

**Dans quel système de contrôle sanitaire est consommée la viande bovine au Liban : cas du Grand Beyrouth**

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 423-429

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=800298>

To cite this article / Pour citer cet article

Zitouni I. **Dans quel système de contrôle sanitaire est consommée la viande bovine au Liban : cas du Grand Beyrouth.** In : Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.). *Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities* . Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA, 2008. p. 423-429 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78)



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

# Dans quel système de contrôle sanitaire est consommée la viande bovine au Liban : Cas du Grand Beyrouth<sup>1</sup>

I. Zitouni

Ecole Supérieure de la Coopération Agricole et des Industries Alimentaires  
Agropolis International, Avenue Agropolis, 34394 Montpellier cedex 5, France  
Tél : 04 67 04 75 58 / Fax : 04 67 04 75 43 /email : escaia@agropolis.fr

---

**RESUME** – La municipalité de Beyrouth s'inquiète de la qualité d'hygiène et de salubrité de la viande produite au niveau des abattoirs et des marchés de gros de la région de "Sabraa". Il se pose ainsi un problème majeur de santé publique, même si pour l'instant aucune épidémie n'a été enregistrée. Nous avons choisi de focaliser notre analyse sur le Grand Beyrouth, la zone la plus pertinente eu égard à notre connaissance de la ville de Beyrouth (municipalité) qui a fait l'objet d'une thèse de Master of Science. La filière viande bovine au Liban est influencée par les mouvements de la croissance urbaine, de la mondialisation. Elle s'organise et se restructure pour répondre à un nouvel environnement socioéconomique. La taille limitée du marché interne ainsi que la politique d'ouverture de son économie ont rendu le marché libanais de la viande plus accessible à la concurrence. D'où l'intérêt d'intégrer la démarche qualité comme un moyen de différenciation des entreprises pour protéger la santé publique et, partant, faciliter la commercialisation de la viande. La fragmentation de l'industrie de la viande, caractérisée par une très grande diversité d'acteurs en interaction dans un petit espace et par sa forme artisanale, sont des éléments explicatifs des faibles performances. Aussi l'insuffisance d'infrastructures et de moyens techniques de transformation, l'absence d'un contrôle de qualité sérieux, le conditionnement manuel, ont entraîné une diminution de la compétitivité du secteur. La structure du marché et le comportement des acteurs ont également conditionné l'environnement sanitaire de la viande. Cette analyse suit la logique de l'approche filière, notamment en traitant toutes les étapes, de l'importation jusqu'à la consommation finale, afin d'apprécier la structure, le comportement des acteurs, ainsi que les opportunités et les contraintes que présente l'environnement pour la qualité sanitaire. Nous avons essayé de situer les moments et les parties des risques sanitaires tout en sachant que ces derniers, selon la littérature, sont présents à tous les niveaux.

**Mots-clés** : Liban, Grand Beyrouth, viande bovine, qualité sanitaire, stratégie des acteurs, marché, chevallards, abattoir, pouvoirs publics.

**SUMMARY** – " *The health control system in which beef is consumed in the Lebanon: The case of Greater Beirut*". The municipality of Beirut is concerned by the health and hygiene quality of meat produced from the abattoirs and wholesale markets of the region of "Sabraa". Thus, a major problem of public health arises, even though at present no epidemics have been recorded. We have chosen to focus our analysis on Greater Beirut, the most pertinent area for our study of the city of Beirut (municipality) that has been the object of a Master of Science thesis. The beef sector in the Lebanon is influenced by urban sprawl and globalisation. It is organised and restructured in order to respond to a new socio-economic environment. The limited size of the domestic market as well as the economic liberalisation policy has made the Lebanese meat market more accessible to competition. Hence the interest in integrating the quality system as a means by which to differentiate the firms in order to protect public health and consequently, to facilitate the marketing of meat. The fragmentation of the meat industry, characterised by a very wide diversity of stakeholders interacting in a small area and as well as their artisanal nature, are elements that explain such a weak performance. Likewise, insufficient infrastructures and technical processing equipment, the absence of a rigorous quality control, manual packing, have led to a decrease in competitiveness of the sector. The market structure as well as the behaviour of the stakeholders have likewise conditioned the sanitary environment of the meat. This analysis follows the logic of a study of all stages of the production sector, from imports to final consumption, to examine the structure, the behaviour of the stakeholders and the opportunities and constraints that the environment presents for health quality. We have attempted to situate the time and places where health hazards may occur, whilst being aware that the latter, according to the literature, may occur at all levels.

