



L'approvisionnement du grand Beyrouth en viande bovine : fonctionnement, contraintes et perspectives

Zitouni I.

in

Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.).
Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities

Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA
Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78

2008
pages 389-396

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=800293>

To cite this article / Pour citer cet article

Zitouni I. L'approvisionnement du grand Beyrouth en viande bovine : fonctionnement, contraintes et perspectives. In : Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.). *Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities*. Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA, 2008. p. 389-396 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78)



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



L'approvisionnement du grand Beyrouth en viande bovine : Fonctionnement, contraintes et perspectives

I. Zitouni

ESCAIA, Agropolis International, Avenue Agropolis, 34394 Montpellier, France
Zitouni@agropolis.fr – tél : +33 4 67 04 75 58- Fax : +33 4 67 04 75 43

RESUME – La filière de la viande bovine au Liban est marquée par le retrait total de l'Etat et la prise en mains de toutes les formes d'organisations, par des acteurs privés. La libre confrontation de l'offre et de la demande, dans les conditions d'une économie ouverte, constitue le principal axe sur lequel est basé l'évolution du secteur. Etant une des premières études réalisées sur le sujet et confrontée à l'absence des données statistiques régulières et fiables, ce travail s'inscrit dans une approche qualitative en s'intéressant surtout à l'examen de l'interaction entre logiques des acteurs et structures de marché. Cette approche est basée notamment sur les résultats des enquêtes réalisées auprès des chevillards qui opèrent dans le Grand Beyrouth. L'objectif du présent travail est de montrer l'intérêt et la nécessité pour la municipalité du grand Beyrouth de mettre en place des mesures visant à garantir l'approvisionnement.

Mots-clés : Approvisionnement, distribution alimentaire, Liban, Grand Beyrouth, bétails, viande rouge, stratégie des acteurs, chevillards, abattoir.

SUMMARY – "Supply of beef to Beirut: Performance, constraints and perspectives". The present study examines the marketing of beef and veal in Lebanon which is marked by the total absence of state control. It is a sector which is left in the hands of all sorts of organisations and private dealers. The free confrontation of supply and demand, under the terms of open and free economy, constitutes the core on which the growth of the beef and veal sector is based. This study is one of the first to be carried out on the subject. In the process of undertaking this research, this study was faced with serious challenges with regard to reliable statistical data which was either lacking or unreliable. This research adopts a qualitative approach focusing particularly on the study of the correlation between the dealers' strategies and the current market structures. This study is based in particular on the findings of the investigations carried out near the "chevillards" (cattle market) which operates in Beirut. The aims of this study is to show the interest and the need for the municipality of Beirut to introduce a set of measures and rules in order to guarantee the meat supply on the basis of health and safety regulations.

Keywords: Supply, food distribution, Lebanon, Beirut, cattle, red meat, strategies of stakeholders, chevillards, slaughterhouse.

Introduction- problématique

La situation indique qu'il y a une organisation de la filière vis-à-vis de la commercialisation. Une attitude, selon beaucoup d'auteurs dont Bourbouze (1995) cité in Khalil (1997), qui résulte des relations très fortes entre les producteurs et les autres intervenants.

Ces principaux opérateurs de la commercialisation sont en perpétuel contact (réseau informel). Toujours à l'écoute du marché, attentif à l'offre et à la demande, ils négocient leurs affaires sans intervention de l'Etat. Dans la présente étude, nous essayerons d'analyser la filière viande bovine, eu égard à la demande du gouvernorat du Grand Beyrouth qui a fait l'objet d'une étude dans le cadre d'une thèse Master of Sciences CIHEAM-IAMM en 2003. Nous accorderons une importance aux échanges du bétail sur pied émanant de l'importation, identifiant l'ensemble des opérateurs du circuit de commercialisation.

Le thème de cet article porte aussi sur la pertinence de la volonté politique et publique d'éliminer ce secteur dit "informel". Est-il un secteur bien différencié ? Favorise-t-il la sécurité alimentaire en assurant continuellement et complètement l'approvisionnement du Grand Beyrouth en viande bovine ?

