (R. Saadé, p 50-51).

La répartition géographique des cheptels bovins ovins et caprins entre les régions libanaises n'a pas vraiment changé de 1980 à 1991. Celle des petits ruminants est presque identique. En ce qui concerne les bovins, le pourcentage de leur répartition a augmenté dans le Liban-Nord (de 44% en 1980 à 47% en 1991) et la Békaa (de 17% à 20%), et a diminué au Mont-Liban (de 19% à 15%) et au Liban-Sud (de 20% à 18%).

Graphique 13 : Répartition géographique du cheptel bovin et des petits ruminants dans les régions libanaises en 1991



Bovins



Petits ruminants

Source : A partir de l'enquête du "Projet de développement des productions animales" (FIDA), 1991.

Conclusion

La production laitière a été conditionnée dans son évolution par trois facteurs :

- Le premier tient à une série de problèmes qui concernent l'absence d'une politique nationale de production, l'inexistence d'un système de crédit agricole, le manque de services d'appui technique, une

alimentation animale qui coûte cher, un état déplorable des fermes et une commercialisation mal organisée.

- Le deuxième concerne, d'une part, l'augmentation du nombre des vaches laitières au sein des troupeaux bovins, et d'autre part la répartition des races : il y a eu amélioration de la performance du cheptel bovin suite au développement de la race Frisonne; dans le cheptel caprin une telle amélioration, par un développement de la race "Chami" au détriment de la Chèvre Noire et Rustique qui est beaucoup moins performante, ne s'est pas produite.

- Le troisième tient aux réglementations de l'Etat, qui ont profondément touché la population caprine et sa production durant la période

Le lait est destinée dans 15% de sa production à l'autoconsommation et la vente directe aux ménages.

La production restante, représentant 85%, est livrée aux unités de transformation pour être transformée en une gamme de produits liée au patrimoine libanais.

Dans la section suivante, nous nous intéresserons à l'étude de l'industrie laitière libanaise, ses performances, ses méthodes techniques, sa structure et sa concentration.

Section II - Du lait aux produits laitiers

Introduction

Le besoin de l'Homme de conserver des denrées alimentaires indispensables à sa survie et ayant la propriété d'être périssables a été à l'origine de la naissance de l'industrie alimentaire.

Probablement, ce sont les observations empiriques des tribus nomades qui se déplacent dans le Caucase, transformant le lait transporté dans des outres faites à partir d'estomac de chevreaux qui ont fait émerger les technologies de transformation. Au sein de ces sociétés nomades, le lait, caillé sous l'action de la présure, devait donner naissance à l'artisanat de fromage, il y a 6000 ou 7000 ans (J.L RASTOIN, p. 113).

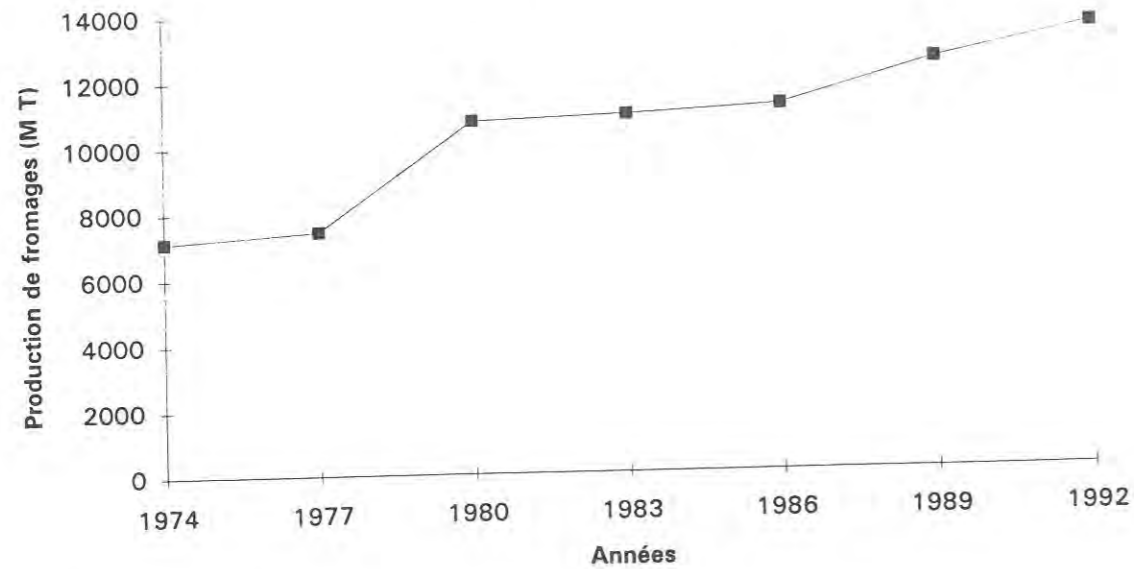
La transformation industrielle du lait en produits laitiers est entièrement justifiée. L'industrie utilise le lait comme matière première et le transforme en une gamme de dérivés, se présentant ainsi capable de le traiter, de le standardiser et de le conserver pour d'assez longues durées.

En effet, le lait collecté dans les fermes peut facilement être contaminé par les manipulateurs, les récipients ou l'animal lui-même.

Sa consommation directe peut alors présenter des inconvénients dus principalement à des agents infectieux. La transformation du lait au Liban s'effectue à trois niveaux: le niveau familial, à travers l'auto-transformation du lait nature acheté directement aux éleveurs ; le niveau artisanal, il s'agit de la transformation du lait par les éleveurs eux-mêmes pour la vente sur le marché; et enfin le niveau industriel.

Malgré les énormes fluctuations subies par la production laitière, la production nationale des dérivés laitiers a toujours connu une évolution ascendante. Les industries compensaient le manque d'approvisionnement en lait nature par l'utilisation de la poudre de lait importée.

Graphique 14 : Evolution de la production des fromages et caillebottes (en Milliers de tonnes) au Liban de 1974 à 1992.



Source : F.A.O., Annuaires de Production.

L'objet de cette section est d'analyser les mécanismes propres à l'industrie, que nous appelons mécanismes techniques, qui ont conditionné les mutations du secteur. D'autres mécanismes liés aux logiques et aux comportements de l'ensemble des acteurs de la filière sont explicités dans le chapitre quatre. L'évolution du secteur laitier durant les années de guerre marque un recul de sa performance. Les mécanismes responsables de ce recul ne se sont pas améliorés. Il s'agit de mécanismes liés aux procédés de fabrication, à un contrôle de qualité quasi absent et à un conditionnement manuel. Ces mécanismes sont régis par la stratégie des industriels et déterminés par un environnement de guerre. Ils ont conduit à une configuration industrielle éclatée, individuelle et artisanale, qui a profité de l'imposition de ces mécanismes et a permis de définir une structure bénéfique aux pratiques frauduleuses.

I- Résultats économiques du secteur : 1981-1985, recul et stagnation²⁵

Loin de faire une analyse minutieuse des fins économiques et financières du secteur laitier, nous proposons une étude succincte des principaux résultats de son fonctionnement moyennant quelques indicateurs économiques. Malheureusement, nous ne disposons pas de statistiques récentes permettant une évaluation de l'état actuel. Il nous paraît toutefois intéressant d'observer l'évolution de ces résultats de 1981 à 1985, période en pleine guerre, en les comparant à ceux de l'ensemble du secteur agro-alimentaire.

Le coefficient du capital est le rapport entre l'actif fixe et la valeur de la production. Il doit être le plus faible possible, dans le cas des petites et moyennes entreprises que sont la grande majorité des firmes du secteur agro-alimentaire, pour éviter un poids excessif de l'actif fixe dans l'actif total et par conséquent une augmentation inutile des frais fixes. Dans le secteur laitier, ce coefficient augmente de 0.83 en 1981 à 1.08 en 1985. Ceci montre le nécessité de

²⁵ Les chiffres et les définitions des ratios qui figurent dans ce paragraphe sont extraits de: République libanaise- Ministère de l'Industrie, Recensement Industriel (Volume 1), 1986.

satisfaire davantage la capacité de production du secteur laitier et de rentabiliser encore plus les équipements.

L'appareil productif (V.A/actif fixe) montre dans quelle mesure l'état de l'actif fixe du secteur est-il susceptible de produire une valeur ajoutée suffisante. Il passe de 0.36 en 1981 à 0.32 en 1985, enregistrant ainsi un léger recul dû principalement à un sous emploi de la capacité de production. La régression affecte également la productivité des équipements (V.A/équipements), principal indicateur de l'efficacité de l'investissement industriel.

La productivité du travail résulte des effets combinés produits par la qualité de l'équipement, des méthodes et processus appliqués et par la capacité professionnelle des travailleurs. Elle se mesure par le rapport de la valeur ajoutée sur les salaires payés. Alors que la productivité du travail de l'ensemble du secteur agro-alimentaire s'élève à 16% en passant de 1981-1985, celle du secteur laitier est négative; ceci est dû à une valeur ajoutée insuffisante puisque le salaire moyen par an dans le secteur est inférieur à celui des secteurs de l'abattage, des boissons et des boulangeries, lesquels ont enregistré des gains positifs.

Le secteur agro-alimentaire réussit une légère amélioration de ses méthodes de fabrication puisque sa productivité des valeurs d'exploitation (V.A/valeurs d'exploitation) passe de 4.4 en 1981, à 5.7 en 1985.

En effet la productivité des valeurs d'exploitation (matières premières utilisées, énergie consommée, produits d'emballage et d'entretiens employés) informe sur le degré d'efficacité des méthodes et processus de fabrication appliqués dans le cadre des activités industrielles. Si le secteur est entrain de réussir une avance ou une innovation technologique au niveau de ses méthodes de fabrication, le rapport doit se montrer croissant. Le secteur laitier voit sa productivité diminuer de 8.6 en 1981 à 6.4 en 1985. Ceci reflète l'état passif des industriels quant à la recherche d'une avance technologique. En fait, les industriels enquêtés ont affirmé qu'il n'en ont pas besoin.

Cependant, la rentabilité financière (bénéfices nets/capitaux propres), la rentabilité de gestion (bénéfices nets/actif total) et la rentabilité économique (bénéfices nets + intérêts/actif total), sont légèrement supérieures aux moyennes du secteur agro-alimentaire. Le secteur dépasse à ce niveau ceux de l'abattage, confiseries, boissons, industries multiples et diverses. Il sera toutefois intéressant d'examiner le taux de croissance de la productivité globale du secteur entre 1981 et 1985, comme indicateur de synthèse.

Tableau 7 : Surplus de productivité globale (en M.L.L.) entre 1981 et 1985 (en courant)

	Produits 1981	Produits 1985	Variation 1981-1985	Coûts 1981	Coûts 1985	Variation 1981-1985
Secteur laitier	83.7	247	163.3	67.2	207.3	140.1
Total secteur agro-alimentaire	1771	4971.6	3200.6	1450.2	4097.1	2646.9

	Surplus de productivité globale	Taux de surplus global	Taux de croissance de la productivité globale
Secteur laitier	23.2	0.3	0.11
Total secteur agro-alimentaire	553.7	0.31	0.13

Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, p. 73.

A partir du compte d'exploitation générale, le surplus de productivité se calcule comme la variation de produits moins la variation des charges sur deux exercices consécutifs, soit de 81 à 85. La notion de surplus s'impose chaque fois que l'industrie cherche à satisfaire les besoins de toutes les parties concernées par ses activités, c'est-à-dire les clients, le personnel, les fournisseurs, les actionnaires et les prêteurs.

Le surplus dans le cas où il existe, sera affecté à des emplois tel que des hausses modérées de prix, des hausses de pouvoir d'achat des salaires, des règlements faciles de factures et l'entretien d'un cycle plus long de fabrication, une solvabilité permettant un endettement supplémentaire nécessaire à l'amélioration de la rentabilité financière.

Tableau 8 : Comparaison des résultats économiques du secteur laitier et du total du secteur agro-alimentaire en 1981 et 1985

	1981		1985	
	Secteur laitier	Total secteur agro-alimentaire	Secteur laitier	Total secteur agro-alimentaire
Production (M.L.L)	83.7	1770.9	247.05	4971.6
C.I (M.L.L)	59.55	1159.28	169.29	3330.34
Valeur ajoutée (M.L.L)	24.15	611.63	77.77	1641.26
Actif fixe (M.L.L)	66.2	1157.5	246	3530.6
Capitaux propres (M.L.L)	-	-	40.61	679.19
Capital social (M.L.L)	-	-	28.68	547.51
Actif fixe / production	0.79	0.65	0.99	0.71
V.A / actif fixe	0.36	0.53	0.32	0.46
V.A / équipements	1.4	1.55	0.9	1.28
V.A / Valeur d'exploitation	8.6	4.4	6.4	5.7
V.A / salaires	5.6	3.46	4.4	4.03
B.N. (M.L.L)	-	-	169.1	2329.6
B.N. / capitaux propres	-	-	4.17	3.43
B.N. / actif total	-	-	0.63	0.58
B.N. + intérêts / actif total	-	-	0.66	0.62

M.L.L = Millions de livres libanaises.

V.A = Valeur ajoutée.

B.N = Bénéfices nets.

C.I = Consommation intermédiaire

Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986.

Les surplus les plus élevés sont réalisés par les secteurs de boulangeries (146.7 millions de L.L), d'abattage (117 millions) et des industries diverses (110.5 millions), alors que le secteur laitier ne réalise qu'un surplus de 23.2 millions. Le taux de surplus global qui est le rapport entre le surplus global et les produits de l'année 81, mesure l'efficacité de la gestion. Le taux du surplus global du

secteur laitier est proche de celui de la moyenne du secteur agro-alimentaire. Toutefois, la gestion la plus efficace reste dans le secteur de l'abattage, suivie de ceux des boissons, des confiseries, du lait et des boulangeries.

Quant au taux de croissance de la productivité globale qui est le rapport entre le surplus global et les charges de l'année 85 et qui mesure le degré de réduction des coûts globaux, il est le plus fort dans l'abattage, suivi dans les confiseries et les boissons, le lait et les boulangeries.

Les résultats économiques du secteur lait corps gras marquent un recul de 1981 à 1985 et sont dépassés par ceux de la moyenne du secteur agro-alimentaire. Ce fait est dû à des conditions techniques propres au secteur et aux logiques de fonctionnement de ses acteurs, qui vont aboutir à partir de 1987 à l'éclatement du nombre de ses unités de transformation, et à la détermination de sa structure. Dans les paragraphes qui suivent (chapitre 3, section 2) sont expliquées les conditions techniques et dans le troisième chapitre la logique des acteurs.

II- Mécanismes techniques de mutation de la structure de l'industrie laitière

1- Des techniques de fabrication simples

L'industrie libanaise utilise le lait cru et la poudre de lait importée comme matières premières, et les transforment en une gamme de produits et des dérivés laitiers spécifiques de la région. Une partie de cette gamme répond à des normes homologuées et qualifiées par des textes législatifs émis par l'Institut Libanais de Normalisation (LIBNOR).

La simplicité des modes de fabrication, l'absence de préoccupation d'avance technologique, peuvent constituer un facteur d'influence du non avancement du secteur dans sa performance économique. Ce même mécanisme a contribué à l'éclatement du nombre d'industries, lesquelles n'ont pas rencontré des obstacles à l'entrée, qui auraient pu être causés par l'existence de modes de fabrication sophistiqués, le matériel utilisé étant assez simple.

Le processus de fabrication des produits laitiers libanais correspond donc à une filière de transformation simple et unie, et des modes de fabrications héritées de quelques deux générations ou plus, ce qui revient à un manque de recherche d'avance technologique. La diversification de la gamme de produits fabriquée localement semble ne pas intéresser la majorité des industriels libanais du lait. Toutefois, tous reconnaissent le manque d'études sur l'état et les tendances de la consommation et de l'évolution du goût des consommateurs. L'idée d'une imitation des produits importés est encore refusée de la plupart des industriels supposent leur compétitivité faible par rapport aux producteurs étrangers.

Cependant, pour répondre à la nature de la demande, certaines entreprises laitières commencent à diversifier leur gamme, en entreprenant la fabrication de quelques types de produits laitiers importés, que le consommateur libanais a apprécié durant la dernière décennie (par exemple le Roquefort, Ricotta, etc.).

Ces tentatives restent encore très timides, réduites à un nombre très limité d'industries, à un volume de production minime, vendu généralement dans les magasins appartenant aux mêmes unités de transformation. Certains industriels reconnaissent que ces tentatives sont des échecs vu leur faible compétitivité face aux mêmes produits importés.

Pour présenter²⁶ les produits locaux, nous proposons de les classer, pour des raisons pratiques, en trois catégories :

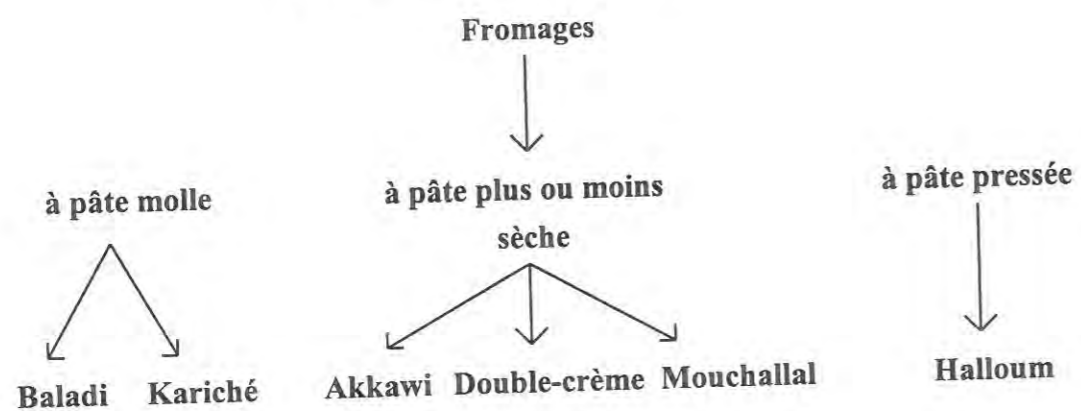
- les laits fermentés,
- les fromages,
- et les petites productions.

Les laits fermentés fabriqués au Liban sont :

- le yaourt appelé *laban*,
- le *labneh* (obtenu du Laban par élimination partielle de l'eau et des matières solubles dans l'eau), et
- l' *ayran* (boisson rafraîchissante obtenue par addition d'un volume d'eau à un volume de *laban*).

Les fromages libanais sont tous des fromages blancs qui peuvent être classés, selon leur aspect physique et leur mode de fabrication, en trois catégories :

Figure 3 : Typologie des fromages libanais



Source : Nos soins.

Les petites productions sont celles de beurre, lait de consommation, et crème de consommation. Le beurre, produit localement, est mis sur le marché en très petites quantités à un prix relativement élevé par rapport au beurre importé.

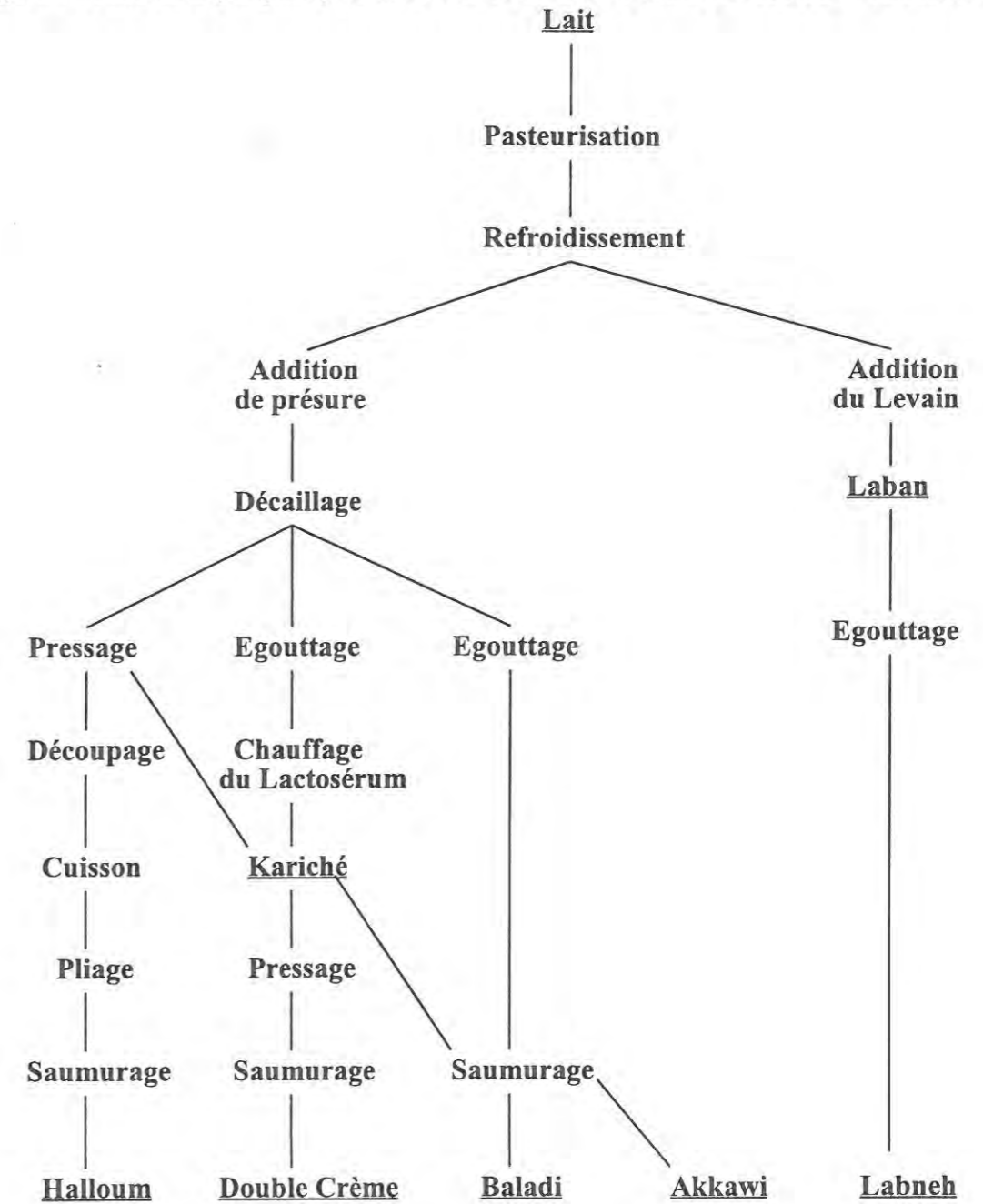
La production de lait de consommation (lait entier pasteurisé, lait écrémé pasteurisé, lait chocolaté pasteurisé, lait aromatisé) est très limitée. Elle est vendue dans les magasins appartenant aux laiteries qui la fabriquent.

La crème de consommation est destinée dans sa plus grande partie aux pâtisseries.

