

La transformation de la viande rouge au Liban

Hilan C.

in

Belhadj T. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Di Giulio A. (ed.).
Filière des viandes rouges dans les pays méditerranéens

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 35

1998

pages 199-204

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=98606232>

To cite this article / Pour citer cet article

Hilan C. **La transformation de la viande rouge au Liban**. In : Belhadj T. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Di Giulio A. (ed.). *Filière des viandes rouges dans les pays méditerranéens*. Zaragoza : CIHEAM, 1998. p. 199-204 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 35)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

La transformation de la viande rouge au Liban

C. Hilan

Institut de Recherches Agronomiques, Laboratoire de Fanar,
Beyrouth, Liban

RESUME - Environ 498 000 têtes de bovins, ovins, caprins et porcins produits localement sont abattus pour la boucherie chaque année, faisant un poids total en viande de 18 100 tonnes. Mais cette quantité ne représente que 19% du besoin annuel du Liban en viande rouge, car l'importation couvre 81%, répartis en 55 650 tonnes de viande fraîche, et environ 21 000 tonnes de viandes réfrigérées, congelées, préparées et conservées. La source de ces viandes est surtout l'Europe occidentale, l'Europe de l'Est, le Moyen-Orient et l'Amérique. L'étude de la demande future en produits animaux au Liban montre qu'elle restera très vive pour les produits frais, d'autant plus qu'il y a une grande divergence, pour les viandes ovines et bovines, entre le taux de croissance de la demande et le taux de croissance de la production, évalués de 1980 à 2000. Une étude détaillée de la transformation industrielle de la viande montre que les animaux de boucherie de production locale et ceux importés vivants sont abattus sans contrôle étatique. Et par conséquent l'abattage privé est devenu quasi ordinaire.

Mots-clés : Production, importation, demande future, transformation, mets traditionnels.

SUMMARY - "Processing of red meat in Lebanon". In Lebanon, around 498,000 heads of bovine, ovine, caprine, and pork are locally produced and slaughtered every year to produce 18,100 tons of meat. This represents only 19% of the yearly need of red meat in Lebanon, because the remaining 81% is covered by imports. Imported quantities account for 55,650 tons of live animals and 21,000 tons of refrigerated, frozen, prepared and conserved meat. The origin of this meat is West and East Europe, Middle East and America. Studies evaluating future demands of animal products between 1980 to 2000 show great emphasis on fresh products from cattle and sheep. They also show large divergence between the production rate and the increased future demand rate. Another detailed study done on processed meat showed absence of control by official veterinary services on pre and post slaughtering measures for both local and imported livestock in slaughter houses. As a consequence, private slaughter houses have become the common practice.

Key words: Production, importation, future demand, transformation, traditional food.

La situation économique actuelle de la consommation en viande rouge au Liban

La production

Les dernières statistiques retenues par le Ministère de l'Agriculture concernant les ressources animales au Liban montrent que: (i) le cheptel national des bovins s'élève à 77 000 têtes dont 65 000 vaches laitières; (ii) le cheptel national des ovins s'élève à 350 000 têtes dont 315 000 brebis laitières; (iii) le cheptel national des caprins s'élève à 450 000 têtes dont 400 000 chèvres laitières; et (iv) le cheptel national des porcins s'élève à 40 000 têtes dont 30 000 truies (Table 1).

La production annuelle en animaux de boucherie évaluée en une moyenne des trois dernières années (1994/5/6) est: (i) pour les bovins, 38 000 têtes faisant un poids moyen en viande de 8 000 tonnes; (ii) pour les ovins, 270 000 têtes faisant un poids moyen en viande de 6 000 tonnes; (iii) pour les caprins, 175 000 têtes faisant un poids moyen en viande de 3 000 tonnes; et (iv) pour les porcins, 15 000 têtes faisant un poids moyen en viande de 1 100 tonnes.

Un bovin rend en moyenne 210 kg de viande. Un ovin rend environ 22 kg de viande, un caprin environ 20 kg et un porcine environ 60 kg.