Méthodologie

Nous considérons l'approvisionnement dans ses trois dimensions : (i) une disponibilité de produits dans le temps et dans l'espace ; (ii) des prix stables et attractifs ; et (iii) une certaine sécurité sanitaire (Padilla *et al.*, 2004). Suite à la délimitation géographique de la zone d'étude, une série d'enquêtes a été réalisées dans le Grand Beyrouth¹ au cours de l'année 2002 et 2003. La zone correspond à la municipalité de Beyrouth et les régions de proximité qui sont approvisionnées (zone de commercialisation). Le questionnaire a porté sur l'identification de l'activité, la zone de production et les circuits de commercialisation et de l'approvisionnement. Une typologie des exploitations a été réalisée à la fin des entretiens.

Résultats et discussions

Une filière extravertie et une consommation de viande proche de la moyenne européenne

La demande libanaise porte essentiellement sur la viande de jeunes bovins ou de veau; une viande maigre, tendre et plutôt claire est prioritairement recherchée. Autour de 20 kg t_{éc}/habitant en 2002, la consommation de viande bovine est proche de la consommation moyenne de l'Union Européenne et des pays méditerranéens.

Alors qu'environ 37 000 têtes bovins produits localement sont abattus pour la boucherie pour l'année 2001-2002, faisant un total en viande de 7000 t_{éc}, cette quantité ne représente que 8% de la consommation annuelle du Liban en viande bovine (Institut de l'Élevage, 2002). En effet, l'étroitesse du pays et le caractère familial et traditionnel caractérisent l'élevage local, mettent le pays dans un état de dépendance avec des importations massives depuis des dizaines d'années. En effet, plus de 92% (80 500 t_{éc}) des besoins de consommation en viande bovine de la population est importé, répartis en 7100 t_{éc} de viandes fraîche, à 60 000 t_{éc} d'animaux vivants sur pied, et, environ 8216 tonnes de viandes congelées, le reste étant de la viande préparée et conservée estimée par nos calculs à environ 4000 t_{éc}.

L'importation de bovins vivants est très ancienne, et d'ailleurs traditionnelle dans les villes pourvues de port commercial (Saida, Tours, Tripoli, Beyrouth) ou frontalières (la Bekaa avec la Syrie par exemple), mais le plus fort développement a vu son virage durant les années de la guerre. D'après les douanes libanaises, les importations de bovins vifs destinés à l'abattage ont atteint un sommet en 2002, de plus de 227 982 têtes soit 60 000 t_{éc}. Les années précédentes, elles variaient entre 185 036 et 213 872 soit 50 et 56 000 t_{éc} (entre 1997-2001).

Les prix à l'arrivé au Liban s'établissent en moyenne à quelques 2 US \$/kg équivalent carcasse sur l'année 2002. Les effets combinés de la très bonne tenue des cours du jeune bovin en Europe et de la baisse des taux de change du dollar US, non compensée par une hausse des restitutions européennes, aboutissent à une franche augmentations des prix à l'arrivé au port de Beyrouth, à 2,17 US \$/kg équivalent carcasse au premier trimestre 2003.

Les types d'animaux fournis sont assez disparates (race lait, viande et mixte), même s'il s'agit presque toujours de males de moins de 300 kg (30 mois selon la législation libanaise). Les importateurs de bovins vifs, au nombre de neuf², recherchent sur un marché mondial des males assez lourds mais pas trop gras. Cette caractéristique permet un meilleur rendement à l'abattage et une meilleure résistance au long voyage maritime. Ce détail devenu trop difficile à réaliser à cause des prix élevés sur le marché, notamment celui de l'Europe, les importations en vifs sont de plus en

¹ Le Grand Beyrouth a une superficie de 1500 km², allant du "Nahr El Kaleb" au nord jusqu'à "Nahr El Damour" au Sud, et de "Jebel El Barouk" à l'est jusqu'à la mer méditerranée à l'ouest. Ces agglomérations constituent l'essentiel de l'environnement urbain du Grand Beyrouth et forment la véritable armature urbaine et rurale qui entoure celle de Beyrouth et la continue. Ces noyaux n'appartiennent pas tous aux gouvernorats du Grand Beyrouth, mais rayonnent tous autour de la capitale avec des fonctions et des attributs plus au moins homogènes. Sur le plan démographique, le taux d'accroissement annuel de la population totale est de 4,8%. La population dans le grand Beyrouth est évaluée à 2 millions habitants en 2003.