Le processus de fabrication adopté dans les laiteries libanaise est présenté dans la figure suivante :

²⁶ Pour le développement de la présentation des produits laitiers fabriqués au Liban, cf Annexes.

Figure 4 : Processus (simplifié) de fabrication des dérivés laitiers dans les laiteries libanaises



Source : Adapté d'ASSENAT, laits et produits laitiers, vache, brebis, chèvre, 1990.

2- Un contrôle de qualité absent ou rudimentaire

Le deuxième mécanisme technique, concourant à la structuration de l'industrie laitière libanaise au cours de son évolution pendant les années de guerre, tourne autour du problème de la qualité des produits transformés. L'absence de contrôle à ce sujet a favorisé le développement de petites unités artisanales, qui n'étaient pas obligées de constituer des laboratoires pour le contrôle de la qualité de leurs produits. Ceci leur diminuait les charges et leur permettait de travailler à une petite échelle.

La qualité du lait et son pourcentage en matières grasses varient selon le climat, la saison et l'alimentation; bref, selon les régions. Voici quelques exemples.

En hiver, le lait est nettement plus riche en matières grasses puisque l'alimentation est basée sur les concentrés. En printemps et en été, et avec la pratique du pâturage, le lait est moins gras. Le taux de matières grasses varie aussi avec l'altitude; en haute altitude, les troupeaux bovins, ovins et caprins consomment moins d'eau qu'en basse altitude. Il en résulte une production de lait plus riche en matières grasses dans les montagnes.

Dans la Békaa ouest, les femmes des éleveurs s'occupent de l'alimentation animale et offrent des choux-fleurs aux bétails, ce qui confère au lait une mauvaise odeur et le décline. Les industriels semblent être conscients de ces facteurs; leur expérience leur permet d'évaluer quelques aspects de la qualité du lait selon sa provenance.

Le lait destiné à la transformation arrive dans les usines laitières matin et soir. Le lait du soir est utilisé pour la fabrication des laits fermentés ("laban", "labneh" et "Ayran"), celui du matin pour la fabrication du fromage. Quelques industries (que nous estimons à 20%) reçoivent encore tout le lait (provenant de la traite du soir et du matin), le matin seulement. Ce système de livraison à l'industrie détériore encore plus la qualité du lait. Les fermes d'élevage ne disposent pas de moyens de conservation du lait trait le soir. Il en résulte une augmentation du nombre de germes par litre.

Le lait cru livré n'est jamais conservé dans les usines mais directement transformé. Le lait est orienté selon le degré d'acidité vers un type bien déterminé de production. Le lait à faible acidité est généralement transformé en fromage, alors qu'un lait à acidité moyenne est transformé en laits fermentés.

Les pratiques de falsifications consistent soit à augmenter le volume du lait par addition d'eau (mouillage), soit à ajouter au lait de chèvre ou de brebis, de lait de vache.

Très peu d'industries de transformation, que nous estimons à 7%, disposent d'un contrôle de qualité. Celui-ci comprend, lorsqu'il existe, le taux de matières grasses, l'acidité, la densité ou *GERBER'S METHODE* pour détecter les pratiques de mouillage.

La détection du mouillage par la méthode du densimètre est dépassée de nos jours. Les fraudeurs ajoutent du sel et de l'amidon au lait mouillé pour augmenter sa densité. La plupart des industriels découvrent si le lait est falsifié (mouillé) à la fin du processus de transformation. Si le volume des produits laitiers transformés est inférieur au volume prévu, ceci signifie que le lait est délayé. Mais puisque, dans la plupart des cas, les industriels s'approvisionnent en lait des petits producteurs, il leur est très difficile d'identifier les fraudeurs, la méthode étant de mélanger tout le lait ensemble.

Dans la pratique, pour la quasi totalité des usines seuls les contrôles visuels et olfactifs, ainsi que le test de la densité sont effectués. Le lait doit être propre et ne pas posséder de mauvaises odeurs.

Certaines industries prennent l'initiative et la charge d'envoyer des échantillons au laboratoire d'analyses des denrées alimentaires de Fanar. Ce laboratoire faisant les analyses physico-chimiques et bactériologiques des denrées alimentaires est actuellement le seul apte à les réaliser. Le laboratoire est dirigé par le Docteur CHRISTO HILANE qui a effectué une étude montrant le pourcentage des échantillons souillés des produits laitiers envoyés par les industriels et analysés dans le laboratoire entre 1991 et 1994.

Le pourcentage des échantillons analysés, reconnus souillés, a évolué de 1991 à 1994 de la manière suivante: en 1991, 71.4% des échantillons, 29% en 1992, 19.9% en 1993 et 11.5% en 1994. Malgré l'amélioration remarquable avec le temps, de gros problèmes persistent. Des cas d'*escherichia coli* apparaissent encore. En 1993, 6% des échantillons analysés contenaient des *staphylocoques dorés*. En 1994, 5 échantillons étaient infectés de Brucelles et 3% de produits, mis sur le marché, pris au

hasard, étaient infectés de *listérias*. 19% des échantillons analysés contiennent également des antibiotiques et 15% des conservateurs non autorisés.

C'est ainsi que la pratique d'élaboration des produits laitiers sans contrôle de qualité se joint au mode de fabrication qui se fait avec un équipement simple, pour faciliter l'accès des nouveaux entrants sur le marché de la transformation du lait.

3- Conditionnement manuel et emballages standardisés

Le conditionnement et l'emballage des produits laitiers est un autre mécanisme qui a eu son influence sur la performance économique du secteur et a préparé la remarquable augmentation du nombre de ses unités fonctionnelles.

Le conditionnement des produits laitiers, dernière étape de la chaîne d'industrie laitière, est censé garantir leur protection contre les agents extérieurs. Les fromages, qui ne sont pas emballés hermétiquement, risquent de se déshydrater et de perdre leur valeur nutritionnelle. Une déshydratation peut entraîner des altérations de la croûte du fromage: la surface se sèche, durcit et se couvre de tâches grisâtres. L'emballage joue aussi le rôle d'isolateur de fromages d'autres aliments à odeur forte.

Dans l'Union Européenne, des salles microbiologiquement contrôlées, consacrées au conditionnement, sont exigées dans les industries laitières. Les manières et les mesures hygiéniques prises par le personnel occupent aussi une grande importance. En plus, les matériaux utilisés pour emballer, les formes d'emballage réservées aux fromages de chèvre et l'étiquetage (dénomination de vente, adresse de la personne physique ou morale responsable, *fabriqué en, Poids net, "A consommer avant le", conservation à X°C, etc.*), sont normalisés par des législations pour la majorité des fromages européens. La législation européenne a également pris en considération les déchets d'emballage.

Au Liban, il n'existe pas de lois ou de textes législatifs proprement dits exigeant des normes ou définissant la nature des emballages ou même du conditionnement. Il en est ainsi des déchets d'emballage. Dans "les conditions à respecter dans les dépôts du lait et dans les usines de fromages et de lait caillé" émises par le ministère de la santé publique, la vingtième condition exige que "Il ne faut pas envelopper les fromages, le lait ou autres produits laitiers à l'aide de papiers malpropres".

Alors que, en moyenne, la part du coût de l'emballage et du conditionnement pour l'ensemble des produits agro-alimentaires est de 15 à 20% (LEAUTIER J.M et ANDRE P., cité par G. FRENN, p. 27), cette part ne représente que 5% (d'après nos enquêtes, ce chiffre ne concerne pas les grandes usines à emballages différenciés) dans le cas du secteur laitier au Liban.

Les fromages sont vendus soit en vrac, soit sous emballage. Les produits vendus en vrac sont présentés dans des bidons en plastique ou en métal, immergés dans une saumure. Cette méthode est considérée saine vu que le sel est un conservateur utilisé et ne modifie ni la qualité ni la quantité des constituants des fromages. Ce qui est surprenant c'est que ces produits revêtent une image de marque complètement fautive et sont vendus comme étant des produits frais préparés à partir de lait nature, alors que ce n'est pas toujours le cas.

Lorsqu'ils sont emballés, les fromages sont remplis dans des sacs en nylon sous vacuum. Le *laban* et le *labneh* sont mis dans des boîtes en plastique de forme circulaire de contenance 500 ou 1000 grammes. Le vacuum est un procédé qui aspire l'oxygène des sacs de fromage afin d'inhiber la multiplication de micro-organismes aérobies. Les morceaux de fromage découpés à la main, ont des poids proches mais différents. Certaines usines indiquent le poids sur le sac, alors que d'autres laissent au commerçant le soin de le faire au moment de la vente. Le *ayran* et le lait pasteurisé sont présentés dans des bouteilles en plastiques. Le beurre est enveloppé de papier.

Pour la majorité absolue des cas, le conditionnement se fait manuellement. Le remplissage du *labneh* étant délicat, en raison des risques de contamination rapide par la main-d'oeuvre et de la durée de remplissage, 15% des industries (d'après nos estimations) ont prévu un système de remplissage automatique. Il s'agit de verser le *labneh* dans une grande cuve munie d'un robinet servant au remplissage des boîtes en plastique.

L'habitude consistant à adopter des emballages standards a débarrassé les industries de transformation du lait qui entrent sur le marché de l'obligation de l'un des éléments de différenciation physique du produit, qui aurait pu être indispensable, si les entreprises en place avaient adopté une telle stratégie de différenciation.

III- Concentration et structure des industries laitières

La simplicité de la chaîne technique de transformation du lait en produits laitiers, l'absence d'un contrôle sérieux de qualité, le conditionnement manuel, et la vente dans certains cas de produits en vrac ayant une forte image de marque, ont été non seulement à l'origine de la diminution de la performance du secteur, mais aussi parmi les éléments déterminants de la structuration actuelle de l'industrie laitière. L'absence de "barrières" techniques avait pour conséquence l'entrée sur le marché de nouvelles unités de transformation du lait, dont le nombre a atteint 228 unités en 1994, partant de 64 unités en 1985.

L'éclatement du nombre d'industries de transformation du lait de 1985 en 1994 a été accompagné d'un changement de la répartition de ces usines entre les différents départements. Ce changement a également concerné l'ensemble des entreprises agro-alimentaires.

Le tableau suivant montre la répartition des industries laitières et agro-alimentaires sur les départements libanais en 1985 et 1994.

Tableau 9 : Répartition des industries laitières et agro-alimentaires sur le territoire libanais en 1985 et 1994

	1985			1994		
	Secteur laitier*	Total du secteur A.A*	% secteur laitier du total	Secteur laitier**	Total du secteur A.A***	% secteur laitier du total
Beyrouth	7	159	4.4	27	655	4.1
Mont-Liban	11	346	3.2	68	1877	3.6
Liban-Nord	25	482	5.2	37	929	4
Liban-Sud	6	137	4.4	26	842	3
Békaa	15	136	11	70	535	13
Total	64	1260	5	228	4838	4.7

Source : *MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, volume 1, p 6.

**Estimations à partir de nos enquêtes.

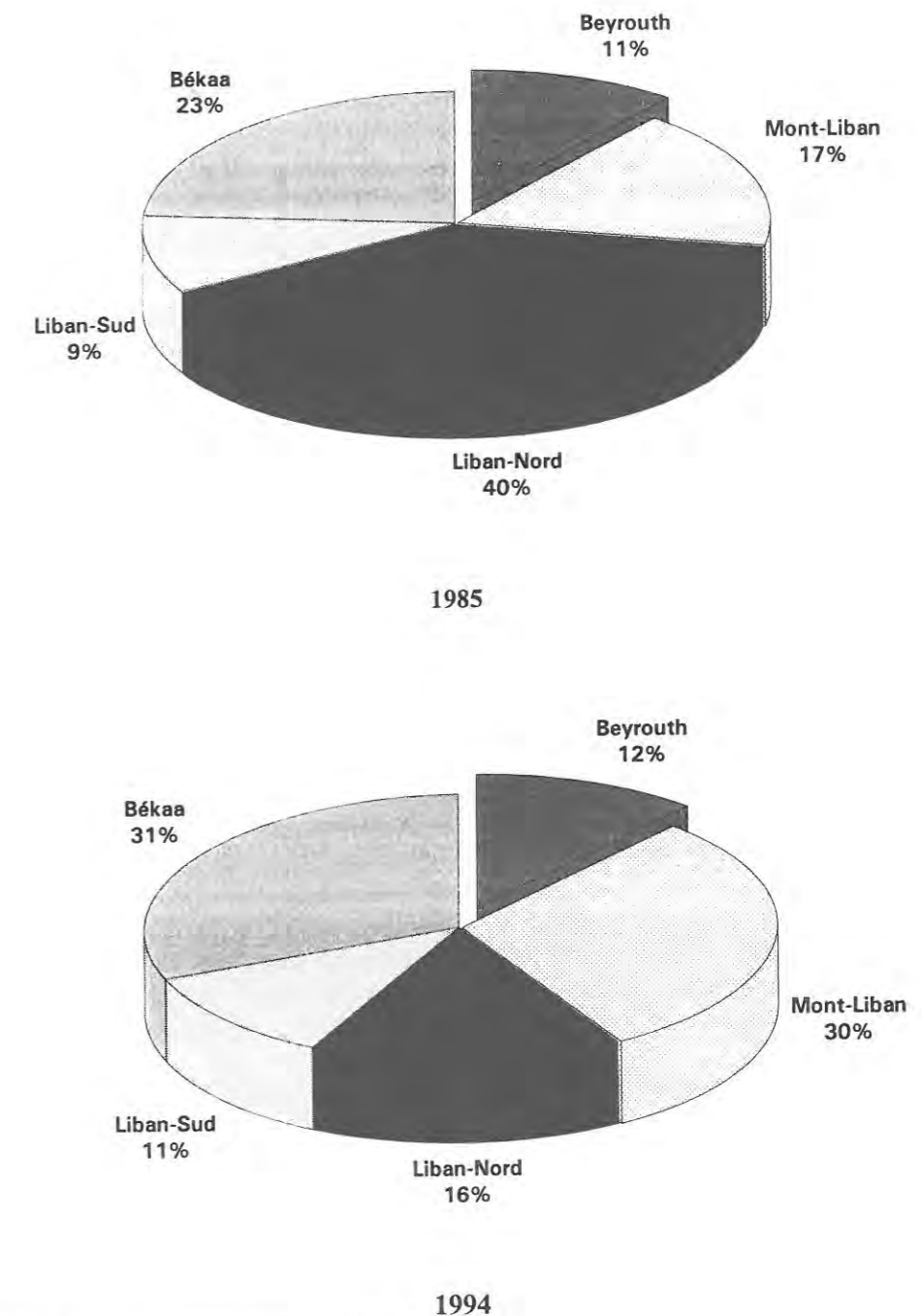
***République libanaise, recensement industriel, 1994, p 17.

Il est important de remarquer que l'évolution de la carte industrielle du secteur laitier suit la même tendance que celle de l'ensemble du secteur agro-industriel.

La part des industries laitières dans le total du secteur agro-alimentaire a diminué dans les départements du Liban-Nord, Liban-Sud et Beyrouth et a augmenté au Mont-Liban et surtout dans la Békaa.

Le changement dans la répartition géographique des industries laitières est donné dans le graphique suivant.

Graphique 15 : Répartition géographique des industries laitières dans les années 1985 et 1994



Source : Mass Institute, recensement industriel, 1986, et nos enquêtes.

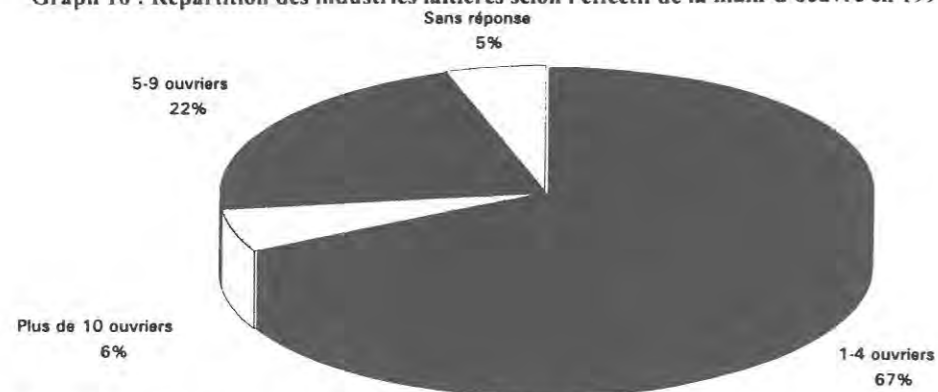
Durant la période 1985-1994, s'est produite une nette concentration des industries laitières nouvellement créées au Mont-Liban (17% en 1985, 30% en 1994) et à la Békaa (24% en 1985, 31% en 1994), ceci semble être dû à plusieurs facteurs :

- L'importance de la production laitière dans ces deux régions, et la quantité de lait qui arrivait quotidiennement de la Syrie depuis les années 90, dans la Békaa, à un prix très bas.
- Pendant la guerre, les différentes régions étaient isolées les unes des autres; des industries laitières ont été alors créées au Mont-Liban pour l'approvisionnement de la capitale. Aussi, les conditions climatiques empêchaient la circulation continue des produits de la Békaa et du Liban-Nord vers Beyrouth.

- Le développement ces industries dans le nord de la Békaa profitait de l'utilisation de la production laitière locale. Le lait de la région était auparavant écoulé dans le centre de la Békaa mais sous payé, d'autant plus qu'il perdait de sa qualité à cause du long trajet.

La majorité absolue des industries laitières sont des entreprises individuelles (en 1994, 74% des industries agro-alimentaires). Pourtant, nous trouvons quelques sociétés en nom collectif (7.5% des industries agro-alimentaires en 1994). La répartition ces industries selon l'effectif de la main-d'oeuvre est donnée ci-dessous :

Graph 16 : Répartition des industries laitières selon l'effectif de la main-d'oeuvre en 1994



Source : République libanaise, recensement industriel, 1994, pp. 15-16.

Plus de la moitié (67%) sont des entreprises artisanales. Cette propriété est commune à l'ensemble du secteur agro-alimentaire (68% des industries). Seules 5.7% des industries peuvent être considérées comme de grandes entreprises (plus de dix employés, 9.4% des industries du secteur A-A).

Conclusion

L'étude de l'évolution des résultats économiques de secteur laitier (1981-1985), révèle un secteur peu performant. L'appareil productif, la productivité des équipements, la productivité des valeurs d'exploitation et celle du travail diminuent entre les deux périodes étudiées, alors que le coefficient de capital augmente. Le surplus de productivité globale du secteur laitier est inférieur à ceux réalisés dans les secteurs de boulangeries, d'abattage et des industries diverses. Bien que la guerre constitue le facteur clé du recul de la performance économique de l'industrie laitière, nous l'attribuons en partie aux facteurs techniques.

Le **premier facteur** vient d'une part de l'exploitation d'un équipement simple répondant à des modes de fabrication anciens. Les industriels n'étaient pas jusqu'alors motivés par une recherche technologique ou une diversification de la gamme de produits fabriqués localement. Le **deuxième** concerne le contrôle de qualité. Au niveau de l'industrie, le contrôle du lait livré se réduit, dans la majorité des cas, aux contrôles visuel et olfactif. Les produits transformés ne sont pas contrôlés dans les usines. Cependant quelques industriels surveillent leur production dans un laboratoire spécialisé. Le **troisième** réside dans le conditionnement et l'emballage qui se font encore manuellement. L'ensemble de ces facteurs techniques constitue une explication au recul de la performance économique du secteur, et aussi l'un des éléments déterminants de la structure de l'industrie laitière qui est fragmentée, le nombre d'usines de transformation passant de 64 usines en 1985 à 228 en 1994, et artisanale, puisque 67% des industries du lait ont en 1994 entre 1 et 4 ouvriers. D'autres éléments déterminants de cette configuration de l'industrie trouvent leur origine dans la structure du marché et le comportement des acteurs. Nous les expliciterons dans le chapitre suivant, en mettant en interaction structure et conduite du marché.

Chapitre IV Evolution du secteur : 1985-1994, une industrie fragmentée

Section I- La logique des acteurs à la base de la structure du marché

I- L'absence de l'Etat : une déterminante de la structuration du marché

L'absence de l'Etat de la vie économique du Liban semble être le reflet, la conséquence naturelle et immédiate de la guerre civile qui a ravagé le pays pendant près de 16 ans. Cependant, une lecture de l'histoire du Liban relie le désengagement de l'Etat à la politique économique qui a été adoptée depuis l'indépendance en 1943 et même avant.

Pourtant le décret gouvernemental numéro 6821 émis le 28 décembre 1973 a précisé le rôle du Ministère de l'Industrie. En principe, la direction générale de l'industrie prend en charge les affaires de l'industrie et notamment :

- "- Application de règles concernant les affaires de l'industrie :
- Organisation, protection, et développement des industries ;
- Définition de leurs aspects techniques et de leurs caractéristiques ;
- Contrôle de qualité, de coûts, de prix départ usine des productions industrielles locales.
- Etude et évaluation de l'application de ces règlements et de leur homogénéité avec le développement industriel et économique du pays et suggestions pour des améliorations.
- Préparation des études techniques pour mieux exploiter les ressources naturelles et améliorer les techniques des industries.
- Participation à élever le niveau technique de la main-d'oeuvre libanaise.
- Publication des statistiques industrielles d'une façon régulière.
- Participation dans les expositions industrielles mondiales pour encourager la consommation et l'exportation des productions industrielles nationales.
- Assurance des services généraux conduisant au développement de l'industrie nationale et à la hausse de la productivité.
- Décision de livraison du permis d'importation des machines, équipements et matières premières nécessaires à l'industrie."

Tous ces règlements sont demeurés une littérature rédigée sur papier et jamais appliquée. La guerre, qui est intervenue deux ans après leur apparition, a empêché leur mise en pratique. Les centres de recherche ont été détruits et l'Etat n'avait aucun pouvoir sur le peuple qui se protégeait de lui par les différents partis.

Le Ministère de l'Economie est chargé du contrôle de prix et de qualité, et le Ministère de Santé de l'état sanitaire et hygiénique des lieux. Leurs fonctions étaient complètement arrêtées pendant la guerre. Le Ministère de Santé a repris ses activités il y a deux ans et le Ministère de l'Economie au début de l'été 1995. Cependant, ce dernier s'est tout de suite affronté à un problème sérieux qui l'a empêché d'exercer ses fonctions sur l'ensemble du territoire libanais. L'inexistence de la chaîne de froid au niveau du transport des échantillons et l'existence d'un seul laboratoire capable de faire des

analyses microbiologiques situés à Fanar, ont fait que même les échantillons sains arrivent au laboratoire dans un très mauvais état.

Pour ce qui est du contrôle de prix, l'Etat ne s'est pas donné les moyens d'intervenir vraiment à ce sujet pour protéger les consommateurs, les producteurs de matières premières ou les transformateurs. Il s'est contenté de limiter les gains des commerçants de gros à 7% et de détail à 10%. A ce niveau, le contrôle se fait à partir des factures des commerçants.