---

<sup>1</sup> Grand Beyrouth : Environ 22 municipalités sur 1500 km<sup>2</sup>, allant de "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 sont sous l'influence directe de la capitale Beyrouth. La population dans le grand Beyrouth est évaluée à 2 millions d'habitants en 2003 avec environ 1.700.000 de libanais et 300.000 habitants touristes et étrangers résidents (prévision 2015 : 2.370.525 habitants).

## Introduction

Autour de 20 kg/habitant en 2002, la consommation de viande bovine au Liban est proche de la consommation moyenne de l'Union Européenne et des pays méditerranéens. Cependant, l'étroitesse du pays, le caractère familial et traditionnel qui caractérise l'élevage local, ainsi que la faiblesse des services d'appui technique, mettent le pays dans un état de dépendance avec des importations massives depuis des dizaines d'années (92% des besoins de consommation en 2002).

Face à la complexité croissante de l'offre de produits carnés au Liban, à la mondialisation accrue des provenances, les pouvoirs publics souhaitent analyser les risques éventuels et mettre en place des moyens efficaces pour les prévenir. En effet, le consommateur libanais s'attend à ce que la viande qu'il achète ne le rende pas malade. Il revient aux pouvoirs publics d'assurer cette qualité aux citoyens.

D'autre part, Depuis l'adhésion du Liban à l'Organisation Mondiale du Commerce (22 décembre 1994), le cadre réglementaire subit également des tensions résultant des adaptations conformes à la nouvelle donne internationale.

Dans cet article, nous essayerons d'apporter une réflexion sur les limites et les dangers de la situation actuelle, après avoir passé en revue l'état des lieux.

## Problématique

Une ceinture d'exploitation d'élevage de boucherie s'est encrée dans le Grand Beyrouth entraînant l'accroissement des quantités commercialisées. Les petites et moyennes unités "artisanales" (au nombre de 29/31) se sont développées très rapidement autour de la capitale Beyrouth en quantité et en potentialités relativement importantes dans la production de viande. Le développement rapide de ce type d'unités a été favorisé par 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, par la facilité de la création d'"ateliers" qui, compte tenu du matériel et des technologies requis, ne nécessitent pas de grands capitaux.

Les grandes unités (2 entreprises), qui sont généralement des propriétaires de fermes associées à un abattoir, 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. Par ailleurs, l'inexistence pendant très longtemps d'un abattoir d'une capacité suffisante pour approvisionner le Grand Beyrouth et la multiplication des unités d'abattage privées constituent les principales contraintes au contrôle public de la salubrité des viandes. La commercialisation de la viande, sa distribution ainsi que son transport s'effectuent dans des conditions d'hygiène déplorables. Cette désorganisation se développe concomitamment avec le retrait de l'Etat du secteur marchand.

D'autre part, A l'arrivée chez le consommateur, la viande est souvent chargée en différentes flores microbiennes (Abdallah et Sakabedoyan, 2001). Cette contamination est d'autant plus importante en été que les températures extérieures peuvent dépasser 35° plusieurs jours durant. Le cas le plus préoccupant est celui de la charge de *Staphylococcus aureus*, une conséquence directe d'une contamination humaine.

Paradoxalement, peu d'intoxications alimentaires sont déclarées. En l'absence de données et d'études assez étendues sur ce point précis, on pourrait attribuer ce phénomène au circuit très court de la distribution de la viande bovine depuis son abattage (48 h environ) mais aussi à la rareté des études. La flore la plus dangereuse (flore aérobie) n'a pas le temps de se multiplier.

## Méthodologie

Pour le travail du terrain, nous avons d'une part, procédé à la représentation de la filière sous un modèle de collecte d'informations et de données nécessaires pour l'identification des activités et des risques qui y sont liés. D'autre part, nous avons repéré les différents opérateurs intervenant du système de contrôle sanitaire dans la filière et leurs rôles respectifs. Nous avons utilisé pour notre étude un questionnaire qui a été élaboré avec les soins de l'union des syndicats des marchands de bétails du Liban ainsi que des discussions ouvertes avec les différents acteurs de la filière (professionnels et institutionnels, consommateurs et autres intervenant).