² Selon le Syndicat des marchands de bétails, la liste s'est réduite au nombre de 9 suite aux crises successives.

plus maigres. Cependant pour des raisons de prix, l'un des plus grands importateurs libanais³ s'approvisionnait jusqu'à la mi-juin 2002 surtout de jeunes bovins français de race rustique (type Salers, Aubrac). Nos discussions avec les marchands de bétails, ainsi que les importateurs indiquent qu'il est désormais dans l'obligation de se tourner vers un marché plutôt maigre, même considéré de moindre qualité bouchère. Ainsi, on assiste à des importations de jeunes bovins brésiliens et même irlandais et les importations sont orientées de plus en plus vers la race Holstein.

Par ailleurs, il semblerait que la distribution et l'écoulement des carcasses plus légères soit plus facile notamment dans le grand Beyrouth. Selon le président du Syndicat de l'Union des Marchands de bétails et des bouchers, les races lourdes sont plutôt écoulées dans certaines régions (certains quartiers riches du Beyrouth et le nord du Liban). Selon l'Institut de l'Élevage (2003), l'allègement moyen des animaux expédiés de l'UE est pratiquement continu depuis 1995, passant de 610 kg (pour 110 000 animaux en 1995) à 542 kg (pour 200 000 animaux)⁴. En l'an 2002, les trois principaux fournisseurs européens, dans l'ordre l'Allemagne, France et Irlande, ont expédié à eux seuls 97% des jeunes bovins vers le Liban (Institut de l'Élevage, 2002) (Fig. 1).



Fig. 1. Principales sources d'importation du bétail vivant au Liban (1994-1996).

Aucun fournisseurs hors Union Européenne présents jusqu'à 2001 (Bulgarie, Roumanie, Turquie, Ukraine, etc.) n'a pu renouer avec ce marché en 2002. Cependant au premier trimestre 2003, les importations en vifs note un retour de l'Ukraine dans la liste des fournisseurs. Les prix élevés enregistrés dans l'union Européenne et la guerre de l'Irak, gênant le trafic maritime, sembleraient être les principales causes de cette nouvelle carte de fournisseurs.

Une filière en pleine transition structurelle

Une ceinture d'exploitations d'élevage de boucherie s'est ancrée dans le Grand Beyrouth ; une mutation structurelle et spatiale qui s'est traduite par l'installation d'infrastructures, souvent hors sol appelées "mazraa"⁵. La nouvelle localisation géographique de la production a entraînée l'accroissement des quantités commercialisées. Les unités territoriales de production, nettement différenciées, constituent un espace de viande fortement polarisé autour de la capitale de Beyrouth. Son potentiel productif est de loin le plus important au Liban puisqu'il représente 40% de la production en viande bovine totale du Liban (Tableau 1) contre 20% pour le Sud du Liban, 15% respectivement dans le Nord et la Bekaa et 10% à Jbeil Loubenane .

Le Tableau 1 indique la répartition de l'abattage selon les régions constituant la ceinture d'abattage du grand Beyrouth.

L'abattage doit en principe être réalisé en abattoir public à caractère provisoire. Cependant, le dysfonctionnement (taxes élevées par rapport aux services offerts, manque de place, manque d'hygiène et de services, etc.) de l'abattoir et sa faible capacité à répondre à la demande du marché local, a engendré l'apparition et le développement spectaculaire d'abattoirs privés dans la périphérie

³ Jusqu'à 50% de l'approvisionnement en vif en 2001 et seulement 20% en 2002.

⁴ Chiffres Eurostat.

⁵ Mazraa : mot arabe qui veut dire une ferme/ une exploitation.

de la municipalité de Beyrouth, constituant ainsi un outil d'approvisionnement de la ville en viande rouge (bovine et ovine).