Les produits laitiers importés sont soumis à des droits et taxes qui sont plus ou moins importants suivant leur type. La base de la taxation se fait sur la valeur des produits. Tous les produits laitiers sont soumis à des "droits de port" qui sont de l'ordre de 3.5%, et des droits de timbre de l'ordre de 0.3%. Des droits de douane (supplémentaires aux "droits de port") de 8% et 11% sont respectivement exigés pour le lait et la crème de lait frais et pour les fromages et caillebottes. Seul le lait et la crème de lait conservée concentrée sucrée sont soumis, en plus des deux droits déjà signalés, au "droit du sucre", lequel est de 5 livres libanaises par kilogramme²⁷.

La valeur des marchandises est calculée en fonction du "dollar douanier" dont le taux est deux fois inférieur au taux de change réel de la livre libanaise. Le montant des droits est donc la moitié de ce qu'il devrait être, si le taux de change normal était appliqué. La notion de "dollar douanier" devrait disparaître prochainement.

Les appellations, définitions et caractéristiques du "lait et produits laitiers" ont été établies en 1965 par LIBNOR, et non révisées depuis. La Norme Libanaise sur les produits laitiers, qui apparaît de nos jours peu exigeante, constitue une facilité d'entrée au secteur laitier.

Il est intéressant de comparer la réglementation libanaise avec celle d'autres pays en ce qui concerne les produits laitiers. Le but étant d'une part de voir si elle est compatible avec les normes internationales et d'autre part de montrer qu'elle est moins exigeante. Nous proposons par la suite de faire cette comparaison avec la réglementation française puisque le Liban s'est, depuis la colonisation, inspiré de la constitution et des règlements français, sans pourtant les suivre dans leur rapide évolution.

En ce qui concerne le yaourt, la réglementation française précise qu'il devrait contenir exclusivement les bactéries spécifiques : *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, et que ces ferments doivent être présents vivants dans le produit avec indication du chiffre de 100 millions de germes vivants par gramme (ASSENAT et al, p. 57). Si la réglementation libanaise reconnaît que les ferments doivent être des ferments lactiques, elle ne restreint pas cette possibilité aux deux cités là-haut.

La réglementation française interdit toute sorte de stabilisants tant au niveau des yaourts naturels que des yaourts aromatisés. L'addition de protéines de lait est interdite en tant que telle, alors qu'elle a autorisé les procédés de concentration par évaporation, par osmose inverse, ou par ajout de poudre de lait²⁸. L'absence de textes, dans la Norme Libanaise, concernant ces deux questions, les a naturellement permises.

En ce qui concerne le beurre, il n'y a pas une grande différence entre les deux réglementations, sauf que les Français précisent dans leur définition que le beurre est obtenu par des procédés physiques et qu'ils en ont établi huit dénominations.

A propos des fromages, la France a établi une réglementation pour chaque type dérivé du lait de vache, de brebis ou de chèvre. Dans les définitions, elle précise la teneur en matière sèche et en

²⁷ D'après le centre informatique douanier, 1995.

²⁸ idem.

matières grasses et exige la pasteurisation du lait et de la crème pour la fabrication des fromages frais. Les fromages ont aussi des dénominations et les additions sont bien spécifiées. Les critères microbiologiques, à savoir teneur en coliformes, *Staphylococcus*, et *Salmonella*, sont déterminés. La réglementation fixe les conditions d'hygiène, auxquelles doivent répondre les locaux, le matériel de fabrication et les transports (ASSENAT et al., op. cit., pp. 99-102). A part les conditions d'hygiène des locaux et du matériel de fabrication, le Liban n'a pas établi une réglementation concernant le produit "fromages", comme il l'a fait pour le yaourt, le *labneh* et le beurre.

L'indication sur les récipients de l'origine du produit, du lait nature ou du lait en poudre, n'est pas obligée. Les produits laitiers préparés à partir du lait en poudre sont déclarés sur l'étiquetage, comme s'ils ont été transformés à partir du lait nature.

En conclusion, la Norme Libanaise se trouve très décalée dans le temps, incomplète et ne garantit pas aux consommateurs des produits de qualité, ni même leur droit à une information correcte.

La neutralité de l'Etat se pose alors comme un facteur déterminant de la structuration du marché. Elle a, d'une part, facilité les pratiques de fraude dans le secteur et d'autre part laissé ses problèmes sans résolution. Les acteurs de la filière ont profité de l'absence de l'Etat pour recourir à des profits personnels dans un environnement déréglementé. Toutefois, tous les agents ne trouvent pas leur intérêt dans cette ambiance anarchique. Les transformateurs des produits laitiers à partir du lait nature sont en train de perdre leur élément de différenciation, les producteurs de lait ne sont pas protégés et les consommateurs ne profitent pas de produits de qualité et sont en plus mal informés.

L'absence de l'Etat est allée jusqu'à l'ignorance du développement des industries laitières sans qu'elles aient de licence de production. De nombreuses unités de transformation du lait ont été montées dans des zones non industrielles, parfois même dans les domiciles. Ce sont pour la plupart des unités artisanales travaillant dans de très mauvaises conditions hygiéniques. Le nombre d'industries laitières, atteignant 228 usines en 1994, peut constituer un facteur limitant à tout contrôle éventuel de l'Etat.

II- Projet de laiterie au Liban : facilités ou contraintes financières ?

Toute industrie alimentaire nécessite dans les premières étapes de l'investissement des besoins en capitaux pour acquérir l'actif fixe. Ces besoins sont-ils nécessaires, ainsi que les différenciations physiques et la publicité du produit ? L'éclatement du nombre d'industries de 1985 à 1994, malgré la difficulté d'accès aux crédits, nous amène à l'analyse de la question.

Sommes-nous en présence d'un marché contestable impliquant une entrée libre et une sortie s'effectuant sans coût ?

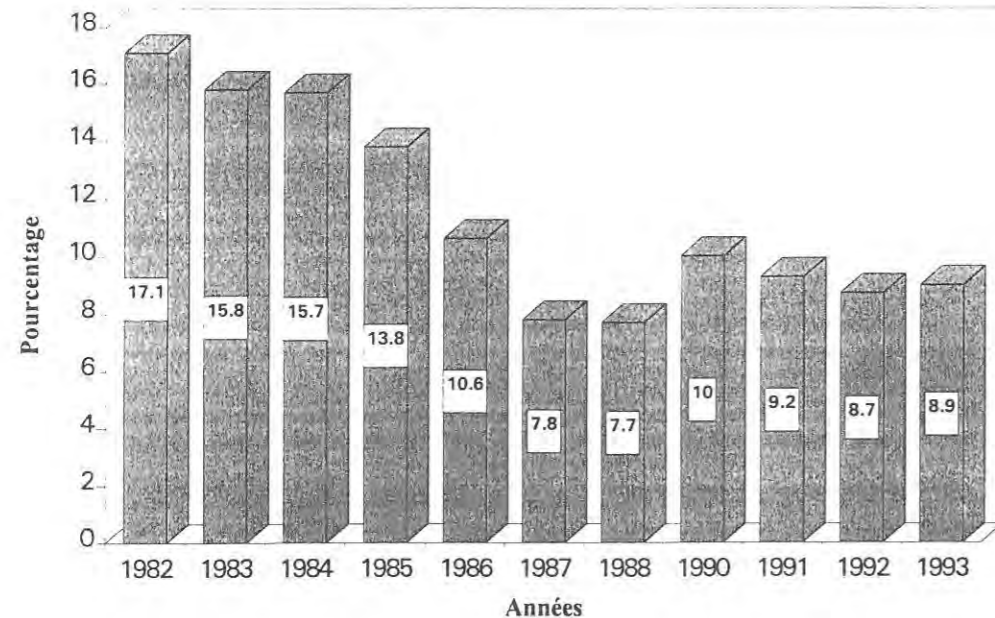
1- Les sources de l'actif fixe

Les crédits bancaires ont systématiquement baissé durant les deux dernières décennies à cause de la situation économique et politique du pays. Les banques, à travers leur politique, se sont dirigées vers des investissements sûrs (à priori le commerce, 53% des crédits bancaires en 1993), (Ecochiffre 94, p.109), par crainte de défaut de paiement.

Les banques accordent surtout des crédits aux grandes firmes qui sont connues par un fort statut financier. La réputation personnelle des propriétaires de firmes joue un rôle majeur dans l'attribution des crédits bancaires.

La part des crédits accordés à l'industrie libanaise n'a cessé de diminuer depuis 1982. Les industries alimentaires et de boissons ne bénéficient que d'une petite part de ces crédits.

Graphique 17 : Evolution de la part des crédits bancaires accordés à l'industrie manufacturière de 1982 à 1993.



Source : (*) Ecochiffres, 1988.
 (**) Banque du Liban.
 (***) Ecochiffres, 1994.

La principale source d'investissements industriels est constituée par les ressources personnelles des propriétaires des entreprises. La majorité des entreprises laitières libanaises ont un statut familial et recourent à leur ressources personnelles pour répondre à leurs besoins financiers.

Des crédits privés sont aussi alloués par des organisations nationales et internationales, comme par exemple le Conseil Libanais de Développement et de Reconstruction (C.D.R) qui a établi un plan contingent pour la période 1983-1991. Ce Conseil de Développement et de Reconstruction a également offert 2700 millions de livres libanaises sous forme de crédits à moyen et à long termes avec des taux d'intérêt faibles, qui bénéficieront aux secteurs de l'agriculture et de l'industrie et à celui du tourisme. La part de l'industrie était alors de 37%, (R SARROUF, pp. 15-16)

Cette réalité n'a pas empêché l'investissement industriel durant la période de la guerre. En 1993, il y a eu 450 permis accordés pour l'installation de nouvelles usines ce qui représente un capital investi de 64.2 milliards de livres libanaises. En 1992, ces chiffres étaient respectivement de 462 permis et de 54.4 milliards de livres libanaises. Les capitaux investis dans l'industrie alimentaire ont représenté 25.9% du total des capitaux investis dans l'industrie manufacturière en 1992 et 25.2% en 1993 (Ecochiffre 94, p.109).

L'actif fixe de l'ensemble du secteur industriel s'élevait à 5525.28 millions de L.L en 1981 (1157.5 millions pour le secteur agro-alimentaire), et à 16215.75 millions de L.L (3530.6 millions pour le secteur agro-alimentaire), soit un accroissement de 193.5% (205% pour le secteur agro-alimentaire). L'augmentation de l'actif fixe de l'ensemble du secteur agro-alimentaire, en dépit des considérations de valeur actuelle (valeur actif 1981 en 1985), traduit nécessairement, durant la période 1981-1985, un effort réel d'investissement à l'intérieur du secteur qui s'est traduit par un accroissement de 56% de sa capacité de production totale.

Il est évident que l'évolution de l'actif fixe entraîne en même temps une augmentation substantielle des valeurs d'exploitation (matières premières, matières énergétiques, produit d'emballages et de rechanges) dont le coût dans le secteur agro-alimentaire s'est élevé en 1981 à 138.8 millions de L.L et en 1985 à 289.9 millions de L.L, soit une augmentation de 110%.

Dans le même contexte, l'évolution de l'actif fixe dans le secteur laitier marque une augmentation de 271%, avec un actif passant de 66.2 millions de L.L en 1981, à 246 millions en 1985. Le pourcentage d'augmentation de l'actif fixe dans le secteur laitier se situe par rapport à l'ensemble du secteur agro-alimentaire, en second rang après l'abattage(390%), et dépasse les secteurs de boulangerie (248%), de confiserie (225%), des industries multiples (197%), des industries diverses (184%), de conserves (157%) et enfin de boissons (154%)²⁹.

L'industrie alimentaire est décrite comme une industrie utilisant intensivement la main-d'oeuvre et réclamant, par la suite, relativement plus de main-d'oeuvre que de capital. Ceci est vrai durant le processus de production. Cependant dans les premiers stades de l'investissement, il faut acquérir le local, les équipements, les machines, etc.

En ce qui concerne le secteur laitier, les besoins en capitaux pour l'acquisition du capital fixe peuvent varier énormément d'une entreprise à une autre. Ils sont pesants et significatifs si l'unité de transformation envisagée est censée répondre à une capacité de production élevée, à une différenciation physique et par la publicité du produit, au respect de l'implantation de l'usine dans une zone industrielle, à un contrôle de qualité sophistiqué. Par contre, les besoins en capitaux seraient minimes si les conditions précédentes n'étaient pas recherchées par l'industriel. Selon certains, "il suffit d'avoir un garage ou une petite place dans la maison et à peu près huit millions de L.L (5000 U.S.A.) pour pouvoir monter une usine de transformation de lait au Liban en 1995".

La majorité des industries laitières libanaises, surtout celles qui se sont développées au cours de ces dernières années, sont de petites unités artisanales. Les industries laitières ayant moins de cinq employés représentent 67.5% du total du secteur laitier. Les grandes unités ayant plus de neuf employés représentent 5.07% du total. Ce fait rend peut-être compte de l'incapacité des industriels à monter de grandes usines vu la difficulté d'accès aux crédits bancaires, mais aussi à leur préférence à travailler seuls, plutôt qu'avec des associés.

Ainsi les coûts et les investissements peuvent jouer soit un rôle de "barrière d'entrée" au secteur, soit constituer, au contraire, une facilité d'entrée et de sortie et ceci selon la stratégie de l'entrepreneur et de sa conception de l'usine de transformation envisagée.

2- La publicité : une campagne " au noir "

La publicité des produits laitiers locaux et importés dans les médias prend au Liban une ampleur de moins en moins importante. Une minorité d'industries laitières fait de la publicité et tout le monde semble être convaincu de son inefficacité ou plutôt de son très faible rendement. Cette persuasion semble découler aussi des expériences concrètes³⁰.

Pourtant un bon nombre d'industries a déjà essayé d'adopter une stratégie publicitaire ou leur a été imposée durant la guerre : les milices obligeaient les entreprises à mettre des publicités sur les produits dans leurs médias.

²⁹ Mass Institute, Recensement industriel, 1986, volume 1, p. 32.

³⁰ La laiterie A (une des grandes laiteries au Liban) a dépensé en 1993, 40000 dollars américains, sur les publicités. En 1995, elle a réduit son budget publicitaire à zéro n'ayant remarqué aucune amélioration dans les ventes).

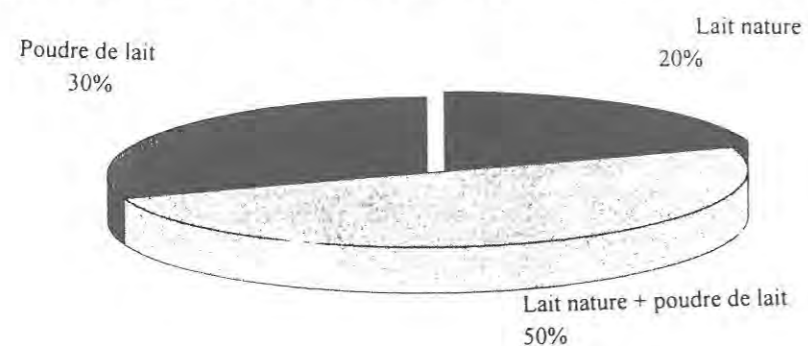
En 1990, les produits du lait occupaient la quatrième place parmi les dix premières, quant à la fréquence des passages publicitaires dans les médias (venant après les vêtements unisex, les boissons et les cigarettes) et la huitième place quant au budget dépensé. En 1991, les produits laitiers ont occupé seulement la neuvième place quant à la fréquence (venant après les cigarettes, le whisky, le théâtre, les boissons, l'unisex, le chocolat, les restaurants, les habits féminins) et le budget dépensé. Depuis 1992, les produits laitiers ne figurent plus dans la liste des produits qui passent le plus souvent dans la publicité. (Ecochiffre, 1994, p. 141).

Les publicités se faisaient surtout sur les produits importés (lait en poudre, fromages, beurre). Le recul des pratiques publicitaires peut être expliqué par une sorte d'entente entre les importateurs (qui sont des oligopoles), étant donné leur coût très élevé. Les laiteries locales se plaignent aussi du coût, en plus de leur mauvaise expérience. Le coût du passage publicitaire dans les médias libanais, tout espace confondu, passe de 83.35 US\$ en 1990 à 76.02 US\$ en 1993 (Ecochiffre, 1994, p. 139). La publicité libanaise des produits laitiers repose sur trois messages : les qualités nutritionnelles assurant la santé et aidant à la croissance, la fraîcheur et l'origine du produit du lait nature, et l'ancienneté de l'industrie et de sa marque. D'après les déclarations des agents du secteur, 40% des industries laitières recourent, pour un meilleur écoulement de leurs produits à l'intérieur des grands magasins, à des pratiques illégitimes. Il s'agit de payer au vendeur responsable du rayon "produits laitiers" une somme d'argent contre une "publicité sur place" de leurs produits facilitant leur liquidation et ceci sans la connaissance ni l'approbation du directeur du magasin.

3- La différenciation physique du produit

La différenciation du produit concerne deux volets : la qualité et l'emballage. La qualité devrait être attachée à l'origine de la matière première, c'est-à-dire si les dérivés sont préparés à partir du lait en poudre ou du lait nature ou à partir d'un mélange des deux. Alors que le marché est rempli de produits laitiers locaux dérivés de la poudre de lait, ces produits sont signalés, déclarés sur l'étiquetage comme dérivés de lait nature. L'étiquetage mensonger annule les efforts des industries utilisant le lait frais comme matière première. Leur élément de différenciation est alors détourné. La répartition des usines de transformation selon la matière première utilisée est donnée dans le graphique suivant :

Graph 18 : Répartition des unités de transformation de lait selon la matière première utilisée



Source : Estimations à partir de nos enquêtes.

Pour la différenciation par l'emballage, de lourds investissements sont nécessaires. La majorité des laiteries sont artisanales, de petites tailles, et ne peuvent supporter de tels investissements. Ce fait a été favorable aux nouveaux entrants qui ne devaient pas investir pour se procurer des machines servant à emballer leurs produits.

Les emballages, se réduisant à des boîtes en plastique de forme circulaire pour le *laban* et le *labneh*, et à des sacs en nylon pour les fromages, sont fabriqués par des industries spécialisées ne disposant

que des types de machines manufacturant les mêmes formes. Les boîtes de *laban* et de *labneh*, les sachets de fromages, sortent dans le même style ; l'écriture change indiquant l'appartenance du produit à telle ou telle marque.

Toutefois, certaines usines ont commencé à entreprendre une différenciation par l'emballage, saisissant son importance dans l'état actuel des choses, et comme réaction de défense et de début d'une stratégie de concurrence. L'usine "Centre Jdita" emballe les fromages en vacuum, dans des sacs touchant directement le fromage. L'usine *Dumit*, disposant d'un appareillage pour la fabrication des emballages, a conçu la boîte de *laban* avec un couvercle directement collé en vacuum sur le pourtour. La conservation est ainsi faite dans des meilleures conditions. Ce procédé paraît rassurant aux yeux des consommateurs : la boîte ne pouvant être ouverte qu'une seule fois, n'est plus apte à tenter un consommateur curieux ou un commerçant examinant. Nombre d'industries étudient actuellement des emballages différenciés.

III- Rapports et comportement des acteurs de la filière

1- Des engagements contractuels pratiques

Les rapports contractuels de l'industrie laitière, avec son amont et son aval, concernent à priori les agents : fournisseurs de matière première (lait nature, poudre de lait) et de technologie, la main-d'oeuvre, les clients représentés par la moyenne et petite distribution, par les lieux de consommation hors foyers et les consommateurs.

Le lait est un produit périssable. Il ne peut être sujet à des temps de séjour très longs entre sa collecte et sa consommation directe ou sa transformation. Il en découle une nécessité d'une convention d'écoulement du lait pour le producteur. Cependant, les deux parties prenantes de la transaction se jugent soutenues et peuvent organiser leur production. En effet, l'industriel travaillant avec du lait nature se trouve dans l'obligation d'assurer journalièrement un volume déterminé de matière première. Ainsi, l'économie contractuelle est complètement justifiée dans le cas du secteur laitier.

L'industriel a le souci de vendre son produit transformé sur le marché. Pour cela, il entretient des relations contractuelles avec les agents de distribution.

Au Liban, la forme contractuelle, entre l'industrie laitière et ses fournisseurs et clients est la forme orale dans la majorité absolue des cas (un ingénieur dans une grande unité de transformation peut avoir un contrat écrit d'emploi par exemple). Ainsi, le producteur de lait s'engage moralement à livrer une quantité journalière déterminée de lait, selon certaines conditions de qualité et de prix. Le cas est le même pour le producteur de produits transformés envers ses clients.

a- Les raisons d'un contrat oral

Malgré le degré de sûreté plus élevé du contrat écrit par rapport à celui oral, impliquant des engagements plus solides, et bien que le secteur laitier exige des obligations conventionnelles à cause de la périssabilité de ses produits, le contrat oral reste la forme contractuelle organisant les relations dans ce secteur. Ceci peut être rapporté aux raisons suivantes :

- La petite surface du pays. Le Liban occupe une superficie de 10452 km², divisé en cinq départements. Les villes peuvent être qualifiées de "voisines" et les villages ne sont pas loin de la capitale du département. Il en découle une connaissance et une reconnaissance facile entre les gens et par suite un motif de confiance entre les agents.
- La guerre civile qui a duré près de 16 ans. Au cours de certaines périodes de la guerre, il y a eu des difficultés de déplacements d'une région à une autre, ce qui rend tout acte invalide. Cette situation a

renforcé les engagements contractuels oraux qui donnent l'impression d'être moins obligatoires et qui peuvent être changés et rechangés entre les agents avec plus de facilité. Ajoutons à cela la forte dévaluation de la monnaie qui impliquait des prix différents d'un jour à l'autre.

- Le niveau d'éducation de l'éleveur libanais, producteur de lait. Le pourcentage des éleveurs analphabètes a été estimé à 25%³¹, ce qui implique une difficulté majeure pour établir un contrat écrit entre l'industriel et le producteur de lait dans 25% des cas.

- L'approvisionnement de l'industrie laitière par les petits producteurs, malgré leur préférence de contracter avec des grands d'entre eux. Ce fait est dû à la dispersion des petits élevages qui représentent 90% de l'ensemble. Il en résulte une importance du nombre de fournisseurs rendant les contrats écrits lourds.

- L'absence de la grande distribution, ce qui augmente considérablement le nombre de points de vente, et par suite rend difficile de contracter par écrit avec chaque distributeur.

- La coutume, qui nous semble être le résultat de tous les facteurs déjà cités. Elle a représenté dans 80% des cas, la réponse spontanée et unique à la question.

b- Conditions des contrats

Le contrat dans sa forme orale renferme des conditions que les deux parties de la transaction s'engagent à respecter. La durée du contrat peut être très longue et est généralement indéterminée dans le contexte de la convention. Mais la durée d'adoption de certaines conditions, en particulier celle du prix, peut changer d'une semaine à l'autre et d'un nombre de fois illimité. Ceci est dû aux manques de politiques agricole et industrielle et à la soumission complète du secteur aux lois de l'offre et de la demande.