## La qualité sanitaire de la viande consommée dans le grand Beyrouth

### *Différents niveaux de risques sanitaires dans la filière viande bovine à Beyrouth*

La description de la filière ainsi que les différentes stratégies d'acteurs ont fait l'objet d'un article apart (L'approvisionnement du G. Beyrouth en viande rouge et son état sanitaire). La partie suivante décrit pour chaque maillon de la filière les dangers associés en suivant l'acheminement de la viande depuis le débarquement du bétail vivant au port de Beyrouth jusqu'au différents étalages (boucheries, grandes surfaces) comme le récapitule le Tableau 1.

Tableau 1. Récapitulatif résumant les points critiques selon l'approche HACCP

| Etapes                           | Dangers   | Causes   |
|----------------------------------|---|--|
| Transport maritime (Importation) | Présence de micro-organismes pathogènes : <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , coliformes dont, <i>E. coli</i>  | Etat sanitaire douteux des troupeaux (pays de l'est, Inde). Mauvaise hygiène du troupeau   |
|                                  | Présence de micro-organismes d'altération   | Durée de transport trop longue. Mauvais nettoyage et désinfection des bateaux et du matériel.  |
|                                  | Contaminations croisées   | Mauvaise hygiène des bateaux et du personnel. Absence de contrôle systématique à l'arrivée du bétail au port de Beyrouth   |
| Ferme                            | Contamination fécale : <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Clostridium</i>  | Transmission par les mains de l'éleveur, contamination par l'animal lors de son contact avec le sol sans litière   |
|                                  | Contamination par les germes de l'environnement : flores psychotrophes ( <i>Listeria</i> , <i>Pseudomonas</i> ) et des Entérobactéries, levures et moisissures  | Non contrôle des entrées et des sorties à la ferme   |
|                                  | Multiplication des bactéries sur le matériel de l'élevage   | Nettoyage et désinfection inefficaces du matériel  |
|                                  | Contamination par des bactéries pathogènes : <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Listeria</i> , <i>Mycobacterium tuberculosis</i> , <i>M. bovis</i> , <i>Brucella</i> , <i>E. coli</i> | Animaux porteurs sains : <i>Myco</i> , <i>Brucella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>E. coli</i> ;<br>Homme : <i>Staphylococcus</i> , <i>Streptococcus</i> ;<br>Environnement : <i>Listeria</i> . |
| Transports (ferme - abattoirs)   | Accroissement des flores microbiennes   | Non respect des temps d'attente des spécialités vétérinaires   |
|                                  | Contaminations par le matériel  | Températures et humidités trop élevées   |
|                                  |   | Nettoyage et désinfection inefficaces du matériel  |

Tableau 1. Récapitulatif résumant les points critiques selon l'approche HACCP (cont.)

| Etapes                  | Dangers   | Causes   |
|-------------------------|---|--|
| Au niveau des abattoirs | Contamination croisée   | Nettoyage et désinfection inefficaces du Matériel. Absence ou mauvaise qualité de contrôle du bétail avant abattage.   |
|                         | Développement de flore coliforme  | Absence de réfrigération   |
|                         | Contamination par les personnels  | Mauvaise hygiène du personnel.   |
|                         | Contamination par les matériels   | Absence de vêtements et de coiffes, Absence d'eau courante et de bonne, qualité hygiénique, Absence de sanitaires et de lavabo, Absence de spécialisation de taches du personnel |
|                         | Contamination par l'environnement :   |  |
|                         | Contamination Persistance et multiplication des germes pathogènes et d'altération | Absence ou mauvais nettoyage et désinfection des matériels. Contacts mains viande lors des manipulations.  |
|                         | Développement des contaminants pendant le transport de la viande par l'eau        | Bâtiments ouverts, mal couverts, proximités de décharge municipale, présence d'insectes volants et de chats.   |
|                         |   | Faible disponibilité en eau, absence de traitement ou mauvais traitements de décontamination, absence de contrôle de la qualité micro biologique de l'eau                        |
|                         |   | Absence de la chaîne de froid. Absence d'emballages appropriés. Peu ou pas de réfrigération pendant le transport et la distribution  |
| Consommateurs           | Toxi-infection alimentaire : syndrome diarrhéique                                 | Absence ou insuffisance de contrôle de la qualité des produits   |

Tableau réalisé avec la collaboration du Dr. Hilan (IRAL) et les vétérinaires de l'abattoir provisoire de Beyrouth (avril, 2003).