Tableau 1. Les abattages dans les abattoirs agréés et non agréés dans le Grand Beyrouth selon les principales régions d'abattage (estimation 2002) (Source : Résultats de notre enquête 2002/2003 avec les estimations du Syndicat des Marchands de bétails et des bouchers de Beyrouth)

La région d'abattage	Nombre de têtes bovines abattues /mois (enquête)	Nombre de têtes bovines abattues /an (calculé)	Part d'abattage	Observations
Abattoir Municipal provisoire de Beyrouth	1314	15 770	7%	Selon les registres de l'abattoir 2002
"El Fanar" (zone 53)	1848	22 176	9%	Selon l'enquête
Abattoir municipal de "Bordj Hamoud"	120	1440	1%	Selon l'enquête
"Sabra" et "Cheouifat" (zones 9 et 44)	2208	26 496	11%	Abattage à "cheouifat", une partie vendue sur lieu et l'autre à "Sabra"
"Furn El Chebak"	440	5280	2%	Selon les estimations du Syndicat
Autres	2100	25 200	10%	Abattages clandestins et d'autres au niveau des tueries non agréées
Total des abattages dans le Grand Beyrouth	8030	96 360	40%	

Les abattoirs privés, en réalités des tueries particulières, appartenant soit aux importateurs soit aux chevillards se répartissent essentiellement entre la région de "Fonar", "Sabraa", "Cheouifat", "Sin el Fil" et "Furn el chebak" et plusieurs tueries dans la région "El Dhahia" (quartier ouest de Beyrouth). La majorité de ces abattoirs sont non agréés par l'état. Cependant ils effectuent chaque soir le contrôle au niveau de l'abattoir provisoire et payent les taxes pour ce qui est de la marchandise vendue uniquement dans la municipalité de Beyrouth.

Importance socio-économique du secteur de la transformation de viande bovine

A première vue l'activité de l'approvisionnement en viande bovine dans le Grand Beyrouth est considérée comme une activité commerciale. En réalité, son rôle va au-delà de l'approvisionnement alimentaire. Elle constitue une source de revenu pour une bonne partie de la population (appelée "oulades el arab", enfants des tribus arabes) et une bonne communauté d'émigrés (syriens, égyptiens et palestiniens). Elle organise la vie des quartiers "El Quarantina" "Sabra" et constitue un lien de sociabilité et de circulation de l'information.

Plus de 60 unités d'abattage qui concentrent les abattages. Plusieurs entreprises ont cessé "momentanément" leurs activités de transformation pour diverses raisons telles que les faillites financières, restructuration et investissement en infrastructure.

Le secteur de la transformation de la viande est caractérisé par la présence de deux principaux types d'unités qui sont:

(i) Les petites unités "artisanales" qui se sont développées très rapidement autour de la capitale Beyrouth en quantité et en potentialités relativement importantes dans la production de viande pour les raisons suivantes :

- D'abord, l'augmentation rapide de l'offre de la viande (baisse des prix sur le marché international), qui, en l'absence d'un système de commercialisation organisée, a révélé la nécessité de nouvelles unités de transformation.

- Ensuite, la création d'"ateliers" qui, compte tenu du matériel et des technologies requis, ne nécessitent pas de grands capitaux. Du point de vue des investissements, la construction d'un petit abattoir artisanal était accessible pour un grand nombre de personnes (rappelons l'importance des revenus d'émigration).

- Enfin, l'expérience personnelle de tous ceux qui ont créé une unité artisanale de transformation de viande ; c'était un facteur important pour le développement de ce sous-secteur. La majorité exerce le métier de père en fils.

(ii) Les grandes unités, assimilées au type industriel dans les conditions actuelles de l'environnement socio-économique libanais. Il s'agit, généralement, de propriétaires de "mazraa" associées à un abattoir de service. La quantité d'abattage est plus remarquable. Elles éprouvent beaucoup plus de difficultés que les ateliers artisanaux à se moderniser. Le manque de capitaux financiers nécessaires au remplacement de leurs anciennes technologies, les difficultés de gestion, la concurrence des petites et moyennes unités artisanales et la concurrence de la viande congelée, sont les principaux obstacles à leur restructuration.