Table 1. Production annuelle en animaux de boucherie (Institut de Recherches Agronomiques 1996)

| | Ressources animales | | Animaux de boucherie | |
|---------|---------------------|----------|----------------------|------------|
| | Total | Femelles | Nombre | Viande (t) |
| Bovins | 77 000 | 65 000 | 38 000 | 8 000 |
| Ovins | 350 000 | 315 000 | 270 000 | 6 000 |
| Caprins | 450 000 | 40 000 | 175 000 | 3 000 |
| Porcins | 40 000 | 30 000 | 15 000 | 1 100 |
| Total | 917 000 | 810 000 | 498 000 | 18 100 |

L'importation

La moyenne des importations en viande rouge au cours des 3 dernières années (1994/5/6), le besoin annuel et le pourcentage des importations par rapport à la production en viande rouge sont détaillées dans le Table 2 (Institut de Recherches Agronomiques du Liban 1996 ; Ministère de l'Agriculture 1994-1995-1996).

Les principales sources d'importation d'animaux vivants pour la boucherie sont :

- Bovin : Pologne - Tchécoslovaquie - Hongrie - Roumanie ;
- Ovin : Australie - Nouvelle Zélande - Syrie - Turquie ;
- Caprin : Syrie - Turquie ;
- Porcin : Italie - France - Grèce (sous forme de viande transformée en jambon, mortadelle, Hot dog, boîtes de conserve et autres, etc.).

Les viandes congelées et réfrigérées sont surtout bovines et ovines. Elles proviennent d'Irlande, France, Allemagne, Belgique, Inde, Nouvelle Zélande.

Table 2. Importation-Production

| | Importation nombres | Importation viande (tonnes) | Production (tonnes) | Besoin annuel | Production (%) | Importation (%) |
|------------------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|----------------|-----------------|
| Bovins | 220 000 | 46 000 | 8 000 | 54 000 | 15 | 85 |
| Ovins | 430 000 | 9 500 | 6 000 | 15 500 | 38,7 | 61,3 |
| Caprins | 7 000 | 150 | 3 000 | 3 150 | 95 | 5 |
| Viandes congelées (bovins-ovins) | | 8 000 | | 8 000 | 0 | 100 |
| Viandes réfrigérées (bovins-ovins) | | 4 000 | | 4 000 | 0 | 100 |
| Viandes préparées | | 5 500 | | 5 500 | 0 | 100 |
| Viande conservée | | 3 150 | | 3 150 | 0 | 100 |
| Porcins | | 200 | 1 100 | 1 300 | 80 | 15 |
| Total | 657 000 | 76 500 | 18 100 | 94 600 | 19 | 81 |

La demande future

La consommation en viande rouge est toujours en progression, elle est évaluée à une moyenne de 50 kg/an/individu.

Par ailleurs toutes les études concernant la demande de produits animaux au Liban montrent qu'elle restera très vive au cours des décennies à venir. De plus, l'attachement du consommateur à certains produits locaux persistera sans doute, ce qui entraînera une demande accrue pour les produits frais et de qualités comme les viandes et les produits laitiers.

Mis à part le porc dont la consommation en viande est sujette à des restrictions sociales et religieuses et dont la demande suivra l'accroissement normal de la population, tous les autres produits animaux verront leur demande annuelle croître nettement plus vite que le taux de croissance de la population.

Par ailleurs une enquête faite par le ministère de l'Agriculture avec la collaboration de la FAO, fournit les indications relatives à l'évolution de la production animale au Liban et celle de la demande accrue entre les années 1980 et 2005.

Le Table 3 résume le déséquilibre entre la demande future et la production locale des produits à viandes.

Table 3. Demande future (FAO AT 2000, Lebanon file, 1990)

| Produits | Taux de croissance de la demande 1980-2005 | Taux de croissance de la production 1980-2005 |
|----------------------|--|---|
| Viande bovine | 215 | 65 |
| Viande ovine/caprine | 252 | 91 |
| Viande porcine | 133 | 182 |

Il est nettement remarquable que le Liban pourra difficilement atteindre un certain taux d'autosuffisance en viandes bovine et ovine dans le proche avenir malgré tous les efforts à déployer.

La transformation industrielle

Les animaux de boucherie de production locale

Les bovins de boucherie sont des veaux de vaches laitières de race Holstein-Frisonne d'origine Allemande ou canadienne, des veaux de vaches locales Baladi et des vaches laitières et des taureaux en réforme.

Les ovins sont principalement de race Awassi reconnue par la queue grasse et comme une race à viande.

Les caprins sont surtout de race Baladi qui n'est ni laitière, ni à viande mais reconnue par sa rusticité.