### *Intervenants dans le contrôle de la qualité sanitaire*

Actuellement, différentes structures gèrent la surveillance alimentaire, y compris le secteur de la viande (Fig. 1).

En ce qui concerne la situation du contrôle des denrées alimentaires les principaux problèmes décelés sont les suivants :

(i) Le manque de services d'analyses. Les laboratoires effectuant un contrôle analytique des denrées alimentaires sont : le Laboratoire de "Fonar", le laboratoire central du Ministère de la santé, le laboratoire de l'Institut de Recherches Industrielles (ILRI), les laboratoires privés.

(ii) L'absence de normes officielles. Les textes législatifs régissant l'organisation et le contrôle des denrées alimentaires, pour la majorité anciens, n'ont pas fait l'objet de modification ou d'actualisation. Les textes réglementaires concernant les missions et prérogatives attribuées à chaque service chargé de contrôle des denrées alimentaires sont restés imprécis.

Le recueil complet des normes libanaises et le standard ne sont pas encore achevés. Dans le cas de la viande, les normes élaborées par le *Libnor* en 1965 se limitent à quelques grandeurs chimiques. La normalisation est sommaire. Il n'existe pas de normes micro biologiques, les entreprises ont établi les leurs d'après des normes américaines ou européennes. Le laboratoire "Fonar", quant à lui, compare les résultats des analyses qu'il pratique à celles du *Codex Alimentarius*. Un projet de normalisation est à l'étude par le Libnor, basé sur les normes du *Codex Alimentarius*.

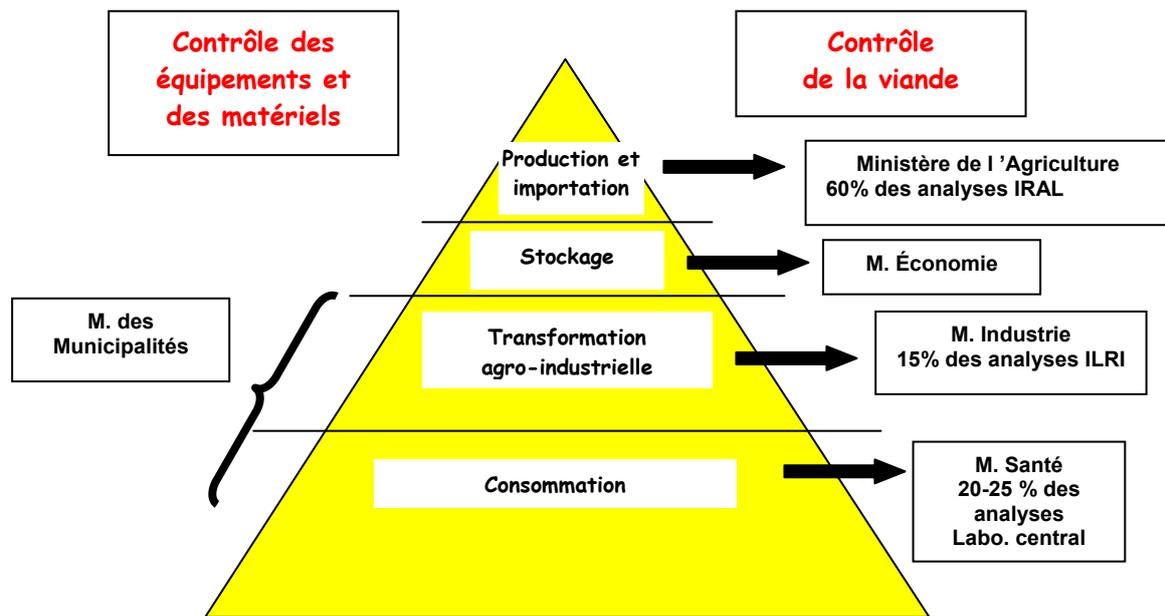


Fig. 1. Diagramme des intervenants dans le contrôle sanitaire de la viande au Liban [source : résultats d'enquêtes août 2001 sous la direction Dr. Hilan K (laboratoire IRAL)].