Si les unités artisanales sont actuellement plus efficaces que "les grandes unités", c'est parce qu'elles sont favorisées par la simplicité des techniques de production, l'absence des contrôles de qualité, et les faiblesses du système fiscal. *Cela peut paraître paradoxal mais c'est justement à cause des faiblesses, techniques, économiques et institutionnelles que le sous-secteur artisanal s'est très vite développé pendant ces dernières années de transition structurelle et économique au Liban.*

Le modèle actuel de la consommation et les habitudes alimentaires des libanais se révèlent aussi être une contrainte importante pour le développement du secteur de la transformation. Le consommateur libanais, en préférant consommer les viandes produites de façon traditionnelle chez le boucher ou chez l'éleveur directement dans les meilleurs des cas et n'ayant pas trop l'habitude d'acheter de la viande dite "emballée", pénalisent le développement de la production industrielle de la boucherie. En outre, ses préférences pour la viande fraîche ne peuvent que favoriser un type de circuit court qui ne nécessitent pas des dispositifs de froid lourds.

Structure de la filière viande au Liban?

L'approvisionnement en animaux, issus de l'importation, se fait directement au niveau du port de Beyrouth ou à la ferme des importateurs. L'état du marché détermine le lieu d'approvisionnement : la disponibilité d'animaux sur le marché influe sur la baisse des prix et les chevillards s'approvisionnent au niveau des fermes avec un meilleur choix des animaux ou directement au niveau du port.

Les difficultés d'approvisionnement sont dues au manque de bétail sur les marchés, au prix onéreux et au mauvais état du bétail. Ces difficultés apparaissent surtout durant les périodes de fêtes et les jours fériés en Europe et pendant les périodes de mauvais temps en mer. Durant cette période, tous les acteurs ont recours aux stocks dans les fermes.

Dans le Grand Beyrouth, les circuits d'approvisionnement sont relativement courts. L'approvisionnement est assuré dans un rayon de 50 à 80 km du lieu d'abattage et la durée entre l'abattage et la commercialisation est inférieure à 48 heures (Fig. 2).

Une forme familiale des entreprises et une multi-activité prononcée

La forme familiale marchande domine (13 entreprises/31). Les intérêts individuels et familiaux priment sur l'intérêt collectif. La faiblesse des charges salariales et le travail familial non rémunéré, entraînent une diminution des coûts de production. On constate une division des tâches au sein de l'entreprise familiale : le chef d'entreprise, se charge des activités dites "importantes !", liées aux négociations des prix. En revanche, les fils ou petits frères s'occupent de l'écoulement de la viande et de sa distribution chez les clients. Pour les entreprises privées, Les propriétaires sont eux-mêmes chefs d'entreprises. Ils assurent l'approvisionnement en bétail, supervisent l'abattage et effectuent intégralement la vente.

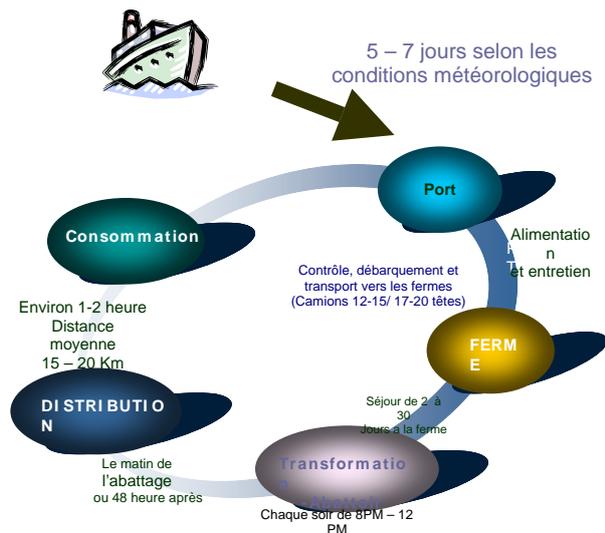


Fig. 2. Différentes étapes de la filière viande bovine au Liban (bétails vivants). Source : Zitouni (2003).