Les conditions constituant la base du contrat dans le cas du secteur laitier au Liban, sont au nombre de trois. Elles concernent la quantité, la qualité et le prix.

La qualité ne semble pas concerner directement la clientèle distributrice de l'industriel. Le distributeur a le souci de vendre le produit et de réaliser des bénéfices. La qualité semble toucher l'industriel quant à son approvisionnement en matière première. Cette propriété aura une influence directe sur son produit et sa production.

Le lait cru est défini par l'INNORPI, comme étant le produit de la traite totale d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne doit pas contenir de colostrum. Le lait ne doit pas présenter une teneur en protéines inférieure à 28 g/l et une teneur en matières grasses inférieure à 30 g/l. Le lait ne doit pas contenir des germes pathogènes, de conservateur ou un anti-ferment qu'il soit, d'antibiotiques ou d'antiseptiques. Il doit avoir une acidité inférieure à 21° *Dornic*, une température ne dépassant pas 10°C et ne doit pas contenir plus de 100000 germes par millilitre.

Ces critères physico-chimiques, ainsi que la qualité microbiologique du lait ne sont pas contrôlés par l'industrie, donc ne peuvent constituer, aussi précis qu'ils soient, les normes constitutives de l'élément de qualité. Celle-ci se base surtout sur la fraîcheur, la propreté visuelle et l'assurance que le lait n'est pas trafiqué.

Le mode de transport garantissant, une fois bien conditionné, une meilleure qualité microbiologique du lait livré, ne figure pas comme l'une des conditions du contrat. En effet, le lait est transporté dans des véhicules inadéquats, non réfrigérés.

En général, la qualité microbiologique du lait, au niveau de la réception dans les usines de traitement, est médiocre. Dans ces conditions, et suite à la réputation de la qualité microbiologique du lait au

³¹ Estimation du "Projet de développement des productions animales" (FIDA), 1995.

Liban, les unités de transformation augmentent systématiquement leur barème de pasteurisation pour éviter le risque de le manipuler avec des microbes.

Le paiement à la qualité du lait n'existe pas au Liban. Malgré l'attention des industriels sur ce point, il leur est impossible de l'assurer puisqu'ils n'ont pas le contrôle du lait livré. Toutefois, ils rejettent systématiquement le lait qu'ils jugent trafiqué ou le prennent après réduction de son prix.

2- Des fournisseurs faibles

A- Matière première : le lait

Une partie du lait destiné à la transformation est assurée par la production nationale de bovins, ovins et caprins, et une autre partie par l'importation du lait en poudre. L'élevage bovin peut être qualifié de "petit" (moins de 10 têtes) pour 90% des cas. La taille des troupeaux caprins varie entre 50 et 500 têtes. La taille des élevages réduit considérablement le pouvoir de négociation des éleveurs. L'information sur les prix est diffusée, le paiement à la qualité n'existe pas et le prix semble être déterminé par le marché.

C'est le producteur lui-même ou un intermédiaire (qui bénéficie d'un pourcentage de 5 à 10%, affecté au prix) qui transporte le lait aux industries de transformation. Quelques industries collectent elles-mêmes leur lait garantissant de meilleures conditions de transport.

La production nationale de lait frais est concurrencée d'une part par l'importation non contrôlée de la poudre de lait et d'autre part par l'entrée dans le pays du lait syrien, à un prix très bas. Ceci a conduit, à son tour, à la baisse du prix du lait.

En 1995, les prix (en livres libanaises) d'un kilogramme de lait étaient de :

- 500 et 800 L.L pour le lait de vache ;
- 700 L.L en pleine saison et de 1000 L.L à la fin de la lactation pour le lait de chèvre ;
- 650 L.L au début de la saison et 1300 L.L à sa fin pour le lait de brebis ;
- 600 à 650 L.L pour le lait en poudre.

Les mesures de restriction des subventions de la production laitière dans les pays de l'O.C.D.E., et la politique des quotas laitiers dans l'Union Européenne renseignent sur des difficultés de plus en plus importantes quant à l'importation dans l'avenir de la poudre de lait à des prix bas. Les conséquences de ces mesures ont commencé à s'éprouver dans la réalité. Le pouvoir de négociation des producteurs a beaucoup de chance de s'améliorer dans le court terme. Il reste à protéger la production locale contre le lait syrien.

Malgré ce constat, les éleveurs auront du mal à augmenter leur production, surtout avec la hausse des prix des vaches importées, due aux nouvelles politiques de quotas laitiers apparues dans l'Union Européenne. De là découle l'importance du projet de développement des productions animales financé en grande partie par le FIDA et implanté en première étape dans la plaine de la Békaa.

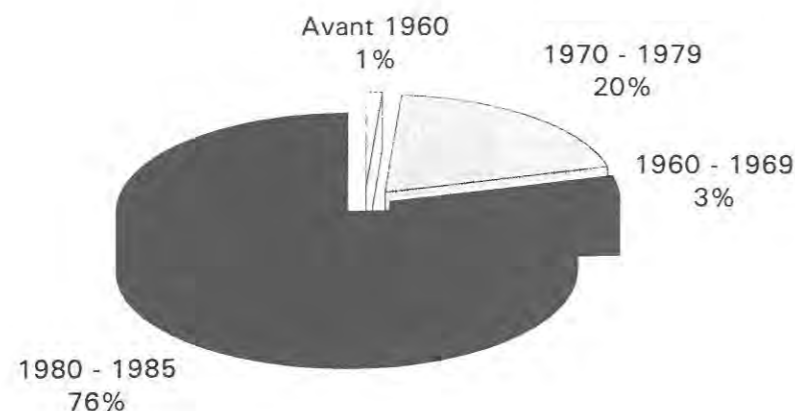
Pour faire face aux agents de distribution, valoriser au mieux leur production et augmenter davantage leurs bénéfices, certains producteurs de lait ont associé leur production à une transformation de cette matière première. Ces producteurs s'approvisionnent en tout (100%) de leurs fermes, ou en partie.

Dans ce dernier cas, ils complètent leur production par un approvisionnement extérieur. Ceci a été une autre cause de l'évolution du nombre des unités de transformation.

B- Machines et équipements

Selon le recensement industriel 1985, l'industrie laitière libanaise dispose de 618 machines au total, dont 600 sont neuves et 18 usagées. La majorité de ces machines ont été fabriquées après 1980.

Graphique 19 : Pourcentages des machines utilisées dans l'industrie laitière libanaise selon l'année de fabrication



Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, p 37.

Les machines neuves (non usagées) et récentes représentent 75% du total des machines du secteur laitier. Les machines du secteur laitier constituent seulement 5.7% du total des machines du secteur agro-alimentaire. La majorité des machines sont fabriquées au Liban dans des ateliers mécaniques. Leur réalisation se montre relativement simple. Toutefois, certaines pièces difficiles à produire sont importées. Les grandes usines de transformation tel *Dumit* et *Bonjus* disposent d'une machinerie sophistiquée importée.

Chez *Bonjus*, la production est totalement mécanisée. La main-d'oeuvre ne doit toucher l'aliment ou le liquide à aucun stade de sa transformation. La main-d'oeuvre fait uniquement tourner les machines et remplit les boîtes à la fin (R. SARROUF, p 71).

Les fournisseurs d'équipements fournissent en même temps les pièces de rechange. Partant de cette distinction entre un équipement importé sophistiqué dans les grandes usines et un autre fabriqué localement pour la majorité, nous pouvons parler de pouvoirs de négociation plus ou moins importants. En effet, les fournisseurs étrangers exercent un pouvoir plus important que les fournisseurs locaux. Les machines utilisées sont principalement manuelles et électromécaniques. 93% de ces machines tournent à l'électricité et 7% au carburant.

La production d'énergie s'impose ainsi comme un élément additionnel à la technologie. (Mass Institute, Recensement industriel, 1986, p. 36). L'électricité est la source d'énergie la plus utilisée dans l'industrie laitière. Cette source est fournie d'une part par la Compagnie d'Electricité du Liban et d'autre part par des générateurs privés, vu l'incapacité de la compagnie à fournir l'électricité 24 heures sur 24. En effet, la guerre civile a entraîné la détérioration des stations et réseaux électriques. Les entreprises laitières, comme l'ensemble des autres entreprises, étaient alors dans l'obligation d'installer des générateurs, ce qui constitue pour eux une charge supplémentaire et des dépenses auxiliaires. Le

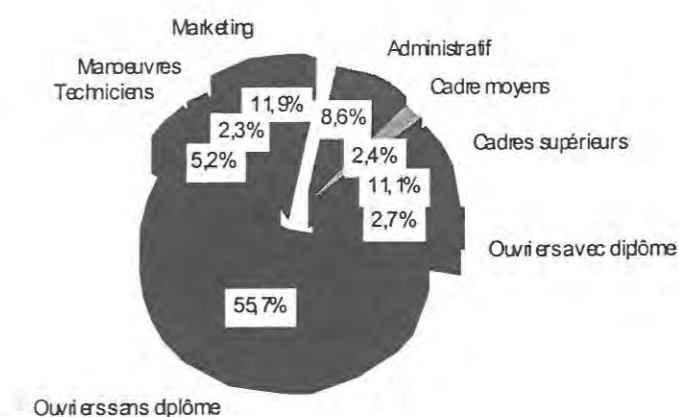
prix d'une heure d'électricité fournie par un générateur coûte 15 à 20%³² plus que celle fournie par la Compagnie d'Electricité du Liban.

C- La main-d'oeuvre

D'après le recensement industriel en 1985, le nombre total d'employés engagés dans l'industrie laitière est de 745. Cet effectif représente 5% du total des employés dans le secteur alimentaire et touche 4% du total des salaires de ce secteur.

La main-d'oeuvre a été classée selon une typologie de 10 catégories. Le groupe le plus important est celui des ouvriers sans diplôme avec une expérience de plus de deux ans. Il représente 40% du total de la main-d'oeuvre en 1985. Si on compte ce groupe avec celui des ouvriers sans diplôme avec une expérience inférieure à deux ans, il représente plus de la moitié de la main-d'oeuvre.

Graphique 20 : Pourcentages des types des salariés du secteur laitier au Liban en 1985



Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, pp. 40-50.

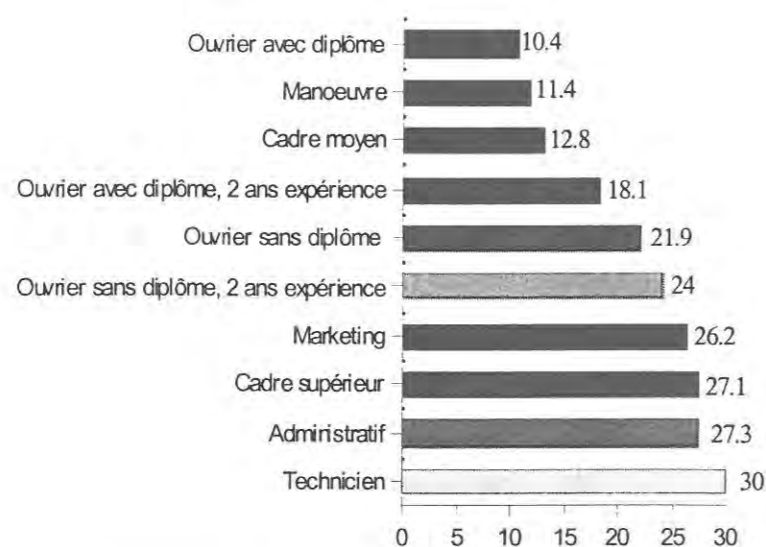
Les salaires, leurs montants, leur importance, peuvent constituer un élément d'expression du pouvoir de négociation de la main-d'oeuvre.

Les salaires des employés diffèrent selon le type auquel ils appartiennent. Le salaire moyen par an passe ainsi du simple au triple. Les salaires moyens les plus élevés sont perçus par les techniciens, les cadres supérieurs, les administratifs, les cadres de marketing et les ouvriers sans diplôme.

Par contre, les salaires les plus bas sont ceux des ouvriers avec diplôme, des manoeuvres et des cadres moyens.

³² D'après le dire des industriels enquêtés.

Graphique 21 : Salaires moyens par an (en 1000 L.L.) des différents types de salariés du secteur laitier en 1985



Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, volume 1, pp. 40-50.

Au sein du secteur agro-alimentaire, le salaire moyen annuel des employés dans l'industrie laitière est inférieur à celui des secteurs de l'abattage, des boissons, de la boulangerie, de la confiserie et supérieur à celui des secteurs de conserves et des industries multiples et diverses.

Tableau 10 : Salaires moyens par an (en L.L.) dans le secteur agro-alimentaire

Abattage	36300	Confiseries	24876
Lait corps gras	24000	industries diverses	12248
Boulangeries	29500	industries multiples	20800
conserves	20390	Boissons	35400
Total		24600	

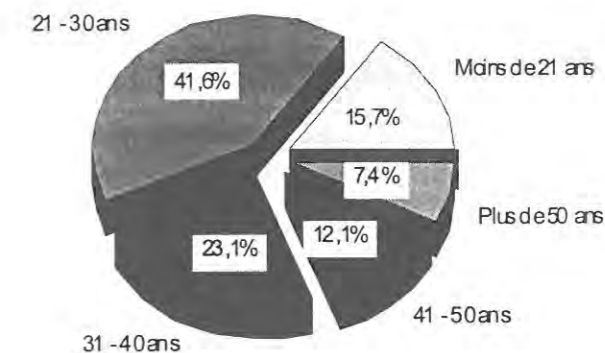
Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, volume 1, pp. 40-50.

Les cadres du marketing, les manoeuvres, les techniciens et les ouvriers ne sont pas assurés par l'employeur. Il ne sont pas représentés par un syndicat qui leur soit propre, si ce n'est le syndicat général des ouvriers. Ces employés ne sont pas engagés par des contrats écrits de travail. Les contrats oraux se rompent très facilement, suite à la décision de l'une des deux parties de la transaction. Cependant, par convention, si l'employé quitte le travail, il perd son droit à l'indemnité de licenciement.

Le critère de choix et de recrutement de la main-d'oeuvre obéit en premier lieu à celui de la proximité. Les industriels préfèrent employer des parents, voisins ou connaissances, dans le but de les aider à trouver un emploi, mais aussi parce qu'ils en ont plus de confiance. L'âge constitue aussi un élément déterminants dans le recrutement de la main-d'oeuvre.

Les industriels choisissent de la main-d'oeuvre jeune. Nous pouvons remarquer cette préférence dans la répartition de la main-d'oeuvre dans l'industrie agro-alimentaire selon l'âge en 1985, montrée ci-dessous.

Graphique 22 : Répartition de la main-d'oeuvre dans l'industrie agro-alimentaire selon l'âge en 1985



Source : MASS INSTITUTE, recensement industriel, 1986, volume 1, pp. 40-50.

En conclusion, les ouvriers sont impuissants face au pouvoir des industriels. Ils ne sont pas orientés, leur formation s'avère insuffisante et l'offre de leur travail n'est pas organisée. Le pouvoir de négociation de ce type de main-d'oeuvre est alors faible et encore plus, du fait de la crise de l'emploi et du niveau bas du SMIG. Mais il n'en est pas ainsi des employés qualifiés et expérimentés, comme les ingénieurs et les ouvriers spécialisés de haut niveau. Ces derniers peuvent exercer un pouvoir de négociation considérable envers les industries, vu l'importance de leur expérience et le coût de leur remplacement.

3- Les clients : des agents puissants et exigeants

Les clients de l'industrie laitière libanaise sont les détaillants de petite ou de moyenne taille, les lieux de consommation hors foyer et le consommateur pour les entreprises laitières intégrant la transformation industrielle à la vente directe de leur produit.

A- Commerce de détail

Les détaillants sont en contact direct avec les consommateurs. Parmi les différentes marques qui leur soient proposées puisque c'est l'industriel par l'intermédiaire de ses distributeurs qui avance son produit, les détaillants vont choisir celles qui leur seront les plus opportunes.

Le choix va être conditionné, en partie, par l'espace. Un supermarché disposant d'un linéaire à froid important prend et dispose d'une gamme plus diversifiée qu'une supérette. Parmi les critères de choix figurent le prix, les facilités de paiement, de l'approvisionnement et enfin l'image de marque. Très peu de détaillants s'intéressent vraiment au dernier critère ; ils sont connus par leur produits haut de gamme, et s'adressent à une clientèle particulière. D'après l'avis des vendeurs, 90% des consommateurs recherchent le prix le plus bas.

Les facilités de paiement sont parmi les critères les plus importants. Le commerçant peut demander des délais de paiement allant de 8 jours à 3 mois. Il cherche aussi des facilités dans

l'approvisionnement en exigeant des heures précises de livraison, ainsi qu'une gestion de retrait du produit sous la responsabilité totale de l'industriel.

Les commerçants peuvent également demander des offres et des privilèges, en cas de ventes importantes des produits d'une marque donnée. Par exemple un réfrigérateur pour la conservation des produits. Le pouvoir de négociation s'établit alors totalement en faveur du commerçant. C'est lui qui reçoit, examine, exige et enfin choisit. Ce pouvoir ne s'imposait pas ainsi 15 ans auparavant. Jusqu'au début des années 80, le nombre des unités de transformation du lait était relativement faible et les industries laitières jouissaient d'un certain pouvoir envers leurs clients.

B- Lieux de consommation hors foyer

Les lieux de consommation hors foyers tels les hôtels, restaurants, hôpitaux, etc., représentent des clients qui s'adressent soit aux commerçants en achetant le produit sur le marché, soit directement aux industriels. Certains de ces lieux fabriquent eux-mêmes leurs produits laitiers, soit à partir du lait en poudre ou bien à partir du lait nature.

Dans les restaurants libanais, les dérivés laitiers de fabrication nationale, constituent un élément principal de la *meza* (ensemble de plats, avec boisson présentés avant le plat principal comme une sorte d'entrée), surtout le *labneh* de chèvre, le fromage blanc *baladi* et le *chenlich*. Les clients du restaurant n'exigent pas une marque. Les produits seront identifiés au restaurant, qui a intérêt alors de présenter des produits de qualité.

C- La vente directe aux consommateurs

Pour faire face au pouvoir de la distribution, la majorité absolue des laiteries a créé un système de vente directe de leurs produits dans l'usine même. Une partie s'est limitée à un réfrigérateur placé à l'intérieur de l'usine, dans lequel elle présente sa gamme de production; une autre partie est allée jusqu'à s'intégrer vers l'aval en concevant un magasin dans lequel les produits laitiers sont vendus seuls, ou avec d'autres produits (supérette). A côté de la vente directe, les laiteries recourent à l'exposition de leurs produits chez la petite et moyenne distribution.

Certaines laiteries (nombre limité) vendent exclusivement leurs produits dans leurs magasins; ce sont le plus souvent des laiteries très anciennes connues pour ne transformer que leur lait frais produit dans leurs fermes. Elles s'adressent à une clientèle particulière qui s'y rend, parfois de très loin. Ces pratiques permettent aux industriels d'échapper en partie aux exigences de la distribution en réalisant des bénéfices immédiats et de fidéliser des clients qui sont généralement les voisins. Selon les industriels et les commerçants, 90% des consommateurs sont intéressés par le prix le plus bas. Toutefois, certains sont disposés à payer un peu plus cher un produit de qualité. La qualité signifie dans ce cas la dérivation du produit du lait nature, la question de la qualité microbiologique n'étant pas posée. Bien entendu, comme nous l'avons expliqué plus haut, cette image de qualité avancée par la propagande du vendeur peut être fautive.

Section II - Mécanisme de formation du prix

Sur le plan purement théorique, les économies de marché et leur mode de fonctionnement ne seront comprises, voire conçues que si l'on reconnaît dès le point de départ l'existence d'organisations qui, par leurs caractéristiques internes et par l'interdépendance de leurs décisions et de leurs stratégies, définissent et déterminent la configuration des systèmes économiques. (C. MENARD)

Ainsi, la structure de prix sera définie à partir des caractéristiques des organisations qui sont des entreprises. Il importera de distinguer entre deux cas, celui où les organisations ont un pouvoir sur le

marché, mais aussi celui où le marché a un pouvoir sur les organisations. La formation de prix dans le secteur laitier au Liban semble répondre au deuxième cas.

Le prix des produits laitiers au Liban peut varier considérablement d'une région à l'autre et d'une façon très modique à l'intérieur même d'une même région, suivant les laiteries ou les unités de vente. D'une manière générale, le niveau de prix le plus élevé est observé à Beyrouth et au mont Liban. C'est au sud que le niveau de prix s'avère être le plus bas. Les prix au sud du Liban peuvent représenter, pour certains produits laitiers, le tiers des prix pratiqués à Beyrouth ou au Mont-Liban et la moitié de ceux en cours dans la Békaa.

Le tableau suivant montre à travers l'exemple de 4 types de fromage, le décalage des prix dans les différentes régions libanaises.

Tableau 11 : Comparaison des prix moyens (en L.L.) de quatre fromages entre les différentes régions libanaises en 1995

	Double-crème	Halloum	Majdoulé	Baladi
Mont-Liban	9500	12500	10000	10000
Békaa	7000	8000	6500	7000
Sud Liban	4000	4500	3500	4000

Source : Nos enquêtes

Cette différence remarquable de prix semble être le reflet de la différence de niveau de vie entre les régions, mais aussi des prix plus élevés de terre et de loyer (ce qui constitue une charge pour les commerçants). Nous pourrions ainsi parler de marchés régionaux plutôt que d'un seul marché national.

En outre, les prix des produits ont beaucoup évolué du début des années 80 jusqu'à 1995. Le tableau suivant illustre l'évolution des prix de trois types de fromages dans la région de la Békaa.

Tableau 12 : Evolution des prix (L.L.) de quelques produits laitiers de 1984 à 1995

	1984	1991	1995
Yaourt	7.5	1000	2000
Akkawi	22	3000	6500
Halloum	28	4000	8500

Sources : - E. Tarchichi, Quelques exemples de l'industrie laitière, 1985, p.18.