## Analyse et discussion

Il existe au Liban un système de contrôle de la viande rouge, qui aussi peu développé soit-il, protège la population contre les risques de contamination, d'altération ou de mauvaise qualité de leurs aliments. Mais alors où se situe le risque de cette consommation et pourquoi ?

La guerre civile qui a ravagé le Liban, est à l'origine de l'absence de l'Etat dans la vie économique du pays. Malgré l'émission, le 28 décembre 1973, du décret gouvernemental numéro 6821 qui a précisé le rôle du Ministère de l'Industrie dans le contrôle de la qualité et de l'appui technique (Arja et al., 2001), il n'en reste pas moins que tous les règlements qu'il a institués n'ont jamais été appliqués. Pour le contrôle des prix, en s'abstenant de résoudre les problèmes de la filière, l'Etat ne s'est pas doté des moyens qui lui auraient permis de protéger le consommateur et les marchands de bétails. Son intervention s'est limitée à l'institution de taxes et droits d'abattages qui s'appliquent de façon différenciée aux différentes communes d'une même Mohafazat, incitant les acteurs à des pratiques frauduleuses (communes de Beyrouth, Bordj Hamoud et Jbeil).

Le consommateur est mal informé sur la provenance de la viande. Sa sécurité se trouve directement menacée par l'absence d'un contrôle de salubrité de la viande qu'il mange que ce soit au niveau des fermes ou au niveau des unités de transformation. Les fraudes pratiquées par certaines boucheries, notamment en ce qui concerne l'origine du produit (dit "baladi" dans la majorité des cas alors que la marchandise est d'importation ou même non fraîche quand il s'agit de viande hachée), portent préjudice aux bouchers honnêtes et aux marchands du bétail vifs aussi.

L'approche adoptée est à caractère essentiellement répressif, un contrôle exercé essentiellement au niveau du stade produit fini et au niveau de la commercialisation, laissant un vide patent au niveau du contrôle aux stades de production et aux premiers stades de la transformation (abattage). Cette approche ne garantit pas toujours la qualité et encore moins la sécurité puisqu'il s'agit le plus souvent d'un simple contrôle de conformité et de salubrité minima.

## Stratégies d'acteurs et risques sanitaires liés à la filière viande bovine

Le problème de la qualité sanitaire de la viande au Liban réside, aussi dans la logique des chefs d'entreprises qui ciblent la croissance et la productivité pour arracher une part importante de marché.

Ils considèrent la qualité comme une contrainte, un coût supplémentaire et ne considèrent pas "productivité" et "qualité" comme complémentaires.

Deux raisons sous-tendent notre inquiétude :

(i) La première est le comportement des consommateurs : avec la reconstruction du pays, le niveau de vie des Libanais augmente de plus en plus. Avec l'urbanisation et le développement des activités économiques (notamment le tourisme), la restauration hors foyer progresse. On voit ainsi une multiplication de comportements de fraudes et l'augmentation des abattages non contrôlés. 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 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.

(ii) La deuxième raison est le profil du secteur de la transformation de la viande bovine. Le manque de qualité sanitaire au Liban est un problème que l'on retrouve tout au long de la filière, de la production, à la distribution et à la commercialisation. La salubrité de la viande au Liban est difficile à assurer en l'état, même si aucune maladie ne revêt une forme d'épidémie alimentaire. Le secteur de la transformation de viande bovine est constitué de petites entreprises issues de la pénurie de guerre qui se sont développées dans un environnement libre sans réglementation et dont certaines sont illégales. Ces petites unités n'avaient que pour seul souci l'approvisionnement du Grand Beyrouth en viande bovine et ont complètement délaissé l'hygiène. En revanche, les plus grandes et les plus anciennes entreprises ont conscience de ce problème et affirment garantir un minimum pour garantir l'innocuité de leurs marchandises.