Environ 50% des entreprises ont moins de 10 salariés. Le travail journalier est dominant et la main d'œuvre est payée à la semaine (entre 75 et 200 \$ /semaine). Evidemment, le salaire diffère selon l'expérience et la nature de la tâche effectuée.

Une multi-activité très prononcée caractérise les acteurs du Grand Beyrouth. Cependant la principale activité génératrice du revenu reste l'achat du bétail et son abattage (68%) suivie par le métier de boucherie (41%). Les prix du détail varient entre 5000 à 7000 LL/kg (3-5 \$US/kg). La stratégie d'intégration verticale montre le bénéfice que le chevillard tire de sa boucherie : stratégie de gestion de l'imprévisibilité, et du risque engendré par la difficulté de récupérer les recettes en aval qui se transforment souvent en créances. Le boucher artisan est considéré par certains chevillards comme "agent intermédiaire", contribuant à l'allongement de la filière et la rupture du contrat informel.

La viande est écoulee en bonne partie le soir de son abattage au niveau même du lieu de sa production (9,7% dans l'abattoir provisoire et 16,1% dans les fermes). Toutefois, la majorité de la viande est vendue dans les points de vente (demi grossiste et boucheries) et au niveau du marché demi gros de SABRAA à peu de distance de son lieu de production. Souvent effectué par voiture, la réduction des coûts de transports permettent de mettre les produits à des prix correspondants à la demande. Il convient néanmoins de signaler le non-respect de la chaîne du froid au cours de ce transport, raison principale de la proximité des lieux de commercialisations des lieux de production (circuit court). Les moyens de conservation sont surtout utilisés en cas de baisse de vente. La viande qui a subi une conservation voit son prix baisser incitant l'écoulement immédiat de la viande.

La mise en marché et la commercialisation

Le marché de la viande bovine dans le grand Beyrouth répond à un schéma de concurrence particulier :

(i) La majorité des entreprises produisent une gamme de produits quasi homogènes à des prix quasi stables ;

(ii) Aucun acteur n'exerce de pouvoir significatif sur la quantité offerte ou sur la formation du prix ;

(iii) Absence de toute sorte de barrière réglementaire, notamment à l'entrée, qui permet aux nouveaux entrants (produits substituables tels que le congelé et le surgelé) de tirer des profits importants en entraînant avec leur entrée une baisse de la valeur de la viande fraîche ;

(iv) Des unités d'abattage en très grand nombre, dont la majorité de petite taille, de sorte que la quantité offerte par chacune d'elle sur le marché ne représente ni poids ni effets significatifs ;

(v) Des produits similaires par une non différenciation de la viande. Le pouvoir de convaincre et le savoir commerçant des libanais ont rendu la plupart des consommateurs indifférents ;

(vi) En raison du nombre réduit d'importateurs et de la source unique d'approvisionnement (importation), l'information sur les quantités offertes, les prix proposés et les transactions effectuées, est diffusée de manière exclusivement informelle.

Il en résulte un très bas niveau de marge, des profits faibles (par rapport au chiffre d'affaires), donc une faible capacité à investir ou à mettre en œuvre des systèmes de contrôle de l'hygiène. Quant au choix des canaux de distribution et des surfaces de commercialisation, les entreprises ne développent pas de grandes stratégies. L'optimum pour les producteurs est de pouvoir écouler leurs productions dans les grands magasins et les grandes surfaces. Ceci leur permet d'améliorer leur force de vente, réaliser la promotion de leurs ventes et assurer des relations permanentes avec la clientèle.

La conduite de la filière

Hors du contrôle de l'Etat, la forme contractuelle entre chevillards, fournisseurs et clients est la forme orale. La tradition a préservé des liens sociaux forts entre les acteurs dans une même zone géographique. C'est une manière de se protéger de l'imprévisibilité et de partager collectivement les risques. Aussi, dans la conjoncture qui prévaut au Liban, les acteurs sont contraints d'adapter en permanence leurs stratégies de développement. Ces conventions constitueront une garantie pour toutes les parties qui organiseront ainsi l'approvisionnement de la ville de Beyrouth en viande. L'étroitesse du pays assure la transparence de l'information sur les prix et le paiement selon la qualité n'existe pas.