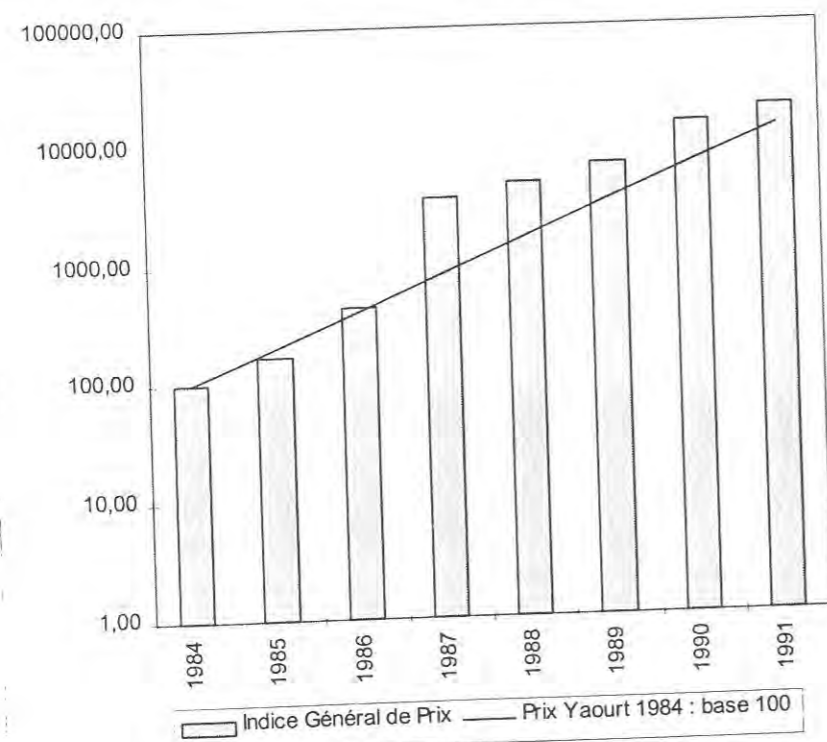
- N. Ghossein, Laiterie *Dulce*, 1991, p.15.

- Nos enquêtes.

Cette évolution est due au phénomène de l'inflation au Liban qui, bien que ses racines remontent à l'époque qui précède le déclenchement de la guerre, celle-ci n'a fait que l'accentuer. L'aggravation progressive de l'inflation s'est poursuivie tout au long des années de la guerre et au début des années 80, surtout avec l'augmentation du déficit annuel financier de l'Etat (Ecochiffre, 1994). L'indice des prix en L.L. à la consommation a énormément progressé depuis 1980.

Mais d'après les dires des industriels enquêtés, le niveau relatif des prix des produits laitiers a baissé du début des années 80 jusqu'à nos jours. Ils ramènent ce fait à l'augmentation du nombre d'industries qu'a connu la structure du secteur. A titre indicatif, une comparaison entre la croissance de l'indice général de prix de 1984 à 1991 et celui des produits laitiers montre un décalage quant à l'ampleur de cette croissance. Alors que l'inflation durant cette période a été à peu près de 19000%, la croissance de l'indice de prix des produits laitiers n'a été que de 13000%.

Graphique 23 : Evolution de l'indice général de prix et des prix des produits laitiers au Liban de 1984 à 1991³³.



Sources : - Association des entrepreneurs libanais, Le livre blanc de l'économie libanaise, 1993.
 - E. Tarchichi, Quelques exemples de l'industrie laitière, 1985, p.18.
 - N. Ghossein, Laiterie Dulce, 1991, p. 15.
 - Nos enquêtes.

En 1985, le nombre d'unités de transformation de lait était de 64. Au début des années 80, il y en avait encore moins. Les industries exerçaient un pouvoir sur le marché du fait d'une position oligopolistique. Les consommateurs, ne pouvant payer le produit cher, transformaient artisanalement dans le foyer, la plupart des fois, le lait en ses différents dérivés, toujours à la libanaise.

D'après les agents du secteur, le nombre d'industries laitières a éclaté en 1987-1988. L'offre est passée d'agents "oligo" à des agents "poly". Le nombre des industries laitières est devenu de 228 unités en 1994. Le marché est devenu un marché concurrentiel par excellence. Le prix même proposé par l'industriel et négocié avec le client, semble être déterminé par le marché. Celui-ci est caractérisé par :

- un très grand nombre d'industries, la majorité absolue de petite taille, de sorte que la quantité offerte par chacune d'elle sur le marché ne représente ni poids ni effet significatifs.
- des produits *rendus* similaires par une non différenciation correcte et contrôlée d'un produit laitier fait à partir de lait nature ou en poudre ou encore par homogénéisation. Certaines entreprises ont pu fidéliser une clientèle, mais la forte publicité (à l'intérieur du magasin) et le pouvoir de convaincre du commerçant rend la plupart des consommateurs indifférents quant à la marque.
- une matière première en abondance du fait de la possibilité de substitution du lait nature en lait en poudre.
- une information diffusée quant aux quantités offertes, aux prix proposés et aux transactions effectuées.

³³ Courbe semi-log construite par reconstitution des données des prix des produits laitiers de 1984 à 1991 en utilisant l'indice moyen des prix à la consommation.

Par la suite, le niveau de prix des produits laitiers a baissé profitant aux consommateurs qui sont demeurés beaucoup plus ouverts à l'achat des produits transformés industriellement.

Le prix déterminé par le marché est négocié entre l'industriel et le commerçant. En général, les commerçants ne tirent pas de gains importants de la vente des produits laitiers. Ceux-ci sont parmi les denrées alimentaires que le consommateur achète quotidiennement (l'habitude étant encore, dans la plupart des cas, de s'approvisionner journalièrement dans le magasin de proximité), et qu'à partir desquels il peut identifier si le point de vente est cher ou bon marché. La même stratégie est appliquée par exemple sur la vente du pain et des oeufs.

L'Etat n'intervient pas dans la fixation du prix départ usine. Par contre, il joue le rôle de contrôle de prix et de qualité dans les magasins de vente. Ce rôle de contrôle, abrogé pendant toute la période de la guerre, a été repris début été 1995. C'est le Ministère de l'Economie et du Commerce qui assure ce contrôle à travers les marges commerciales fixées par l'Etat, dans le cas des produits laitiers, de la manière suivante :

- Sur le commerce de gros et de demi-gros 7%.
 - Sur le commerce de détail 10%.
- Le contrôle se fait en s'appuyant sur les factures des commerçants.

Les produits laitiers libanais ne semblent ne pas courir de risque de concurrence par le prix des fromages importés d'Allemagne, d'Italie, du Danemark ou de France, comme le Gruyère, l'Emmental, le Roquefort, le Brie ou le Camembert. Tous ces types de fromages ne sont pas encore fabriqués au Liban, du moins à une échelle significative. La concurrence par le prix apparaît clairement, par contre, avec les fromages importés des pays voisins comme Chypre, la Grèce, ou la Syrie et vendus à des prix bas.

Section III : Possibilités de développement de la filière

La détermination d'une stratégie ou d'orientations possibles pour le développement de la filière fait appel à un travail spécifique. La question ne peut être résolue que si l'on replace la filière lait dans le contexte économique national. Toutefois, nous allons essayer de donner quelques suggestions *a priori*. Ces suggestions ne seront alors que des hypothèses qui restent à vérifier. Or, l'étude des mutations qui ont marqué la filière pendant et après la guerre ne peut acquiescer un véritable intérêt que suite à des propositions, tout au moins les grandes lignes, pour la résolution ou le traitement de ces problèmes et constats.

I- Justifications et orientations du développement de l'élevage laitier³⁴

Le problème principal dont souffre l'élevage et par suite la production laitière est l'inexistence d'une intervention ou d'une politique nationale élaborée par l'Etat visant le développement du secteur. Ce problème qui existait bien avant 1975 a donné naissance à plusieurs contraintes qui ont été renforcées par le déclenchement de la guerre qui a eu, à son tour, des répercussions négatives sur le secteur.

La production nationale ne couvre que 20% des besoins du Liban en lait. Ce chiffre apparaît tout de suite illusoire puisque le pays importe 90% de ses besoins en aliments du bétail. Le secteur laitier reposant principalement sur les importations se révèle ainsi très vulnérable. La question de la sécurité alimentaire se pose donc très vite, l'idée étant de revenir à un certain taux d'autosuffisance. Malgré la légère diminution de la consommation des produits laitiers de 1981 à 1991 du fait de la diminution du

³⁴ D'après : - PNUD et F.A.O., Etude de Reconstruction et de Développement de l'Agriculture, 1980
 - Etudes du projet de "Réhabilitation de l'Élevage dans les Petites Exploitations"
 - Avis personnels.

pouvoir d'achat des consommateurs, il nous faut relever que la consommation a commencé à reprendre son rythme croissant après 1992, et ce, après la stabilisation de la monnaie libanaise. A la question de la quantité s'ajoute celle de la qualité. Or, la livraison de lait de qualité à l'industrie laitière améliore de beaucoup son fonctionnement.

Le développement de l'élevage national permet, d'une part de participer à la réduction du déficit de la balance commerciale et d'autre part, de mettre sur le marché des produits laitiers frais spéciaux liés au patrimoine libanais, valorisant ainsi son art culinaire. Ces produits originaux transformés à partir du lait de brebis et de chèvre sont rares sur le marché mondial. Beaucoup de responsables d'industries de transformation du lait à la Békaa ont affirmé qu'ils sont en mesure d'augmenter leur capacité de production en cas d'une hausse de la production laitière suite à l'intervention du projet de développement des productions animales pour augmenter l'effectif du cheptel laitier. Pour toutes ces raisons, l'Etat doit tout de suite mettre en place une politique de la production laitière en mesure de répondre à la demande de consommation du lait et des produits laitiers.

La question qui se pose alors est la suivante : faut-il produire des dérivés laitiers à partir du lait nature produit localement ou bien faut-il avoir une vision classique et préférer l'importation et la transformation du lait en poudre qui est plus compétitif ? Pour répondre à cette question, il faut élargir le champ de l'analyse pour englober le marché mondial. En fait, le prix du lait en poudre est en hausse du fait de l'application de la politique de quotas laitiers dans l'Union Européenne.

Quelque soit la réponse à cette question, le Liban ne sera pas en mesure de se passer à court terme des importations en poudre de lait pour sa transformation en dérivés, vu sa faible production laitière. Dans ces conditions, il nous paraît utile de contrôler d'une part quantitativement ces importations qui satisferont une catégorie bien définie d'industries reconnues spécialisées dans la transformation du lait en poudre. D'autre part, il faut fixer un prix minimum du lait sur toute l'année, tenant compte du prix du lait en poudre importé et garantissant à ses producteurs la couverture du coût de production et la rémunération de leur travail, destiné à une autre catégorie d'industries laitières spécialisées dans la production des produits labels. Les produits faits à partir du lait nature seront naturellement plus chers que ceux à partir du lait en poudre et destinés à la classe la plus aisée. Cette option pourra trouver à moyen et long terme un débouché dans l'exportation aux pays étrangers, surtout les produits transformés à partir du lait de chèvres et de brebis, rares sur le marché mondial.

La fixation des cours du lait produit localement n'augmente pas seulement la quantité du lait produite mais améliore le revenu des familles des éleveurs, aide au développement rural et limite l'émigration vers les grandes villes, phénomène qui s'est rapidement amplifié.

L'attribution des crédits aux agriculteurs est une question primordiale. Les agriculteurs ont besoin d'investissements pour acheter du bétail, améliorer les conditions de logement et de stockage du lait. La banque nationale de développement agricole est actuellement en cours de constitution, sous une gestion mixte publique et privée, mais ne sera complètement opérationnelle qu'à moyen terme. Dans le court terme, le projet de développement des productions animales est en train de programmer un système de crédits aux petits et moyens éleveurs.

Les producteurs de lait étant pour la plupart des petits éleveurs producteurs de bovins, 70% de petits ruminants), le développement de l'élevage suppose la création éventuelle des groupements d'éleveurs, qui en s'organisant dans un mouvement coopératif constituent des intermédiaires privilégiés entre le gouvernement et les éleveurs. Le mouvement coopératif aide à l'approvisionnement en intrants (achats en groupe), à la collecte et la vente du lait et à la constitution d'un groupe de pression en faveur des petits agriculteurs. Un système bien organisé de crédit agricole coopératif peut constituer une raison de regroupement et de motivation des agriculteurs. Dans cette option, les structures coopératives sont censées fournir à leurs adhérents une assistance technique et financière. Elles ne

peuvent être mises en place et devenir fonctionnelles que par un encouragement et une aide des institutions nationales (étatiques) et internationales.

Depuis le début de la guerre, la désorganisation des services vétérinaires et d'encadrement technique a causé un retard ce qui a conduit à l'apparition de maladies responsables de pertes financières par les éleveurs libanais. Pour remédier à ce problème, il faut recourir à l'amélioration des services de l'élevage par le recrutement de vétérinaires, d'ingénieurs agronomes et d'aide vétérinaires par le Ministère de l'Agriculture ainsi que l'amélioration des salaires du personnel existant et mettre en place un système de contrôle sur leur travail. Il faut assurer aussi un minimum de moyens nécessaires pour pouvoir fonctionner et être efficace. La vulgarisation des opérations courantes de l'élevage, telle la composition de la ration alimentaire, la collecte de lait propre, les mesures d'hygiène et de prophylaxie, l'encouragement de la méthode d'insémination artificielle et leur apprentissage aux éleveurs, est à recommander. L'insémination artificielle permet l'amélioration génétique du cheptel bovin pour obtenir une augmentation de la production laitière locale, l'arrêt de diffusion de maladies transmises par saillie naturelle, notamment la brucellose et l'économie sur les dépenses d'entretiens des taureaux génitaux.

Les problèmes découlant du mode de commercialisation trouvent une solution dans la mise en place de points de collecte du lait au niveau des villages et des centres de collecte au niveau des communes, qui seront équipés de système de refroidissement rapide du lait évitant sa détérioration, garantissant sa qualité. Cette gestion de la commercialisation du lait doit émaner d'un effort d'investissement de la part de l'Etat et/ou d'organismes de développement, et d'une participation de la part des éleveurs quant à leur regroupement et leur collaboration.

II- Description du projet de "réhabilitation de l'élevage dans les petites exploitations"

Les problèmes de l'élevage et de la production laitière font l'objet d'une étude par le Projet de "réhabilitation de l'élevage dans les petites exploitations" dans la plaine de la Békaa. Nous ne pouvons donc faire l'économie de la description de ce projet³⁵, de l'explication de ses objectifs et moyens³⁶. Nous allons donc analyser ce projet.

Il s'agit ainsi d'augmenter le revenu de quelques 8500 familles d'éleveurs, y compris les femmes. Pour cela, le projet renforcera les capacités du Ministère de l'Agriculture, lui permettant ainsi d'améliorer ses services de vulgarisation et de recherche notamment dans le domaine de la gestion des pâturages et de la production de fourrages pour remédier aux problèmes dû à l'alimentation, et dans celui de la génétique et de la reproduction.

Un crédit pour l'élevage devrait bénéficier à environ 2400 familles d'agriculteurs. 500 femmes recevront une formation intensive et des crédits pour la production laitière ou autres activités (tissage de tapis, travail des textiles et de la laine, apiculture, broderie, artisanat, produits de boulangeries et fabrication de fromages). Le reste des foyers bénéficieront des activités de vulgarisation, des services d'insémination artificielle et de méthodes modernes de production animale.

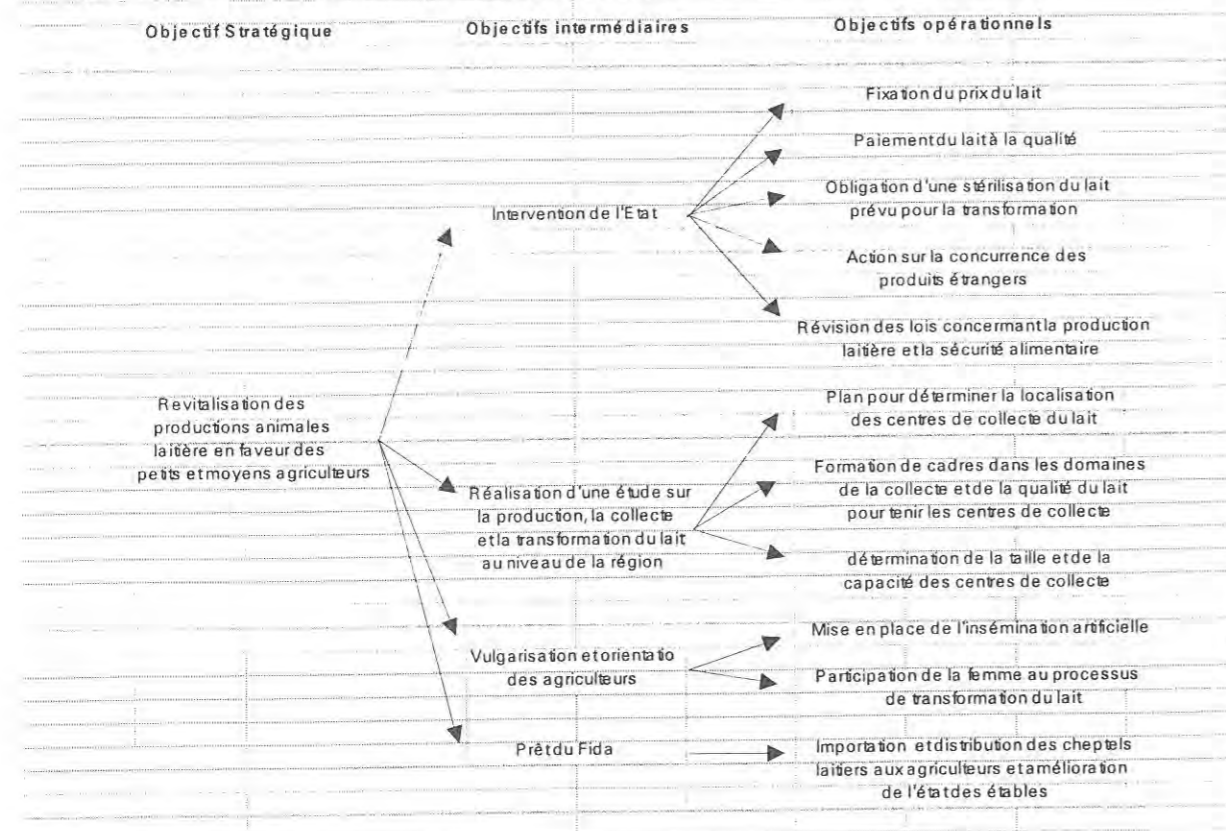
Le coût total du projet est estimé à 23.2 millions de dollars. Le FIDA participe à 43% du coût total, soit 10 millions de dollars. La contribution des bénéficiaires sera de 1.4 millions \$. L'OPEC (Organisation pour la Coopération et le Développement Economiques) et le fonds du Koweït contribuent également à ce projet. Le solde sera financé par le gouvernement libanais.

³⁵ D'après Gouvernement du Liban, Développement rural intégré de la région de Baalbeck-Hermel, 1995.

³⁶ Notre entretien avec le directeur du projet Dr. A. CHOUËIRY.

Le Ministère de l'Agriculture sera chargé, à travers son département de productions animales, de la coordination de la participation des autres Ministères, de l'exécution de l'ensemble du Projet et enfin de l'assurance que les cinq districts de la Békaa bénéficient de ses buts et activités.

La figure ci-dessous illustre les objectifs et les moyens du projet :



L'ambition du projet est de passer d'une couverture de 25% à une couverture de 40% des besoins nationaux en lait et produits laitiers. La méthode de collecte du lait prévue consiste à regrouper les petits éleveurs par vingtaines, en concevant pour chaque groupe un point de collecte qui sera la responsabilité d'un des éleveurs. Les centres de collecte recevront le lait des différents points de collecte ainsi que des moyens et grands éleveurs souhaitant y livrer leur production en lait.

Le manque de coordination entre l'Etat, les industriels et les producteurs conduit à la nécessité de former, suivant un décret, un "comité de commercialisation du lait" composé de représentants des Ministères concernés, des industriels et producteurs de lait, des consommateurs et des Centres de Recherche. La direction du Projet propose former à l'étranger 12 employés dans les domaines de la collecte et de la qualité du lait qui seront les responsables des centres de collecte. La responsabilité reviendra au Ministère de l'Agriculture quand le projet sera terminée.

La durabilité du projet est ainsi assurée par appropriation des objectifs par la population locale, ainsi que la maîtrise locale. Mais, nous remarquons, dans les objectifs, le manque d'un souci de renforcement des services vétérinaires et d'appui technique du Ministère de l'Agriculture.

A part la création d'emploi engendrée par le projet, celui-ci contribuera à la valorisation d'autres ressources locales. Il s'agit de l'exploitation des pâturages et de la production de fourrages dans le nord de la Békaa, considérés comme cultures substituantes de la drogue. L'injection des fonds extérieurs par le FIDA et l'OPEC entraînera, suite aux opérations, l'amélioration des revenus, laquelle se démontrera par une augmentation de la consommation des bénéficiaires, ainsi que par une amélioration des forces productives.

III- Quelques mesures pour une meilleure organisation du secteur laitier

Le secteur laitier à l'image de l'ensemble du secteur agro-alimentaire opère dans une économie libre de marché. L'absence d'un rôle modérateur de l'Etat a fait que les lois de marché soient dans une certaine mesure injustes. Le dumping, les tricheries et les biens de qualité inférieure rendent la compétition sur le marché inégalitaire et nuisent aux producteurs comme aux consommateurs.

Pour entreprendre un projet de développement du secteur laitier au Liban et assurer la protection des agents, il faut commencer par la révision des réglementations et la création des institutions qui répondent aux besoins du monde moderne. Tout d'abord, les lois concernant les conditions de constitution d'une usine, de ses qualifications, du contrôle de qualité des produits départ ferme et départ usine, ainsi que la Norme Libanaise (N.L) définissant les produits, doivent être actualisées.

Les textes de la N.L sont très anciens et négligent des aspects qui sont désormais des nécessités. Les produits laitiers typiques libanais, écoulés surtout sur le marché intérieur, sont en fait mal définis. En outre, des normes définissant la nature des emballages à utiliser ou du conditionnement à admettre font défaut. Il importe donc après avoir redéfini les produits laitiers locaux de créer de nouvelles clauses précisant la nature des emballages à adopter, vu leur importance dans la faculté de conservation du produit. L'étiquetage doit également faire l'objet d'une spécification et ceci en définissant les mentions qui doivent y figurer. En nous référant à la réglementation française (ASSENAT et al., p. 1990), nous proposons les suivantes :

- Dénomination de vente,
- Adresse de la personne physique ou morale responsable,
- Lieu de fabrication,
- Poids net et teneur en matières grasses,
- Date d'expiration et conditions de conservation,
- Désignation des produits d'addition.

Les unités de transformation travaillant sans licence de production doivent être arrêtées ou soumises au contrôle et aux lois de l'Etat.

Le contrôle de qualité des produits ainsi que les conditions hygiéniques et sanitaires des lieux doivent être vérifiées et surveillés par les services étatiques concernés.

Il faut par la suite créer une notion de *Label* des produits préparés à partir de lait frais de chèvre ou de brebis, ces produits ayant une forte image de marque.

Conclusion

Schéma synoptique de la filière "lait" au Liban pendant vingt ans

Le nombre des industries laitières au Liban a plus que triplé entre 1985 et 1994. Les stratégies passives qui étaient adoptées par les industries en place ont structuré un marché contestable facilitant l'entrée des nouveaux arrivants.