Dans ces conditions, la réussite d'un projet de normalisation pour améliorer la qualité à court terme n'est pas certaine. En l'absence de crédits et de soutien financier, les acteurs de la filière ne sont pas encore prêts à sacrifier une part de leurs ressources pour améliorer leur schéma d'approvisionnement en viande bovine le Grand Beyrouth.

## Conclusion

Il est vrai que pour l'application de la qualité, l'intervention de l'Etat est urgente, notamment en amont (installation d'infrastructure, contrôle des fermes et autres), mais l'implication du personnel de l'entreprise depuis le chef jusqu'au simple ouvrier pour gérer et assurer la qualité ne relève que d'une conscience professionnelle et personnelle à travers lesquelles l'entreprise réalise la satisfaction de ses clients, la satisfaction de son personnel, l'intégration dans la vie de la collectivité, et tous ensemble aboutissent durablement à d'excellents résultats opérationnels.

Par ailleurs, la constitution d'associations de consommateurs qui s'occupent de la conscientisation des citoyens aux questions alimentaires et nutritionnelles s'avère indispensable. En plus de leur rôle traditionnel comme groupe de pressions sur l'Etat, ces associations devraient aider le consommateur à exercer pleinement son rôle d'acteur économique.

Une certaine forme d'adaptation du consumérisme pourrait être une solution. En effet, au sein de la société de consommation, le consumérisme est une "force émergente" dont l'objectif général est de promouvoir la fonction de consommation dans la nation et sur le plan international. Il ne s'agit point d'"apprendre à acheter" au consommateur, mais de lui donner un rôle dans la définition des objectifs mêmes de l'appareil de production-distribution.

Les faibles capacités des services publics à effectuer des contrôles auprès des acteurs privés sont liées aux manques de normes nationales précises, et de moyens financiers et humains qualifiés. Les normes internationales qui figurent dans les textes, aujourd'hui, semblent être lourdes à la réalisation.

Aussi, plusieurs travaux d'analyses microbiologiques menés dans les PVD ont souligné l'inadéquation des normes internationales dans le contexte des entreprises artisanales (FAO, 1999) qui dans le cas du Liban, assurent totalement l'approvisionnement du grand Beyrouth en viande rouge. Il convient donc de définir de nouvelles normes, basées sur un consensus social<sup>2</sup>, respectueux des conditions libanaises pouvant aider les petites entreprises à améliorer leurs pratiques.

Enfin, pour les entreprises qui ont les moyens de valoriser leur production par l'autogestion de la qualité, les services publics devraient s'intéresser à la promotion de ce type de produits par des marques commerciales.

Dans l'avenir proche, les débats pourraient porter sur la reconnaissance de la diversification des produits et de leurs origines, à condition que la recherche puisse apporter des éléments plus précis sur les caractéristiques objectives des différents produits (frais, surgelés, congelés, origine d'importation, etc.) et sur les pratiques de la consommation.

## Références

- Abdallah, L. et Sakabedoyan, C. (2001). *Analyse bactériologique de la viande à Beyrouth*. Thèse Pharmacie Université de Saint Joseph. Faculté de pharmacie, Beyrouth, Liban. 118 pp.
- Arja, R., Haddad, E., Mouawad, H. et Serhan, H. (2001). La filière lait au Liban. *Options Méditerranéennes*, Série B, No. 32: 148-158.
- Conseil National de l'Alimentation (France) (2002). *Les concepts de la qualité*. Strasbourg : CNA. (Rapport de synthèse, No. 23)
- FAO (1999). *Comité de la sécurité alimentaire. Document de la 25 session incluant - en plus de l'accès en quantités suffisantes à la nourriture pour les pays du Sud - l'importance de la qualité et de l'innocuité des aliments*. FAO, Rome, 17 p.

---

<sup>2</sup>Le Conseil National de l'Alimentation (juin 2002) définit la qualité comme étant une construction sociale. Pour réaliser un ensemble d'objectifs, génériques et spécifiques, dans les économies contemporaines, les acteurs privés et les pouvoirs publics ont été amenés à négocier les définitions et les conditions de la qualité à atteindre.