Quels enseignements, théoriques et pratiques, l'étude de la filière nous apporte-t-elle ?

(i) *La création et le développement de petites et moyennes entreprises (PMEs) de transformation de viande (artisanales dans ce cas) en milieu périurbain de Beyrouth est marquée par des relations à la fois de concurrence et de coopération entre les acteurs :*

- les petites entreprises sont en concurrence entre elles parce qu'elles cherchent toutes à maintenir leur place dans le marché,
- la concurrence, quoi que timide, se manifeste surtout par le contrôle des zones d'approvisionnement et du prix de vente des produits transformés,
- toutes ces PME sont créées et fonctionnent sur la base des relations de coopération - confiance qui caractérisent les relations sociales dans cette zone géographique. Une "pénalisation collective" s'installe dès la rupture d'un contrat moral et l'acteur est "naturellement" exclu de l'activité par les autres acteurs.

(ii) *Sur le plan institutionnel, l'Etat ne peut plus jouer ni le rôle d'organisateur de la production et des échanges, ni le rôle de banquier pour financer les investissements privés. Par contre, il peut et doit contribuer à la mise en place d'infrastructures physiques et institutionnelles qui permettent l'accès au marché et la concurrence loyale entre tous les acteurs.*

(iii) *Pour l'approvisionnement alimentaire, il semblerait que le système d'approvisionnement périurbain ne soit pas vraiment en concurrence mais complémentaire pour la satisfaction du consommateur. Le consommateur ne fait pas appel aux mêmes modes d'approvisionnement selon les produits. Pour certains d'entre eux, la relation de confiance et de fidélité est très forte et seules des filières courtes peuvent préserver cette relation. Par ailleurs, compte tenu des infrastructures, le périurbain semble plus approprié pour les produits frais ou périssables, le rural pour des denrées qui ne pâtissent pas de longs trajets (Padilla et Bencharif, 2001).*

Quel avenir pour la filière à moyen terme ?

La mondialisation et l'adhésion du Liban à l'OMC vont jouer un rôle déterminant pour l'avenir de la filière viande. La mondialisation entraînera l'amplification de l'économie de marché. Les régulations et réglementations imposées par l'OMC mettront le Liban dans l'obligation de normaliser ses produits. Cela nécessitera le développement de sa filière et un remaniement de ses politiques, alimentaire et agricole. Un projet de contrôle sanitaire de la municipalité jouera un rôle essentiel dans la répartition des rôles entre tous les acteurs et constituera un mécanisme évident de régulation.

L'évolution de la filière à moyen et long terme obligera les unités de transformation, notamment artisanales, soit à conforter la différenciation de leurs produits (stratégies de la "niche"), soit à procéder à des investissements technologiques et donc à améliorer leurs techniques de production.

Références

- Institut de l'Elevage (2003). Le lait et la viande bovine au Liban. Quelle place pour l'union européenne ? *Dossier économie de l'élevage ITEL*, n°327, septembre 2003, p. 1-20.
- Khalil, M. (1997). *La filière de la viande ovine sur les hauts plateaux de l'Oriental au Maroc : L'analyse d'un système complexe et performant*. Thèse Master of Science, CIHEAM-IAMM, Montpellier, 163 p.
- Padilla, M., Frem, M., Godart, E., Haddad, S. et Tariverdi, D. (2004). Contribution du secteur informel à l'approvisionnement en produits laitiers des villes méditerranéennes : Le cas de la Tunisie, du Maroc, du Liban et de la Turquie. *Cahiers de l'Agriculture* (2004), 13 : 79-84.
- Padilla, M. et Bencharif, O. (2001). Approvisionnement alimentaire des villes : concepts et méthodes d'analyse des filières et marchés. Les filières et marchés du lait et dérivés en Méditerranée: état des lieux, problématique et méthodologie pour la recherche. *Options Méditerranéennes, Série B*, No. 32 : 262-279.
- Zitouni, I. (2003). *L'approvisionnement de la ville de Beyrouth et son état sanitaire dans le Grand Beyrouth*. Thèse Master of Sciences, CIHEAM- IAMM, Montpellier.