Les industriels se sont épargnés la différenciation des produits par les emballages, qui suppose de lourds investissements en raison des prix élevés des machines spécialisées. Les publicités dans les différents médias concernaient surtout les produits laitiers importés. Le manque de recherche d'innovations technologiques, les procédés de fabrication qui sont demeurés artisanaux, le conditionnement manuel des produits, forment également des facilités d'entrée au secteur.

La disponibilité de la matière première par possibilité de substitution du lait nature par de la poudre de lait importée, la fabrication des machines de transformation du lait dans des ateliers mécaniques au Liban, et le faible pouvoir de négociation de la main-d'oeuvre ont joué, de même, en faveur de l'éclatement du nombre d'industries laitières.

Mais le facteur le plus important réside dans le comportement des pouvoirs publics. Le manque d'intervention de l'Etat dans le secteur, a permis aux industries présentes sur le marché et aux nouveaux entrants d'opérer sans exigence ni d'un contrôle de qualité des produits ni de normes définies d'emballage et d'étiquetage, et même de travailler sans licence ou encore de s'implanter dans des zones non industrielles.

L'éclatement du nombre d'industries peut donc être perçu comme mauvais signe puisqu'il a été accompagné, d'une part, d'une multiplication des fraudes (essentiellement un étiquetage faussé), et d'autre part d'une élaboration de produits de mauvaise qualité. Les produits transformés à partir de la poudre de lait sont signalés dérivés du lait nature et le contrôle de qualité dans les usines de transformation est soit rudimentaire, soit absent.

Les nouveaux entrants se sont vite accaparés la part de marché créée dans les années 80 par une tendance accrue des consommateurs libanais à acheter des produits locaux, vu leur pouvoir d'achat qui était en baisse.

En raison de la structure actuelle du marché caractérisée par des facilités d'entrée et de sortie au secteur, les industries en place et surtout les plus grandes d'entre elles ont commencé à diversifier leurs produits. Les industriels semblent devenir de plus en plus conscients de l'importance de différencier leurs produits. En effet, certains d'entre eux ont conçu des emballages différenciés, d'autres projettent de le faire prochainement. La publicité est pratiquée dans les magasins par les vendeurs par entente avec l'industriel.

Ce travail a permis de présenter de façon globale la filière lait et produits laitiers au Liban. Il a abouti ensuite à l'étude de l'interaction entre stratégie des acteurs et structure du marché.

Figure 5 : Schéma récapitulatif des principaux flux physiques de la filière lait et produits laitiers au Liban en 1994

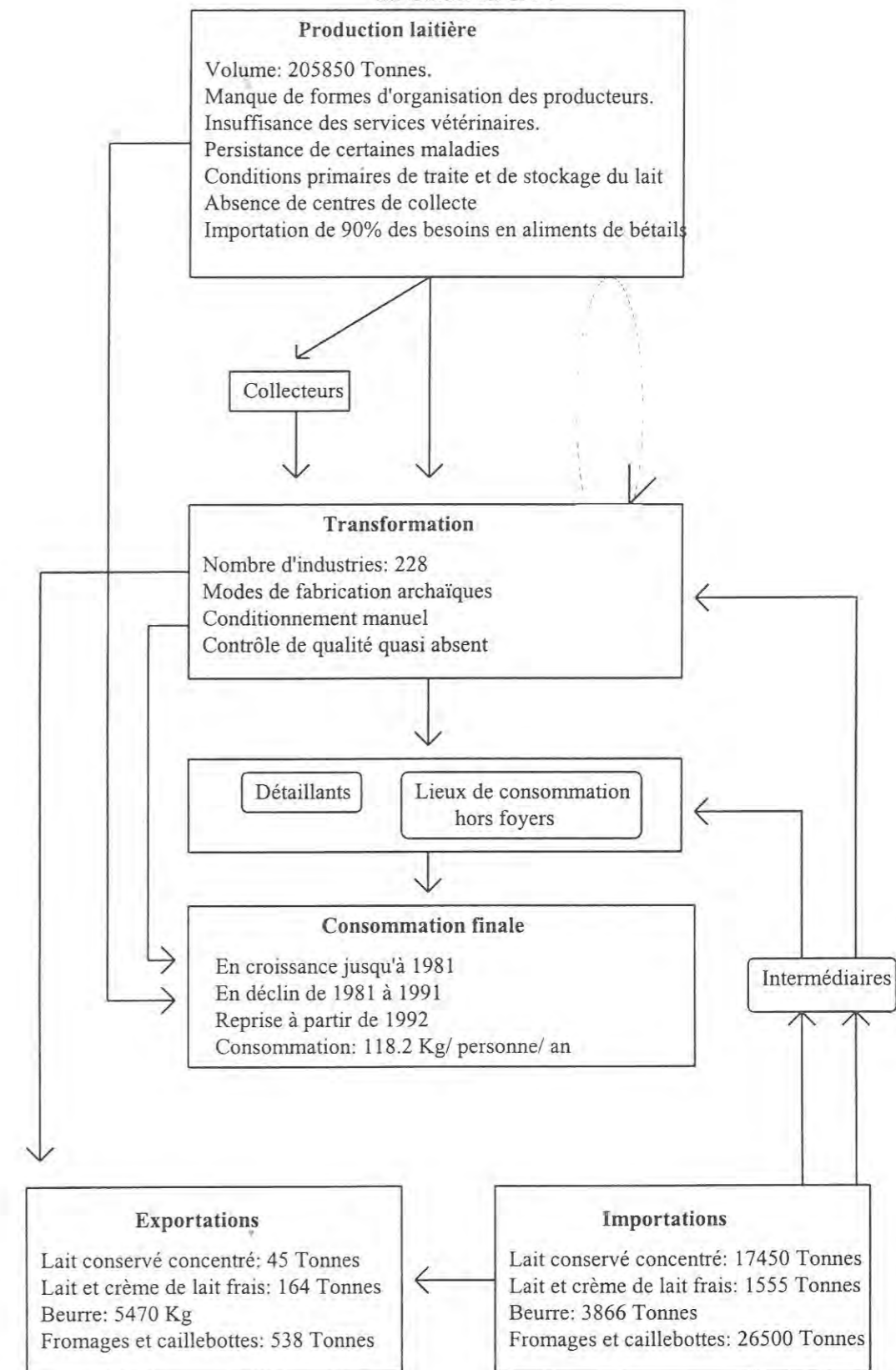
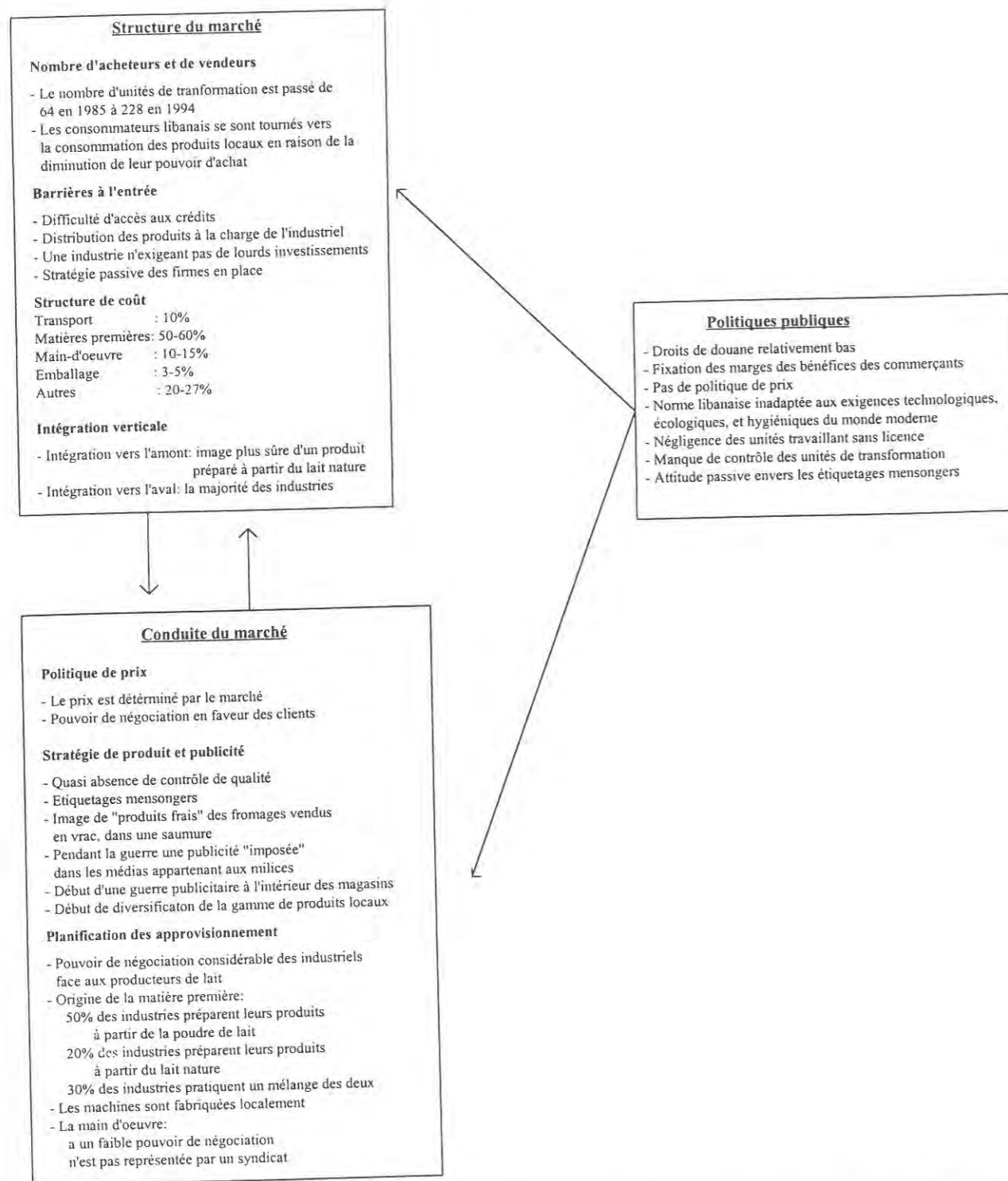


Figure 6 : Schéma de synthèse des éléments déterminants du secteur laitier au Liban de 1975 à 1995



La guerre étant terminée, la population libanaise va avoir d'autres préoccupations. Il y aura probablement une recherche de "l'aliment santé" qui, dans le cas des produits laitiers, correspond à une qualité contrôlée et à leur transformation à partir du lait nature. Ce penchant sera renforcé par la stabilisation de la monnaie et l'amélioration du pouvoir d'achat, facteurs stimulant également la demande en quantité.

La tendance prévue de la demande sera en partie satisfaite grâce au Projet de "réhabilitation de l'élevage dans les petites exploitations" qui non seulement vise l'augmentation du volume de la production laitière mais réclame également l'intervention étatique et soutient ses moyens dans l'amélioration de la qualité et la protection des éleveurs.

Une éventuelle révision des lois et de la Norme Libanaise, sollicitée par le projet et un groupe d'industriels, devra éliminer du marché un grand nombre d'unités de transformation travaillant sans licence. La configuration du commerce extérieur connaîtra une diminution des importations de la poudre de lait et une augmentation de celles des fromages puisque la diversification de la production nationale se fait très lentement.

Ce travail étant achevé, tout reste encore à faire dans l'étude de la filière "lait" au Liban. Le premier axe de recherche réside dans une enquête au niveau des différents stades de la filière, pour identifier leur tendance, déterminer les flux de quantités, ainsi que les éléments d'interactions, le schéma de la filière étant incomplet. En d'autres termes, il s'agit de considérer la filière comme une modalité de découpage du système productif.

Cette thèse, reposant sur une étude qui peut être qualifiée de qualitative, s'intéressant surtout à l'examen de l'interaction entre logique des acteurs et structure de marché, peut introduire une étude plus approfondie sur "les stratégies industrielles en économie ouverte" prenant en considération l'ensemble du secteur agro-alimentaire au Liban.

Annexes

Annexe I - Données sur la consommation du lait et des produits laitiers au Liban

Evolution des parts de la fourniture du lait en calories et protéines finales

	1961	1971	1981	1992
Protéines-lait (ex. beurre)/ Protéines totales	9.77	13	14	12.2
Calories-lait (ex. beurre)/ Calories totales	3.8	4.7	5.6	4.55

Source : ALLAYA - Annuaire des productions agricoles et alimentaires, 1995.

Evolution de la consommation du lait et produits laitiers par personne au Liban

	1961	1971	1981	1991	1992
Kg/an/personne	64	83.2	117	113.3	118.2

Source : M. ALLAYA - Médagri - 1996.

Disponibilités alimentaires par personne au Liban

	Kg/an		Calories/ jour		Protéines en q/j		Lipides en q/j	
	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971
Total général			2352	2321	61.4	58.9	58.3	61.4
Produits végét.			2035	1997	44.2	39.5	33.7	37.4
Produits anim.			317	324	17.2	19.5	24.7	23.7
Céréales (bières)	147.8	132.3	1198	1072	31.7	28.2	4.2	3.5
Racines et tubercules	13.8	19.3	28	40	0.5	0.6	0.1	0.1
Edulcorants	21	29	202	280				
Légumineuses sèches	7.3	4.1	66	37	3.3	2.1	0.6	0.4
Noix et oléagineux	9.1	8.2	71	70	1.9	2.1	6.5	6.2
Légumes	81.2	89.3	56	63	2.8	2.9	0.4	0.5
Fruits (ex vins)	153.3	130.1	166	155	2.2	2	0.9	0.8
Viandes et abats	20.8	23.1	127	131	8.1	9	10.3	10.2
Oeufs	2.7	2.7	10	11	0.8	0.8	0.7	0.8
Poissons, fruits mer	3.9	3.6	8	7	1.1	1	0.4	0.3
Lait (ex beurre)	64	83.2	90	110	6	7.7	5	5.7
Huiles et graisses	10.6	12	251	283	0.1	0	28.2	32.1
Huiles végét.	7.4	9.4	179	226	0	0	20.2	25.6
Graisses anim	3.2	2.6	72	57	0.1	0	8	6.5
Epices	0.9	0.3	8	3	0.4	0.1	0.3	0.1
Stimulants	2.3	4.8	6	11	0.4	1	0.4	0.5
Boissons n.- alcoolis.	11.5	9.6	52	42	0.1	0.1	-	

	Kg/an		Calories/ jour		Protéines en q/j		Lipides en q/j	
	1981	1992	1981	1992	1981	1992	1981	1992
Total général			2754	3317	78	88.6	84.8	100.1
Produits végét.			2285	2903	48.5	60.3	51.6	72.1
Produits anim.			469	414	29.5	28.3	33.2	28
Céréales (bières)	135.5	142.9	1096	1158	28.9	30.4	3.6	3.8
Racines et tubercules	40.8	55.8	84	115	1.3	1.8	0.2	0.3
Edulcorants	31	33	299	321				
Légumineuses sèches	14.2	15	118	140	7.7	8.3	2.1	6.7
Noix et oléagineux	10.7	18.2	72	114	2.8	3	6.4	3.9
Légumes	116.9	246.1	75	177	3.7	8.4	0.6	1.3
Fruits (ex vins)	123.9	296.1	149	342	2.0	4.8	0.8	1.8
Viandes et abats	36.8	30.9	193	146	13.9	11.8	14.8	10.6
Oeufs	12.7	16.3	50	64	3.7	4.8	3.6	4.6
Poissons, fruits mer	0.7	0.4	1	1	0.2	0.1	0	0
Lait (ex beurre)	117	118.2	155	151	10.9	10.8	7.8	7.8
Huiles et graisses	16.5	21.8	385	503	0.1	0.2	43.5	56.8
Huiles végét.	13.8	19.7	325	460	0	0.1	36.7	51.9
Graisses anim	2.7	2.1	60	43	0.1	0.1	6.8	4.9
Epices	0.4	0.7	4	6	0.1	0.2	0.1	0.2
Stimulants	6.9	9.5	18	20	1.3	1.7	1	0.8
Boissons n.- alcoolis.	12.8	12.6	44	49	0.1	0.1	-	-

Source : FAO AGROSTAT, cité par ALLAYA, Médagri, 1996.-

Annexe II

Evolution des effectifs des bovins, ovins et caprins au Liban de 1974 à 1994.

	Bovins	Ovins	Caprins
1974	48000	242000	357000
1977	25000	100000	180000
1980	40000	130000	340000
1981	56000	145000	445000
1982	54000	145000	440000
1983	50000	140000	440000
1984	45000	130000	440000
1985	48000	135000	450000
1986	50000	137000	460000
1987	35000		90000
1988	45500		100000
1989	54000	105000	120000
1990	64000	130000	143000
1991	70000	250000	350000
1992	82688	265342	435142
1993	75970	253047	421355
1994	77002	242975	909385

Source : Association des entrepreneurs libanais - Le livre blanc de l'économie libanaise, 1993 et Ministère de l'Agriculture - Les statistiques agricoles des années 92- 93- 94

Evolution de la production laitière au Liban de 1974 à 1994

	1974	1977	1980	1986	1987	1988
Lait vache	65900	15000	40000	75000	85000	100000
Lait chèvre	18000	9000	16000	18750	13500	15300
Lait brebis	11000	4500	5800			
	1989	1990	1991	1992	1993	1994
Lait vache	122500	145000	112500	180367	159877	147406
Lait chèvre	12700	10170	14000	32474	32695	33374
Lait brebis	8550	21240	27500	25255	25147	25070

Source : - Association des entrepreneurs libanais - Le livre blanc de l'économie libanaise - 1993 et
- Ministère de l'agriculture - Les statistiques agricoles des années 92- 93- 94.

Annexe III

Présentation des principaux produits laitiers fabriqués au Liban

I- Les laits fermentés

1- Le *laban* (yaourt)

La fabrication du yaourt passe par trois étapes principales :

- **La pasteurisation** consiste à faire bouillir le lait. La température de pasteurisation n'atteint pas dans la plupart des cas les 100°C ; elle atteint 98°C au maximum.

- **Le refroidissement** se fait de deux manières. Il s'effectue dans des cuves ou des plaques tubulaires dans les laiteries modernes. Dans les petites laiteries, la méthode traditionnelle consiste à répartir le lait dans des seaux en acier et les immerger dans un réservoir d'eau fraîche, parcouru par des tuyaux où circule un gaz frigorigène (généralement *Fréon 22*), servant à maintenir la fraîcheur de l'eau.

- **La fermentation** dure trois heures. Elle consiste àensemencer des bacilles lactiques. Le mélange est agité et maintenu à 45°C jusqu'à la coagulation.

2- Le *labneh*

La fabrication du *labneh* fait suite à celle du yaourt, son précurseur. Après sa fermentation, et sans qu'il subisse le refroidissement, le yaourt est coulé dans des sacs blancs en jute de contenance 3 kg. Les sacs sont fermés à l'aide de ficelles et placés sur un évier, ce qui assure l'écoulement du sérum. L'opération de l'égouttage dure 24 heures. Les sacs sont vidés dans des cuvettes en plastiques destinées à la réfrigération. Les boîtes de *labneh* mises sur le marché sont remplies soit manuellement, soit mécaniquement.

3- L'*ayran*

L'*ayran* est une sorte de boisson rafraîchissante. Sa fabrication consiste à mélanger un volume de laban avec un volume d'eau. On ajoute un conservateur chimique au produit obtenu, le sobrate de potassium. L'*ayran* a un goût légèrement acide.

II- Les fromages

Le fromage est "un aliment obtenu par coagulation du lait, égouttage du caillé ainsi obtenu et, éventuellement, affinage" (Larousse)

1- Le *baladi*

La fabrication du fromage *Baladi* passe par les étapes suivantes :

- **Pasteurisation** : le lait est porté à 60°C pendant 20 minutes ;
- **Refroidissement** à 30°C ;
- **Empresurage** : la dose de la présure varie de 1000 à 1200 g pour 500 Kg de lait pasteurisé ;

- **Caillage** : le caillé baignant dans du sérum jaunâtre est relevé à l'aide de spatule et égoutté sur une louche métallique ;
- **Moulage et refroidissement.**

Le fromage ainsi préparé perd le nom *héloué*, sa durée de conservation est de quatre jours seulement. Pour augmenter cette durée, les moules seront plongées dans une saumure (2% à 5%) pendant 45 minutes, le fromage obtenu s'appelle *baladi*.

2- L'*akkawi*

Par définition, l'*akkawi* est du *baladi* sec, débarrassé complètement de son sérum. Sa fabrication suit les mêmes étapes que celles du *baladi*, mais au lieu d'être moulé, le fromage est placé dans des toiles pliées en octogone et subit une pression mécanique. Le fromage obtenu est plongé dans une saumure à 10%.

3- Le *koubrouci*

Le *koubrouci* est préparé de la même manière que le *baladi* avec la différence que le caillé n'est pas disposé dans des moules mais dans des paniers en paille de forme cylindrique de 500 g de capacité. Ce rangement permet un égouttage et donne au fromage un cachet d'acidité.

4- Le *halloum*

Dans le cas du *halloum*, le lait (de préférence de brebis) non pasteurisé est ajouté d'un apport de présure. La température de présurage doit être de 35°C en été et de 40°C en hiver. Le caillé est ensuite égoutté sur des surfaces divisées en petits carrés de 40*40 cm² de dimension. Le *halloum* est cuit à haute température (70 à 85°C) jusqu'à ce qu'il flotte à la surface du lactosérum. Le fromage récupéré est refroidi avant consommation.

5- Le *kariché*

La préparation du *kariché* engendre celle du *halloum*. Après enlèvement du fromage *halloum* du lactosérum où il baignait, ce dernier subit un chauffage d'une durée de 45 minutes. Le caillé flotte à la surface formant le *kariché* qui sera récupéré et refroidi avant consommation.

6- Le double-crème

Par définition, le Double crème est le *kariché* concentré duquel a été extrait le sérum par pressurage.

L'appellation du fromage s'avère être fautive puisque le lait destiné à sa fabrication garde un taux de matière grasse voisin de 36%. Alors que cette appellation est réservée aux fromages enrichis en matières grasses à un taux avoisinant les 60%.

7- Le *moujaddal*

L'originalité dans la préparation de ce fromage réside dans la "coagulation acide". Le lait acidifié, caillé, est fondu et versé chaud dans les moules. Au cours du refroidissement, il est tressé à la manière des cheveux.

8- Le *chanclich*

Le *chanclich* est obtenu par hachage des produits laitiers restant dans l'usine ou déjà acidifiés devenant inconsommables. Ce sont surtout les produits retirés des magasins par l'industriel, la date de conservation étant expirée.

Après hachage, les produits altérés sont mélangés avec des condiments spéciaux qui éliminent la mauvaise odeur et relèvent le goût. Le *chanclich* est vendu sous forme de boules de couleur marron.

Cependant, il existe un autre procédé de fabrication. Il consiste à soumettre le yaourt fait à partir du lait écrémé à l'action de la chaleur jusqu'à ébullition, pour séparer le caillé du sérum. Le caillé est mis dans des sacs qui, entassés les uns sur les autres, subissent le pressurage. Le caillé passe ensuite au malaxeur, pour assurer son homogénéisation et son dessèchement. L'affinage consiste à découper le produit en petites boules qui seront couvertes de thym.