Les porcins sont en général d'origine chypriote ou française de race type Large White.

Les animaux de boucherie importés vivants

Ils sont pour la plupart transportés des pays d'origine par bateau et dans de mauvaises conditions. L'espace nécessaire pour chaque animal est souvent mal observé. Un bon nombre meurt par

traumatisme ou maladies infectieuses au cours du trajet et sera jeté en pleine mer. Le lot arrive enfin au port de Beyrouth stressé par la chaleur, mal nourri et insuffisamment abreuvé. Des maladies infectieuses non spécifiques ainsi que des maladies physiologiques et parasitaires externes sont signalées par les vétérinaires inspecteurs de la quarantaine (Direction des services vétérinaires de la Quarantaine, pers. comm.). L'analyse clinique et les prises de sang effectuées par ces derniers sont limitées à la recherche d'un nombre limité de maladies contagieuses comme : la fièvre aphteuse, la peste bovine, la brucellose et le charbon bactérien, etc. (Institut de Recherches Agronomiques du Liban 1996). Si ces maladies sont diagnostiquées le lot d'animaux pourrait être refusé ; et s'il est indemne de maladies spécifiques, le service vétérinaire délivre des certificats sanitaires et il est accepté dans le pays.

L'attente au port après l'arrivée des animaux de boucherie ne dure que quelques heures, ils sont par la suite transportés à bord de gros camions pour les mettre dans des stabulations provisoires assez éloignées des abattoirs. La période du repos est parfois trop restreinte car un bon nombre est acheminé directement pour être abattu le lendemain et un lot de 1 000 bœufs ou de 2 000 moutons sont écoulés dans les 48 heures de leur arrivée.

L'abattage

Le Liban dispose d'abattoirs municipaux dont seulement quelques-uns se trouvent dans les grandes villes sont encore opérationnels, mais presque sans contrôle étatique. Les conditions de pré-abattage : repos, jeun, contrôle vétérinaire ante mortem, ne sont pas appliqués. L'abattage, lui-même est un processus mal organisé bien qu'il soit effectué selon la méthode et le rite islamique "HALAL" (pas d'étourdissement, un seul coup d'égorgeage, saignée totale, etc.). Mais les animaux abattus ne sont pas par la suite bien observés s'ils sont malades ou en cours de traitement. Ils sont quand même abattus et leur viande commercialisée bien qu'elle contienne des germes pathogènes ou des produits thérapeutiques (antibiotiques, cortisones, etc.). Le contrôle vétérinaire *post-mortem* n'est parfois pas de rigueur, il est laissé souvent aux soins des employés de l'abattoir.

Par ailleurs, l'abattage privé à la boucherie est devenu quasi ordinaire. Chaque boucher abat et commercialise l'animal de son choix. Aucun recours au contrôle préalable par un vétérinaire n'est pratiqué.

Les abats blancs ou les sangs ne sont pas exploités pour aucune utilisation pharmaceutique ou industrielle.

Les carcasses sont laissées se sécher à l'air pendant quelques heures sans avoir recours à une réfrigération adéquate. Elles sont par la suite distribuées en carcasses entières et demies carcasses aux points de vente : bouchers, supermarchés, restaurants, etc.

Viandes importées réfrigérées ou congelées

Les viandes fraîches réfrigérées sont transportées par voie aérienne. Ce sont des pièces découpées spéciales de premier choix et de très bonne qualité (filet, faux filet, veaux de lait, baby beef, etc.), elles sont consommées pendant les quelques jours de leurs arrivées.

Par la voie terrestre, des demi-carcasses de veaux et des carcasses entières de moutons, d'origine européenne sont importées fraîches, congelées en surface (chilled meat) dans des camions frigorifiques. Leurs validités ne doivent pas dépasser les 3 semaines.

Par la voie maritime et dans de gros containers frigorifiques, des viandes de différentes sources et d'origine européenne, américaine ou asiatique sont importées fraîches, congelées en surface (chilled meat) à une température oscillant autour de 0°C ou congelées en profondeur à une température de -18°C. Elles sont découpées en "seven cuts" (les 7 découpes reconnues mondialement), conditionnées sous vide ou enveloppées dans des couvertures en Nylon.

Viandes conservées et préparées importées

Ce sont des hamburgers, foies, cervelles, moelles épinières, langues, à base de viande bovine, elles sont transportées par bateau et importées surgelées.