III- Le beurre

La chaîne d'extraction du beurre suit les étapes suivantes :

- **Ecrémage** : après ou sans pasteurisation (généralement à 50°C) du lait ;
- **Désacidification** : l'acidité de la crème est réduite à 25° *Dornic* ;
- **Butyrication**, : au cours du barattage, on fait subir au beurre un lavage discontinu à l'eau froide ;
- **Malaxage** : il consiste à évacuer l'eau pour homogénéiser la pâte.

Le passage de l'écémage au barattage peut être intercalé d'un processus de **maturation**.

Annexe IV

Crédits à l'industrie

Valeurs (millions de livres libanaises) et pourcentages des crédits bancaires à l'industrie de 1982 à 1993

	1982*	1983*	1984*	1985*	1986**	1987**	1988**
Crédits à l'industrie	4366 (17.1%)	5277 (15.8%)	6756 (15.7%)	7877 (13.8%)	13168 (10.6%)	38168 (7.8%)	34911 (7.7%)
Total des crédits	25478	33400	43035	57254	126638	491930	453359

	1990***	1991***	1992***	1993***
Crédits à l'industrie	154766 (10%)	182690 (9.27%)	418212 (8.71%)	529927 (8.99%)
Total des crédits	1547238	1970543	4801611	5894630

Source : (*) Ecochiffres, 1988.
 (**) Banque du Liban.
 (***) Ecochiffres, 1994.

Annexe V

Indice de prix et évolution des prix des produits laitiers

Evolution de l'indice général de prix entre 1980 et 1992 (décembre 1980 = 100)

Décembre de l'année	Indice de prix (L.L.)	Changement (%)	Indice de prix (dollars USA)	Changement (%)
1980	100.00		100.00	
1981	123.90	23.90	98.60	-1.40
1982	138.50	11.78	130.00	31.85
1983	152.10	9.82	103.54	-20.35
1984	191.30	25.77	81.60	-21.19
1985	324.80	69.79	66.20	-18.87
1986	851.70	162.22	45.10	-31.87
1987	7076.80	730.90	54.90	21.73
1988	9022.90	27.50	64.90	18.21
1989	12947.87	43.50	100.74	55.22
1990	28034.15	116.52	130.89	29.93
1991	37271.40	32.95	156.48	19.55
Mai 1992	58318.56	56.47	132.77	-15.15
août 1992	82793.20	41.97	127.83	-3.72

Source : Association des hommes d'affaires libanais - Le livre blanc de l'économie libanaise - 1993.

Evolution des prix (L.L.) de quelques produits laitiers (en Kg) de 1984 à 1995.

	1984	1991	1995
Yaourt	7.5	1000	2000
Akkawi	22	3000	6500
Halloum	28	4000	8500

Sources : E. Tarchichi - Quelques exemples de l'industrie laitière - 1985, p.18.
 N. Ghossein, Laiterie Dulce, 1991, p.15.
 Nos enquêtes.

Evolution des prix (moyennes annuelles en L.L.) de détail à Beyrouth.

	Unité	1973	1974	1992	1993	1994	Mi-1995
Lait en poudre	5.5 lib*	12.52	13.07	17977	16594	15792	16323.5
Lait caillé	450 g	0.36	0.37	948	875	1018	1177.1
Labneh	450 g	0.79	0.83	1895	1737	2664	3166.6
Fromage Kachkav	200 g	1.27	1.38	2997	2767	2733	3031.3
Fromage Akkawi	200 g	0.52	0.52	1255	1158	1202	1190.3
Beurre importé	12 lib	0.67	0.67	1389	1282	1244	1314.3

Source : Centre des Etudes Statistiques du conseil des ministres - 1995.

Annexe VI
Norme Libanaise (N.L) .24, 1965
Institut libanais de normalisation
Lait et produits laitiers

I. Lait

1. Définition

A. La dénomination "lait" est réservée au produit de la sécrétion mammaire normale des vaches et propre à la consommation humaine. Le produit ne doit avoir subi aucune addition ni soustraction, à l'exception de la matière grasse du lait pour en standardiser la teneur conformément à la présente norme.

B. Ainsi que défini plus haut, le lait peut aussi être dénommé "lait entier".

C. Tout lait de provenance autre que bovine doit être référé à l'animal d'origine ; par exemple : lait de chèvre, lait de brebis.

D. Pour être considéré comme propre à la consommation humaine, le lait doit :

- provenir d'animaux sains,
- être exempt de tout goût ou odeur étrangers,
- être exempt d'impuretés visibles,
- être exempt de colostrum.

2. Caractéristiques

Le lait entier doit avoir les caractéristiques suivantes :

- poids spécifique à 20/20°C 1.029 min.
- Indice de réfraction à 20°C (sérum de cuivre) 1.3412 min.
- Matière grasse, % 3.0 min.
- Extrait sec non-gras, % 8.2 min.

3. Classification et appellation

Le lait doit être classifié et appelé comme suit :

A. Cru : lait qui n'a subi aucun traitement.

B. Pasteurisé : lait débarrassé de tous microbes pathogènes par un procédé de pasteurisation scientifiquement agréé ; il doit se présenter en récipients fermés de manière à exclure toute contamination.

C. Homogénéisé : lait dont la matière grasse a été subdivisée en globules qui restent en état de suspension quand le lait est laissé au repos pendant 24 heures.

D. Stérilisé : lait débarrassé de tout germe vivant par un procédé de stérilisation scientifiquement agréé, la stérilisation étant effectuée sur le lait déjà contenu dans les récipients destinés au consommateur. Les récipients doivent être hermétiquement fermés durant le traitement.

E. Conditionné : lait qui a subi un ou plusieurs traitements affectant sa composition telle que spécifiée dans A. Le lait conditionné doit être classifié et appelé comme suit :

a. Ecrémé : lait dont la matière grasse a été partiellement ou entièrement éliminée. La teneur en matière grasse doit être déclarée sur les récipients.

b. Concentré : lait dont l'eau a été partiellement éliminée, contenant au moins 7.5% de matière grasse, en poids, et au moins 25% d'extrait sec provenant du lait, en poids. Il est autorisé d'ajouter le lait concentré des substances stabilisantes comme le phosphate ou le citrate de sodium, et le chlorure de calcium.

c. Ecrémé concentré : lait concentré dont la matière grasse a été partiellement ou totalement éliminée. Le produit doit contenir au moins 20% d'extrait sec provenant du lait, en poids. La teneur en matière grasse doit être déclarée sur les récipients.

d. Concentré sucré : lait concentré additionné de sucre. Le produit doit contenir au moins 8% de matière grasse, en poids, et au moins 28% d'extrait sec provenant du lait, en poids.

e. Concentré écrémé sucré : lait ainsi que défini dans a, additionnée de sucre. Le produit doit contenir au moins 24% d'extrait sec provenant du lait, en poids.

f. Sec : lait en poudre obtenu par l'élimination de l'eau du lait, et contenant au moins 26% de matière grasse, en poids, et au plus 5% d'eau, en poids.

g. Partiellement écrémé sec : Poudre de lait contenant entre 1.5% et 26% de matière grasse, en poids. Le pourcentage de matière grasse doit être déclaré sur les récipients destinés au consommateur.

h. Ecrémé sec : poudre de lait contenant au plus 1.5% de matière grasse, en poids, et au plus 5% d'eau, en poids.

II. Laban (yoghourt)

1. Définition

La dénomination *laban* est réservée au produit laitier obtenu par fermentation lactique du lait.

2. Caractéristiques

Le *laban* doit avoir les caractéristiques suivantes :

- . Matière grasse, % 3.0 min.
- . Extrait sec non-gras, % 8.2 min.
- . Acidité (acide lactique), % 1.5 max.

3. Le *laban* peut se préparer à partir du lait écrémé pourvu que le fait soit indiqué sur les récipients destinés au consommateur.

III. Labneh

1. Définition

La dénomination *labneh* est réservée au produit semi-solide obtenu du *laban* par élimination partielle de l'eau et de matières solubles à l'eau.

2. Caractéristiques

Le *labneh* doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Matière grasse, % 10 min.
- Extrait sec, % 26 min.
- Sel, % 1 max.

3. Le *labneh* peut se préparer à partir du *laban* écrémé pourvu que le fait soit indiqué sur les récipients destinés au consommateur.

IV. Beurre

1. Définition

La dénomination "beurre" est réservée au produit alimentaire gras dérivé du lait.

2. Caractéristiques

Le beurre doit avoir les caractéristiques suivantes :

Matière grasse, %	80 min.
Eau, %	18 max.
Extrait sec non-gras, %	2 max.
Acidité (acide oléique), %	1 max.
Indice de Reichert - Meisel	22 min., et 30 max.

3. Beurre salé

Le beurre peut être additionné de sel jusqu'à 6%, en poids, pourvu que le pourcentage en soit indiqué sur les récipients destinés au consommateur. Ce beurre doit être dénommé "beurre salé".

Annexe VII

"Conditions à respecter dans les dépôts de lait et dans les usines de fromages et de lait caillé" au Liban

1. Il faut que la surface du dépôt ou magasin soit suffisante pour accomplir le travail à un haut niveau sanitaire.
2. Il faut que les murs internes soient couverts de porcelaine d'une hauteur de 75 cm de la terre à partir du sol.
3. Il faut que le plancher soit carrelé, incliné vers les fossés d'écoulement et des siphons rattachés à l'égout commun s'il existe ou à un fossé sanitaire convenable.
4. Il faut que l'éclairage soit bon, l'aération suffisante dans toutes les sections, ne provenant pas de bassins intérieurs et renfoncée si nécessaire par des machines de vacuum.
5. Il faut munir l'établissement d'une quantité suffisante d'eau potable et éviter d'utiliser d'autres eaux à n'importe quelle fin.
6. Il ne faut pas faire traverser l'établissement par des canalisations d'égouts si ces dernières ne sont pas métallisées et exemptes de jonction à l'intérieur de la surface de l'établissement.
7. Il faut que des lavabos et des toilettes répondants aux conditions soient en nombre suffisant.
8. Il faut séparer les toilettes, de l'intérieur et assurer leur aération de l'extérieur ou par des lucarnes intérieures, par des appels d'air d'une surface suffisante à partir du toit de l'immeuble.
9. Il faut que les toilettes répondent aux conditions techniques ; leurs sols carrelés et séparés de l'extérieur, leurs murs couverts de porcelaine, du sol jusqu'au plafond et par un système de presse pour évacuer les eaux.
10. Il ne faut pas engager des personnes suspectes de maladies contagieuses ou des porteurs de germes. Il ne faut pas les laisser entrer à l'usine.
11. Il faut que les employés aient une hygiène parfaite concernant leur peau et leurs mains.
12. Il faut que les fenêtres, les ouvertures pour l'aération et les portes qui ne se ferment pas automatiquement, aient un ruban isolant métallique fin, pour ne pas laisser entrer les mouches.
13. Il ne faut pas laisser les récipients et le matériel vide usagé, sans nettoyage. Il faut les laver au besoin.
14. Il ne faut pas mettre les rebuts à l'extérieur, mais il faut les introduire dans les tonneaux métalliques arrondis ayant un couvercle qui se lave bien après vidange. Les rebuts, quant à eux, doivent être livrés aux départements compétents ou enfouis dans un lieu convenable et adéquat.
15. Il faut que la place soit toujours propre et vide d'instruments hors d'usage qui gênent le travail.
16. Il faut adapter les machines et les moteurs aux normes techniques et d'une manière qui ne dérange pas les autres.
17. Il ne faut pas posséder de machines de pasteurisation sans autorisation du Ministère de la Santé Publique.
18. Il faut laisser propre tous les endroits sanitaires comme les lavabos et les toilettes.
19. Il faut faire tous les aménagements nécessaires pour ne pas déranger les voisins par les odeurs, les fumées et tout ce qui peut provenir des travaux et des employés.
20. Il ne faut pas envelopper les fromages, le lait ou autres produits laitiers à l'aide de papiers malpropres.
21. Il faut mettre tous les excédents du lait et de ses dérivés au réfrigérateur.
22. Il est interdit d'évacuer les eaux usées à l'extérieur.
23. Il faut envisager ce qui est efficace pour lutter contre les rongeurs.

Source : Ministère de la Santé (Liban).

Annexe VIII : Questionnaires d'enquête

I- Enquête auprès des unités de transformation du lait

Les questions sont posées dans une optique d'une part d'évolution dans le temps et d'autre part de comparaison avec les autres unités de transformation.

Informations générales

- Nom.
- Date d'installation.
- Lieu d'implantation.
- Nombre de salariés.

Techniques

- Gamme de produits fabriqués.
- Mode de fabrication des principaux produits laitiers.
- Procédés de conditionnement et d'emballage.
- Capacité de transformation.
- Remarques/Problèmes.

Contrôle de qualité

- Surveillance par l'industrie de la qualité du lait livré par les producteurs.
- Pratiques de fraude du lait par les producteurs : nature et procédure de contrôle.
- Différence de qualité suivant l'origine de l'approvisionnement.
- Orientation de la transformation du lait selon la qualité.
- Gestion de retrait.
- Remarques/Problèmes.

Politique de prix.

- Réglementations et modalités de mise en marché des produits laitiers.
- Fixation du prix d'achat des matières premières : critères, marges, négociations.
- Fixation du prix de vente des produits laitiers : critères, marges, négociations.
- Marge des bénéficiaires et des commerçants.
- Prix actuel des produits laitiers.
- Différence de prix selon la marque.
- Structure des coûts.
- Remarques/ Problèmes.

Relations et stratégies.

- Investissements : sources financières, possibilités d'accès aux crédits, utilisations.
- Contrats : types, conditions.
- Clients : identification, critères de choix, exigences des deux parties (industrie-clients).
- Matières premières : identification, sources d'approvisionnement, solutions à la saisonnalité de la production, critères de choix, exigences des deux parties (industrie-producteurs), négociations.

- Equipements : source d'approvisionnement, date de fabrication, entretien, pièces de rechanges, exigences des deux parties (industrie-fournisseurs), négociations.
- Main-d'oeuvre : origine, types, critères de choix, exigences des deux parties (industrie-ouvriers), modes de recrutement et de licenciement, action syndicale.
- Publicité : pourcentage du chiffre d'affaire, coût, dépenses.
- Projets de diversification de la gamme des produits.
- Perspectives d'amélioration des modes de fabrication.
- Différenciation des produits et politique de marque.
- Politique économique industrielle : orientation générale, règlements, interventions.
- Remarques/Problèmes.

2- Enquête au niveau de la consommation

L'enquête a été réalisée auprès de 120 ménages des départements de Beyrouth et de la Békaa, par distribution et collecte du questionnaire.

Au niveau du ménage :

- Nom de la ville ou du village :
- Le pourcentage du budget d'alimentation affecté à l'achat du lait et de ses dérivés (25 ménages) :

Au niveau de l'individu :

Age (ans)	Sexe		Consommez-vous régulièrement du lait liquide?		Consommez-vous régulièrement dérivés du lait?	
	M	F	Oui	Non	Oui	Non
moins de 10						
Entre 10 et 19						
Entre 20 et 39						
Entre 40 et 59						
Plus de 60						

Annexe IX - Liste des tableaux, graphiques et figures

	Page
Tableaux	
1. Répartition du budget des ménages (en %) selon les groupes de revenu disponible et par diverses catégories de dépenses au Liban en 1966.	30
2. Répartition du budget des ménages (en %) selon les groupes de revenu disponible et par diverses catégories de dépenses au Liban en 1985.	30
3. Importations du lait et de la crème de lait frais non concentré ni sucré en 1993 et 1994.	40
4. Importations du lait concentré conservé en 1993 et 1994.	41
5. Importations de beurre en 1993 et 1994.	42
6. Importations de fromages et caillebottes en 1993 et 1994.	43
7. Surplus de productivité globale (en M.L.L.) entre 1981 et 1985.	55
8. Comparaison des résultats économiques du secteur laitier et du total du secteur agro-alimentaire en 1981 et 1985.	56
9. Répartition des industries laitières et agro-alimentaires sur le territoire libanais en 1985 et 1994.	62
10. Salaires moyens par an (en L.L.) dans le secteur agro-alimentaire.	76
11. Comparaison des prix moyens (en L.L.) de quatre fromages entre les différentes régions libanaises en 1995.	79
12. Evolution des prix (L.L.) de quelques produits laitiers de 1984 à 1995	79
Graphiques	
1. Evolution de la part de la fourniture du lait en calories et en protéines finales.	29
2. Evolution de la consommation du lait et des produits laitiers (en Kg/an/personne) au Liban.	31
3. Comparaison de la consommation de lait et des produits laitiers (en kg/an/personne) dans les différents pays du pourtour méditerranéen	32
4. Pourcentage des consommateurs réguliers du lait liquide selon les tranches d'âge.	33
5. Pourcentage des consommateurs réguliers de produits laitiers selon les tranches d'âge	33
6. Composition des importations libanaises de lait et des produits laitiers en volume et en valeur en 93 et 94.	37
7. Composition des exportations libanaises de lait et des produits laitiers en volume et en valeur en 93 et 94.	38
8. Les parts des importations libanaises du lait et des dérivés laitiers selon les pays en 1994.	39
9. Les parts des exportations libanaises du lait et des dérivés laitiers selon les pays en 1994.	40
10. Evolution de la production en tonnes du lait des bovins, ovins et caprins entre 1974 et 1994.	48
11. Evolution des effectifs des cheptels bovins, ovins et caprins entre 1974 et 1994.	49
12. Evolution des pourcentages des races locales/croisées et frisonnes dans le total des bovins.	50
13. Répartition géographique des bovins et des petits ruminants dans les régions libanaises en 1991.	51

14. Evolution de la production des fromages et caillebottes (en Milliers de tonnes) au Liban de 1974 à 1992.	53
15. Répartition géographique des industries laitières dans les années 1985 et 1994.	62
16. Répartition des industries laitières selon l'effectif de la main d'oeuvre en 1994.	63
17. Evolution de la part des crédits bancaires accordés à l'industries manufacturière de 1982 à 1993.	68
18. Répartition des unités de transformation de lait selon la matière première utilisée.	70
19. Pourcentages des machines utilisées dans l'industrie laitière libanaise selon l'année de fabrication.	74
20. Pourcentages des types des salariés du secteur laitier au Liban en 1985.	75
21. Salaires moyens par an (en 1000 L.L.) des différents types de salariés du secteur laitier en 1985.	76
22. Répartition de la main d'oeuvre dans l'industrie agro-alimentaire selon l'âge en 1985.	77
23. Evolution de l'indice général des prix et des prix des produits laitiers au Liban de 1984 à 1991.	80

Figures

1. Analyse en termes de structure de marché.	10
2. Structure industrielle et Régime de concurrence.	12
3. Typologie des fromages libanais.	58
4. Processus (simplifié) de fabrication des dérivés laitiers dans les laiteries libanaises.	59
5. Schéma récapitulatif des principaux flux physiques de la filière lait et produits laitiers au Liban en 1994.	88
6. Schéma de synthèse des éléments déterminants du secteur laitier au Liban de 1975 à 1995.	89

Bibliographie

Ouvrages et articles

ABI SAMRA - Les transformations socio-économiques au Liban pendant la guerre - Montpellier : Institut Agronomique Méditerranéen (IAM), 1991 - 189 p. (Master of science).

ALLAYA (M) et al - Médagri : Annuaire des économies agricoles et alimentaires des pays méditerranéens et arabes - Montpellier: Institut Agronomique Méditerranéen (IAM), 1996 - 455 p.

ALLAYA (M) - Les marchés agro-alimentaires et la formation des prix - extrait de : Initiation à l'économie agro-alimentaire, L.Malassis et G. Ghersi - Hatier, 1992 - pp. 11-19.

ALLAYA (M), GHERSI (G), PADILLA (M) - Evolution des prix alimentaires et structures de marché - in : Economie et société n° AG/17, 1983 - pp. 785-822.

ANTOUN (Y) - Incidences des Industries agro-alimentaires sur la réalisation de la sécurité alimentaire au Liban - Zahlé : Ecole Supérieure d'Ingénieurs d'Agronomie Méditerranéenne, 1991 - 272 p. (Projet de fin d'études d'ingénieurs).

ARENA (R) - Mésoanalyse et théorie de l'économie industrielle - extrait de : Economie industrielle, problématique et méthodologie, par ADEFI - Paris: Economica, 1983 - pp. 21-40.

ASSENAT (L) et al - Lait et produits laitiers : vache, brebis, chèvre - Lavoisier, 1990 - 635 p.

Association des hommes d'affaires libanais - Le livre blanc de l'économie libanaise, Annexe de statistiques - Beyrouth : ROCL, 1993 - 231 p.

BAALBAKY (A) - Essais de développement rural et de la société locale au Liban - Beyrouth : Al Farabi, 1994 - 232 p.

CAMPAGNE (P), et al - Analyse de l'impact du projet de développement - extrait de : La mise en oeuvre du projet de développement local, l'expérience de Leader 1 - Observatoire européen de l'innovation et du Développement rural/ AEIDL, 1995 - pp. 73-105.

CHALMIN (PH) - L'analyse par filière appliquée aux marchés internationaux des produits agricoles - in : Revue des études coopératives n° 8, deuxième trimestre, 1983 - pp. 27-40.

DE BANDT (J) - Les filières de production: mythe ou réalité ? - in : Economie et PME n° 3, 1983.

DUPIN (H) - Les aliments - Paris : P U de France, 1982 - 127 p.

DUPIN (H) et al - Alimentation et Nutrition Humaines - Paris : ESF, 1992 - 1533 p.

Fonds Monétaire International - Statistiques financières internationales - Washington : FMI, 1995 - 815 p.

FRENN (G) - Le secteur des boissons au Liban : Dynamique des marchés et analyse concurrentielle de l'industrie - Montpellier: Institut Agronomique Méditerranéen (IAM), 1995 - 104 p. (Master of science).

GHERSI (G) - Dynamique des filières agro-alimentaires et stratégies des firmes - extrait de : Initiation à l'économie agro-alimentaire, par L. Malassis et G. Gherzi - Hatier, 1992 - pp. 128-152.

GHOSSEIN (N) - Laiterie Dulce - Zahlé : Ecole Supérieure d'Ingénieurs d'Agronomie Méditerranéenne, 1991 - 15 p. (Rapport de stage)

GILLET (PH) (dir) - Mémoires lactées - Paris : Autrement - série Mutations/Mangeurs n° 143, 1994 - 222 p.

Gouvernement du Liban - Développement Rural Intégré de la Région de Baalbeck-Hermel : Consolider l'éradication des cultures illicites par un développement humain durable, 1995 - 100 p. - (Communication à la conférence internationale des donateurs, Paris 20 Juin 1995).