Les jambons, saucissons, salami, hot dog, etc. à base de viande porcine sont importés, réfrigérés par voie maritime.

Les boîtes de conserves de viande sont à base de viande porcine ou bovine. Elles sont transportées à la température ambiante ou de réfrigération, par bateau ou dans des camions.

Les farines de viande et d'os sont importées en grande quantité. Elles sont utilisées comme aliment pour les volailles.

Toutes ces viandes conservées ou préparées provenant de différentes sources : Américaines et surtout européennes.

La distribution et le découpage

Toutes les viandes importées, réfrigérées, congelées ou conservées sont contrôlées systématiquement par des constats directs aux portes d'entrée du pays. Des échantillons sont prélevés et envoyés au laboratoire pour analyses microbiologiques. L'interprétation des résultats est basée sur les recommandations et les normes du Codex Alimentarius et sur les normes établies dans le pays. Le lot altéré ou non conforme sera réexpédié ou dénaturé sur place.

Les viandes importées réfrigérées, importées par avion, sont vendues à des prix élevés et livrées à des restaurants ou supermarchés dont la clientèle est exigeante et distinguée.

Les viandes importées, fraîches, congelées en surface (chilled) sont vendues à un prix légèrement élevé. Elles sont distribuées à des bouchers, restaurants et supermarchés où elles sont conservées à la température ordinaire du frigo. Elles doivent être écoulées durant les 15 jours de leur arrivée.

Les viandes congelées sont stockées dans des entrepôts frigorifiques. Elles sont distribuées, au fur et à mesure selon la demande, dans des supermarchés, restaurants et des lieux de préparations alimentaires. Elles sont parfois décongelées et vendues comme viandes fraîches après un découpage en portions unitaires.

Les mets traditionnels à base de viande

Les mets traditionnels à base de viande consommés au Liban sont surtout :

(i) *Les préparations culinaires libanaises* faites à la maison, par des traiteurs et dans certains restaurants : Kibbé et friké (viande avec semoule de blé parfois consommée crue), Méchoui (viande grillée au brasier) pizza à viande hachée, des farcies à base de viande et de nombreuses préparations typiques du pays.

(ii) *Les hamburgers* représentent actuellement une des principales industries alimentaires de produits carnés.

(iii) *Les Chawarma* (viande assaisonnée grillée avec du gras) avec les hamburgers sont les préparations les plus consommées dans les restaurants, les fast food et les snacks.

(iv) *Le Basterma* : viande désossée, nettoyée de tout gras et fibres, assaisonnée, desséchée à l'air puis enrobée d'une pâte pimentée à base d'ail, de paprika, de farine et de sel. Il faut environ 3 à 4 semaines pour préparer cette viande qui peut être conservée à la température ambiante et consommée sans cuisson.

(v) *Les saucisses* comme les Naquaneq et les soujouks. Elles sont à base de viande bovine, de porc ou de mouton. La viande hachée est mélangée à 50% du gras ou de suif, hachée et assaisonnée de coriandre, poivre, gingembre, farine de maïs, sel et vinaigre ou vin. Elles sont présentées en boudins, enfilées dans les intestins de moutons, desséchées et conservées à l'air ambiant pendant une période limitée. La différence entre Naquaneq et Soujouk est la qualité de la viande et la proportion du gras et des produits d'assaisonnement. Elles sont consommées grillées.

(vi) *Quawarma* : C'est une préparation capable de conserver la viande de mouton ou du boeuf réduite en petites pièces. Elles sont grillées dans le gras du mouton liquéfié au feu et assaisonné jusqu'à déshydratation totale. Cette préparation peut être conservée pendant une longue période à la température ambiante.

(vii) Et bien d'autres préparations qui sont de consommation réduite ou occasionnelle.

Références

FAO (1990). *AT 2000 Lebanon file normative scenario*. FAO Rome.

Institut de Recherches Agronomiques du Liban (1996). *Lebanese Agricultural Research Strategy, Animal Resources*, Institut de Recherches Agronomiques du Liban.

Institut de Recherches Agronomiques du Liban (1996). *Rapport annuel*. Institut de Recherches Agronomiques du Liban.

Ministère de l'Agriculture (1994, 1995, 1996). *Rapports de statistiques annuels*. Ministère de l'Agriculture, Liban.