JEBARI (A) - Analyse de la filière lait et dérivés en Tunisie - Montpellier : IAM, 1995 - 167 p. - (Master of science).

KOULYTCHIZKY (S) - Analyse et stratégie de filière, une approche nouvelle en agro-alimentaire, apports, dangers à surmonter - in : Revue des études coopératives, n° 8, deuxième trimestre, 1983 - pp. 41-50.

LAMBERT (A) - L'analyse de la filière comme outil de la connaissance - in: Agriscope n° 3, 1984 - pp. 40-47.

LAURET (F) - Sur les études de filières agro-alimentaires - in: Economie et société n° AG/17, 1983 - pp. 721-738.

LAURET (F), PREZ (R) - Mésoanalyse et économie agro-alimentaire - in : Economie et société n° AG/21, 1992 - pp. 99-118.

MAKHLOUF (H) - Culture et trafic de drogue au Liban - Paris : l'Harmattan, 1994 - 206 p.

MALASSIS (L) et al - Initiation à l'économie agro-alimentaire - Hatier, 1992 - 335 p.

MALASSIS (L) et PADILLA (M) - Essai de typologie mondiale des modèles de consommation alimentaire - Montpellier : IAM, 1980 - 92 p.

MARCHESNAY (M) - Où en est la mésoanalyse ? - extrait de : Economie industrielle, problématique et méthodologie, par ADEFI - Paris: Economica, 1983 - pp. 11-19.

MARCHESNAY (M) - Management stratégique - Paris: Eyrolles, 1993 - 198 p.

MARTINET (A.CH) - Stratégie - Vuibert, 1983 - 320p.
Mass Institut - Recensement industriel : produits alimentaires et boissons (volume 1) - Beyrouth: Ministère de l'industrie, 1986.- 147p.

MENARD (C) - L'économie des organisations - Paris : La découverte, 1995 - 120 p.

MONTIGAUD (JC) - L'analyse des filières agro-alimentaires : méthodes et premiers résultats - in : Economie et société n° 6, 1992 - pp. 59-83.

MONTIGAUD (JC) - Les filières fruits et légumes et la grande distribution: méthode d'analyse et résultats.- extrait de: Economie des filières en régions chaudes, ouvrage édité sous la direction de M. Griffon, mission d'économie et de sociologie du CIRAD - Montpellier, 1989 - pp. 37-54.

MOREAU (R) - Contribution à l'analyse économique de filière et à ses applications - in : Agriscope n° 3, 1984 - pp. 77-82.

MORVAN (Y) - Analyse de filière et économie industrielle - préface de : L'analyse de filière, par ADEFI - Paris: Economica, 1985a - pp. 5-9.

MORVAN (Y) - Filières de production - extrait de: Fondements de l'économie industrielle - Paris : Economica, 1985b - pp. 199-231.

MORVAN (Y) - Economie industrielle - extrait de : Fondements de l'économie industrielle - Paris : Economica, 1985c - pp. 179-198.

PREZ (R) - Introduction méthodologique sur l'articulation filières-stratégies - extrait de : Economie industrielle, problématique et méthodologie, par ADEFI - Paris : Economica, 1983 - pp. 69-74.

PREZ (R) - Gestion des entreprises agro-alimentaires (Volumes 1 et 7) - Montpellier : Institut Agronomique Méditerranéen (IAM), 1995. (cours IAM-UV : Gestion des entreprises agro-alimentaires).

PORTER (M) - Choix stratégique et concurrence - Paris: Economica, 1982 - 426 p.

Poste d'expansion économique à Beyrouth - Un marché : Liban - Paris : Centre Français de Commerce Extérieur, 1994 - 141 p.

PNUD et F.A.O - Etude de Reconstruction et de Développement de l'Agriculture, Annexe technique 12: situation et perspective du développement des productions animales - Beyrouth, 1980 - 196 p.

RAINELLI (M) et al - Les filières de production - extrait de : Traité d'économie industrielle, par ARENA et al.- Paris : Economica, 1988 - pp. 233-249.

RASTOIN (JL) - L'industrie alimentaire mondiale : vers un oligopole à franges - in : Revue Française d'Economie : économie des politiques agricoles dans les pays en développement - Paris : Revue Française d'Economie, 1994 - pp. 113-127.

RASTOIN (JL) - Dynamique du système alimentaire français - extrait de: Economie agro-industrielle : le système alimentaire français. Montpellier : Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie, 1996. (Cours ENSAM-UV : Economie agro-alimentaire)

République libanaise - Rapport du recensement industriel : première phase préliminaire - Beyrouth : Ministère de l'industrie, 1994 - 26 p.

République libanaise - Bulletin statistique- Beyrouth : Présidence du conseil des ministres, Administration centrale de la statistique, 1993.(72 p) et 1995 (51 p).

République libanaise - Les statistiques agricoles de 1992 - Beyrouth : Ministère de l'Agriculture, 1993. 29 p.

République libanaise - Les statistiques agricoles de 1993 - Beyrouth : Ministère de l'Agriculture, 1994. 24 p.

République libanaise - Les statistiques agricoles de 1994 - Beyrouth : Ministère de l'Agriculture, 1995. 33 p.

SAADE (R) - Rapport annuel sur la production agricole au Liban. Beyrouth : Centre de Recherches et d'Etudes Agricoles au Liban, 1992 - 62 p.

SARROUF (R) - Structural analysis of the lebanese food and beverage industry - Beyrouth : Université américaine de Beyrouth, 1992 - 83 p. (Mémoire de Master in business administration).

TARCHICHI (E) - Quelques exemples de l'industrie laitière - Zahlé : Ecole Supérieure d'Ingénieurs d'Agronomie Méditerranéenne, 1985 - 20 p. (Rapport de visites)

TEMRI (L) - Analyse concurrentielle d'un secteur aquacole - Montpellier : Institut Agronomique Méditerranéen (IAM), 1993.- 92 p. (Master of science).

YACHOUI (E) - Restructuration et croissance de l'économie libanaise - Beyrouth : Librairie du Liban, 1983 - 230 p.

YON (B) - Structures des filières et stratégies des firmes - in : Economie et société n°AG/17, 1983 - pp. 823-837.

Périodiques

Ecochiffres 1988 - Beyrouth: éditée par Ecochiffres SARL - 189 p.

Ecochiffres 1994 - Beyrouth: éditée par Ecochiffres SARL - 189 p.

Mutations structurelles et développement de la filière lait au Liban Table des Matières

	Page
Introduction	5
1. Problématique	6
2. Objectif	7
3. Intérêt	7
4. Plan du travail	8
Chapitre I	
A la recherche d'un support théorique et méthodologique approprié	9
Section I- Structure de marché et comportements des acteurs	9
I- Analyse en termes de "structure de marché"	9
II- De l'organisation industrielle à la mésoanalyse	13
Section II- La filière: un mésosystème à définir	15
I- La filière dans l'agro-alimentaire	19
II- La filière : un instrument pour l'étude des stratégies des agents économiques	24
Section III- Choix du cadre théorique et méthodologie	21
Chapitre II- Dynamiques du marché de la demande	25
Section I- Place du lait dans l'alimentation libanaise	25
Introduction	25
I- Les pratiques culturelles : des habitudes et des changements	25
1- Le lait : aliment nutritionnel par excellence	25
2- Le lait dans l'art culinaire libanais	26
3- Les changements dans les goûts et les préférences	27
4- L'importance de l'autoconsommation	28
5- Une alimentation adaptée à la guerre	28
6- La hausse du coût de la vie et la consommation	28
II- Sur le plan quantitatif : une consommation moyenne dans le contexte méditerranéen	28
1- Le modèle de consommation libanais : affirmation du "traditionnel"	28
2- Les dépenses alimentaires : une part importante dans les dépenses des ménages	29
3- Evolution et comparaison internationale de la consommation par personne	30
III- Eléments de différenciation de la consommation	32
1- Une consommation hétérogène dans la pyramide des âges	32
2- La population féminine forme la composante la plus importante de la demande solvable	34
3- Effet de l'urbanisation	34
4- Un climat à quatre saisons	34
Conclusion	35
Section II- Le commerce extérieur	35
Introduction	35
I- Des volumes d'échange différents selon les produits laitiers	36
II- L'Europe et le Moyen Orient : deux marchés favoris pour les échanges extérieurs	39
1- Les importations	39
2- Les exportations	39
III- Evolution des échanges par produits	40

1- Lait et crème de lait frais	40
2- Lait et crème de lait conservé concentré	41
3- Beurre	41
4- Fromages et caillottes	42
Conclusion	43
Chapitre III- Réorganisation des structures de production	45
Section I- Le lait: une production en fluctuation	45
Introduction	45
I- Les problèmes de l'élevage conditionnent son évolution	45
1- Politique, Economie et Organisation agricoles	46
2- Vulgarisation technique, Alimentation et Santé animale	47
3- Traite, Stockage et Commercialisation du lait	48
II- Etude de l'évolution de la production laitière	52
Conclusion	53
Section II- Du lait aux produits laitiers	53
Introduction	54
I- Résultats économiques du secteur : 1981-1985, recul et stagnation	57
II- Mécanismes techniques de mutation de la structure de l'industrie laitière	57
1- Des techniques de fabrication simples	59
2- Un contrôle de qualité absent ou rudimentaire	61
3- Conditionnement manuel et emballages standardisés	62
III- Concentration et structure des industries laitières	64
Conclusion	64
Chapitre IV	
Evolution du secteur : 1985-1994, une industrie fragmentée	65
Section I- La logique des acteurs à la base de la structure du marché	65
I- L'absence de l'Etat: une déterminante de la structuration du marché	67
II- Projet de laiterie au Liban: facilités ou contraintes financières	67
1- Les sources de l'actif fixe	69
2- La publicité : une campagne "en noir"	70
3- La différenciation physique du produit	71
III- Rapports et comportement des acteurs de la filière	71
1- Des engagements contractuels pratiques	73
2- Des fournisseurs faibles	73
A- Matière première : le lait	74
B- Machines et équipements	75
C- La main-d'oeuvre	77
3- Les clients : des agents puissants et exigeants	77
A- Commerce de détail	78
B- Lieux de consommation hors foyers	78
C- Vente directe aux consommateurs	78
Section II- Mécanismes de formation du prix	78
Section III- Possibilités de développement de la filière	81
I- Justification et orientation du développement de l'élevage laitier	81
II- Description du Projet de "réhabilitation de l'élevage dans les petites exploitations"	83
III- Quelques mesures pour une meilleure organisation du secteur laitier	85

Conclusion : Schéma synoptique de la filière lait au Liban pour une période de vingt ans	87
Annexes I à IX	91
Liste des tableaux et figures	105
Bibliographie	107
Table des matières	112

CIHEAM
Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier
Collection "Master of Science"

Numéros parus :

- 1/ **Fernandez Canadas (Priscilla)**, 1987.- Les importations de céréales pour l'alimentation animale en Espagne : l'impact de l'entrée dans la CEE.- 135 p.
- 2/ **Koutsou (Stavriani)**, 1988.- Impact de l'émigration sur les systèmes agraires et le marché foncier (Etude comparative de deux villages de la Thrace du Nord-Est de la Grèce).- 102 p. + ann.
- 3/ **Bokias (Efthimios)**, 1988.- Le marché des oléagineux en Grèce : enjeux et perspectives.- 89 p. + ann.
- 4/ **Brum (Argemiro Luis)**, 1988.- L'évolution et les tendances du marché du soja. Le rôle de la CEE.- 189 p. + ann.
- 5/ **Deybe (Daniel)**, 1989.- Politiques agricoles et érosion des sols en Argentine : une méthodologie pour leur analyse.- 95 p.
- 6/ **Vicien (Carmen)**, 1989.- Les modèles de simulation comme outil pour la construction de fonctions de production : une application à la mesure de l'efficacité de la production agricole.- 133 p.
- 7/ **Brunschwig (Gilles)**, 1990.- Systèmes d'élevage extensif d'altitude dans les Andes Centrales du Pérou.- 368 p. (200 FF)
- 8/ **Bravo (Gonzalo)**, 1990.- Méthodes d'appréhension de la diversité d'exploitations agricoles (propositions pour un renouvellement de la démarche suivie à l'INTA, Argentine).- 96 p.
- 9/ **Dorado (Guillermo)**, 1990.- Fonctionnement technico-économique et gestion de l'exploitation agricole dans une perspective de développement (propositions théoriques et méthodologiques pour la région pampéenne de l'Argentine).- 82 p. + ann.
- 10/ **Segre (Andrea)**, 1990.- Dynamique de la consommation et du système agro-alimentaire italien.- 207 p.
- 11/ **Malorgio (Giulio)**, 1990.- Etude comparée des résultats technico-économiques de la production spécialisée de viande bovine dans deux zones difficiles française et italienne.- 112 p.
- 12/ **Ait-Alhayane (Khadija)**, 1990.- Les représentations du désert et de la désertification en Afrique du Nord.- 87 p.
- 13/ **Soulé (Bio Goura)**, 1992.- Echanges frontaliers de produits agro-pastoraux et dynamisme du monde rural en pays Gourma (Burkina-Faso - Ghana - Togo).- 113 p.
- 14/ **Perucca (Clorinda)**, 1992.- Diagnostic paysager des systèmes de production paysans de la province de Misiones-Argentine.- 133 p.
- 15/ **Farolfi (Stefano)**, 1992.- Dynamique de la disponibilité et de la consommation alimentaire dans les pays de l'Europe de l'Est : le cas de la Pologne.- 170 p.
- 16/ **Ladjili (Khaled)**, 1992.- Hydraulique paysanne - hydraulique étatique : économie de l'agriculture irriguée au Cap-Bon (Tunisie).- 252 p.
- 17/ **Blaskovic (Hana)**, 1992.- Une analyse du système de production agricole socialisé dans la région continentale de la Croatie et les possibilités de réorganisation : tentative d'utilisation des modèles.- 130 p.
- 18/ **Luzietoso (Nguala)**, 1992.- Les enjeux du développement agricole au Zaïre : modernisation et transformation des sociétés lignagères dans la vallée de l'Inkisi.- 89 p.
- 19/ **Hacherouf (Adelmadjid)**, 1993.- Evolution historique et comparative de la consommation alimentaire dans les pays du Maghreb Central. Algérie - Maroc - Tunisie.- 135 p.
- 20/ **Temri (Leïla)**, 1993.- Analyse concurrentielle d'un secteur aquacole.- 92 p.
- 21/ **Maronicolaki (Maria)**, 1993.- Facteurs déterminants des performances des industries agro-alimentaires grecques en matière d'exportation.- 131 p.
- 22/ **Arfa (Lamia)**, 1994.- Les exportations agro-alimentaires tunisiennes vers le marché de la CEE: évolution, compétitivité et perspectives.- 112 p.

- 23/ **Martinez Santamarta (Alvaro)**, 1994.- Les innovations dans la filière huile d'olive en Espagne.- 100 p.
- 24/ **Afouda (Alix)**, 1994 - Politiques nationales et échanges frontaliers de produits agro-alimentaires entre le Nord Nigéria et le Nord Cameroun : exemple de l'espace Garoua-Gamboru - 108 p.
- 25/ **Trimouille (Anne)**, 1994 - Les couples produit/territoire et le management de la qualité : application aux entreprises du secteur fruits et légumes frais - 99 p.
- 26/ **Amine Khodja (Abdelhafid)**, 1995 - Déterminants de la dépendance en orge de l'élevage ovin steppique : le cas de la région de M'sila en Algérie - 110 p.
- 27/ **Sampaio (Maria Lucia da Cunha)**, 1995 - Le développement des filières traditionnelles et régionales de production agricole en zones méditerranéennes défavorisées : le cas de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa (Portugal) - 101 p.
- 28/ **Preda (Stefano)**, 1995 - Budgets agricoles et politiques socio-structurelles : évolution des dépenses en agriculture dans la région Emilie-Romagne et analyse comparée avec la Catalogne (1980-1992) - 219 p.
- 29/ **Tlili (Mohamed)**, 1995 - Essai de simulation d'impact des nouvelles mesures économiques (PASA 2) sur le secteur céréalière en Tunisie. Etude de cas : Behaya - 108 p.
- 30/ **Bode (Ridvan)**, 1995 - L'économie paysanne albanaise et la transition vers l'économie de marché (Réflexions sur la région de Dévolle) - 95 p.
- 31/ **Antonelli (Annarita)**, 1995 - Environnement et commerce international : enjeux de l'approche économique des procédés et méthodes de production - 79 p.
- 32/ **Blanco Fonseca (Maria)**, 1996 - Analyse des impacts socio-économiques et des effets sur l'environnement des politiques agricoles : modélisation de l'utilisation agricole des ressources en eau dans la région espagnole de Castille-León - 132 p.
- 33/ **Chemingui (Mohamed Abdelbasset)**, 1996 - Contribution à l'étude de l'avantage comparatif et de la position concurrentielle des agrumes tunisiens sur le marché communautaire : cas de l'orange maltaise - 160 p.
- 34/ **Bengaraa (Abdelaziz)**, 1996 - Organisation et dynamique industrielles des filières de production animale au Maroc - 86 p.
- 35/ **Frenn (Georges)**, 1996 - Le secteur des boissons au Liban : dynamique des marchés et analyse concurrentielle de l'industrie - 80 p.
- 36/ **Bossuet (Luc)**, 1996 - Transformation des territoires ruraux, d'une gestion corporatiste aux multi-usages : le cas de l'Aveyron - 96 p.
- 37/ **Rodriguez Gomez (Fernando)**, 1997 - Développement durable? Le problème de la dissociation entre plans de conservation et plans de développement. Le cas de la petite région de la Garrotxa (Catalogne) - 121 p.
- 38/ **Mimouni (Monder)**, 1997 - Utilisation de l'approche multicritère pour une analyse intégrée des problèmes économiques et environnementaux. Cas de l'UCPA Borj Hamdouna en Tunisie - 85 p.
- 39/ **Louhichi (Kamel)**, 1997 - Utilisation d'un modèle bio-économique pour analyser l'impact des politiques agri-environnementales : cas des techniques de conservation des eaux et du sol en Tunisie. Application à la ferme Sawaf - 130 p.
- 40/ **Sousa Fragoso (Rui Manuel de)**, 1997 - Evaluation des impacts socio-économiques du développement de l'irrigation : le cas de l'agriculture dans la région de l'Alentejo - 85 p.
- 41/ **Harbi (Rabah)**, 1997 - L'aviculture algérienne, dynamique de transformation et comportements des acteurs - 125 p.
- 42/ **Frem (Michel)**, 1997 - Analyse descriptive de la filière fruits et légumes et des formes de coordination entre producteurs et transformateurs industriels au Liban - 149 p.
- 43/ **Haddad (Elie)**, 1997 - Mutations structurelles et développement de la filière lait au Liban - 116p.

Mutations structurelles et développement de la filière "lait" au Liban

Elie Haddad

Résumé

Depuis 1975, l'évolution de la filière lait au Liban se trouve fortement marquée par les événements de la guerre, ainsi que par l'absence d'organisation par l'Etat ou par les acteurs. Le résultat de cette évolution est un secteur peu performant, fragmenté et artisanal. Cette structure cache derrière elle une loi de marché propice aux fraudeurs, un consommateur trompé et un environnement opérationnel complètement anarchique. Dans un premier temps, l'étude définit le cadre théorique et méthodologique dans lequel elle prétend s'inscrire; dans un deuxième temps, elle met en évidence les dynamiques structurelles de l'offre et de la demande du lait et des produits laitiers au Liban et dans un troisième temps, elle analyse la structure du marché dans l'optique de son interaction avec les stratégies des acteurs.

Mots-clés : Lait ; Produit Laitier ; Filière ; Consommation des ménages ; Commerce extérieur ; Secteur agro-industriel ; Structure de production ; Stratégie de l'entreprise ; Concurrence économique ; Marché intérieur ; Prix ; Données de production ; Economie industrielle ; Analyse mésoéconomique ; Liban.

Abstract: Since 1975, the evolution of the milk industry is largely affected by the events of the war in Lebanon, as well as by the lack of organisation either from the part of the State or of the actors. The result of this evolution is a less efficient, splitted and small-scale sector. Hidden behind this market structure, one can find a law structure propitious to smugglers, misleading customers and an entirely anarchistic operational environment. First, the present study defines the theoretical and methodological frame in which it is likely to be inserted; secondly, it puts in evidence the structural dynamics of the supply and demand for milk and milk products in Lebanon; and thirdly it analyses the market structure in the perspective of an interaction with the actors' strategies.

Keywords: Lebanon; Milk; Milk products; Filière; Household consumption; Foreign trade; Agro-Industrial sector; Production structure; Firms strategy; Economic competition; Home market; Prices; Production data; Industrial economics; Mesoeconomic analysis.

ISBN : 2-853-52-175-3

Prix : 75F

Numéros à commander au :

CIHEAM-IAMM
Bureau des Publications -
3191, route de Mende - BP 5056
34033 Montpellier Cedex 1 (France)

Tél. : 04 67 04 60 00 - Fax : 04 67 54 25 27

prix : 75FF (le numéro), sauf mention contraire

Le Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Créé en 1962 sous l'égide du Conseil de l'Europe et de l'OCDE, le CIHEAM est une organisation inter-gouvernementale rassemblant quatorze pays méditerranéens : Albanie, Algérie, Egypte, Espagne, France, Grèce, Italie, Liban, Malte, Maroc, Portugal, Tunisie, Turquie et ex-Yougoslavie. La FAO et la Commission Européenne participent également comme observateurs au conseil d'administration du Centre.

Quatre instituts (Bari, Chania, Montpellier et Zaragoza) dispensent des enseignements post-universitaires de niveau Master of Science. Le CIHEAM anime des réseaux de recherche en Méditerranée, favorise l'organisation d'enseignements spécialisés dans les pays membres, tient des séminaires et colloques rassemblant des techniciens et scientifiques spécialistes des questions agricoles de la région, publie des ouvrages sous le titre « *Options méditerranéennes* ».

Au travers de ses activités, le Centre favorise le dialogue Nord/Sud et la coopération internationale dans la zone, pour le développement de l'agriculture dans la région méditerranéenne.

The International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies

Established in 1962 under the auspices of the Council of Europe and the OECD, CIHEAM is an intergovernmental organization of fourteen countries: Albania, Algeria, Egypt, France, Greece, Italy, Lebanon, Malta, Morocco, Portugal, Spain, Tunisia, Türkiye and ex-Yougoslavia. The FAO and the European Commission participate on CIHEAM's Board of Directors as observers.

Four institutes (Bari, Chania, Montpellier and Zaragoza) provide post-graduate education at the Master of Science level. CIHEAM animates Mediterranean research networks, promotes the organization of specialized education cycles in member countries, holds seminars and workshops bringing together technicians and scientists specialized in Mediterranean agriculture, and publishes works in the series "Options Méditerranéennes".

Through these activities, CIHEAM promotes North/South dialogue and international cooperation for agricultural development in the Mediterranean region.

