



Ministères de l'Agriculture et de la Pêche

ECOLE NATIONALE d'INGENIEURS des TRAVAUX AGRICOLES de BORDEAUX
1, cours du Général de Gaulle – 33170 GRADIGNAN

LA FILIERE VITICOLE AU LIBAN : ANALYSE ET PROPOSITIONS POUR UNE EVOLUTION

*Etude commandée par le ministère de l'agriculture du Liban et financée par l'Ambassade France
du Liban.*

Etude réalisée par l'ENITA de Bordeaux sous la direction de Jean-Philippe ROBY.

Etude réalisée au Liban par Guillaume LELAY et Thibault ROGER (Ingénieurs juniors de l'ENITA de Bordeaux) en collaboration avec Bernard DELHOMME (Maître de Conférence de l'ENITA de Bordeaux, UF Economie-Gestion), sous la direction de Jean-Philippe ROBY (Ingénieur-Enseignant de l'ENITA de Bordeaux, UF Viticulture-Œnologie).

Imprimé à Bordeaux en septembre 2003

RESUME

La vigne est au Liban une culture traditionnelle qui fait l'objet d'une activité économique à part entière. Cette activité concerne le raisin de table, le vin et l'arak, boisson anisée locale à base d'alcool vinique. L'étude de la filière viticole permet de déterminer son organisation, son fonctionnement, les problèmes rencontrés et les perspectives d'avenir pour cette filière.

La superficie plantée en vigne est encore largement dominée par la culture en pergola destinée à produire du raisin de table. Les producteurs ont généralement de petites structures. Ils souffrent d'une insuffisante maîtrise technique néfaste pour la qualité du produit et d'un déficit d'encadrement de la part des services d'Etat. En outre, la concurrence des pays voisins, favorisée par des coûts de production inférieurs à ceux observés au Liban, pénalise les producteurs de raisin de table.

Le véritable arak, produit à partir de raisin par les structures artisanales et industrielles pâtit d'une baisse régulière de la consommation locale. En effet, bière et whisky lui sont actuellement préférés et l'arak frauduleux produit à partir d'alcool non vinique le concurrence durement.

La production de vin connaît un fort engouement. Le nombre de vinificateurs est encore faible mais en constante augmentation. Malgré l'orientation progressive du système de production vers l'obtention de raisin de qualité à partir de cépages nobles, le rapport qualité/prix des vins reste dans l'ensemble faible, ce qui occasionne parfois quelques problèmes de mévente. Le Liban dispose cependant d'un milieu naturel favorable à la production de raisin à haut potentiel oenologique.

La meilleure exploitation du potentiel viticole ainsi qu'une bonne structuration de la filière permettra à la viticulture libanaise d'en assurer son bon développement.

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	10
1. METHODOLOGIE, PRESENTATION DU LIBAN ET DE LA VITICULTURE LIBANAISE	12
1.1. Contexte général du Liban.....	12
1.1.1. Un milieu naturel très contrasté.....	12
1.1.1.1. Le Liban, terre de contrastes géographiques	12
1.1.1.2. Le Liban, terre de contrastes pédologiques	14
1.1.1.3. Le Liban, terre de contrastes climatiques	14
1.1.2. D'une agriculture de pointe en 1975 à une agriculture délaissée ...	156
1.1.2.1. Les mutations de l'agriculture libanaise.....	16
1.1.2.2. Situation actuelle de l'agriculture libanaise	17
1.1.2.3. Les aspects socioculturels de l'agriculture Libanaise	19
1.2. Méthodologie : la collecte de l'information.....	20
1.2.1. Les contraintes locales	20
1.2.1.1. Les difficultés rencontrées dans la collecte d'information.....	20
1.2.1.2. La fiabilité des informations disponibles	21
1.2.2. La recherche de l'information sur le terrain.....	21
1.2.2.1. Le choix de la clé d'entrée.....	21
1.2.2.2. La recherche d'information	21
1.2.2.3. Le croisement des informations.....	23
1.3. La viticulture au Liban : une culture traditionnelle en pleine évolution	23
1.3.1. Le Liban, une terre de prédilection pour la culture de la vigne	23
1.3.1.1. Les atouts du milieu naturel libanais pour la culture de la vigne	23
1.3.1.2. Les potentialités viticoles du territoire libanais.....	24
1.3.1.3. Les aspects socioculturels de la production de raisin et ses évolutions	25
1.3.2. Les aires de production du raisin au Liban.....	25

1.3.3. La production de raisin de table au Liban	27
1.3.3.1. Une production essentiellement localisée dans la plaine de la Békaa.....	27
1.3.3.2. Une production traditionnelle de Tfeifihi et de Beïtamouné.....	29
1.3.3.3. Les évolutions de la production de raisin de table	31
1.3.4. La production de raisin de cuve, une activité en plein essor	31
1.3.4.1. Une production essentiellement localisée dans la plaine de la Békaa.....	31
1.3.4.2. Un encépagement dominé par l'Obeïdi et le Cinsault.....	33
1.3.4.3. La production de raisin de cuve dans une dynamique d'expansion et d'évolution de l'encépagement	34
1.3.5. Les différents modes de production.....	35
1.3.5.1. La production de raisin de table en pergola.....	35
1.3.5.2. La production «en éventail», ou «en vigne rampante», traditionnellement utilisée pour l'Obeïdi.....	36
1.3.5.3. La production en gobelet ou palissée, modes de conduite choisis pour les raisins de cuve	37

2. ORGANISATION, FONCTIONNEMENT ET RESULTATS DE LA FILIERE VITICOLE AU LIBAN

2.1. Présentation des agro-systèmes viticoles et vinicoles au Liban.....	38
2.1.1. Organisation générale de la filière.....	38
2.1.2. Les producteurs de raisin	39
2.1.2.1. Présentation des exploitations viticoles.....	39
2.1.2.2. Les moyens de production des exploitations viticoles	42
2.1.2.3. Les itinéraires techniques réalisés	43
2.1.2.4. Des coûts de production de raisin élevés.....	46
2.1.3. Les transformateurs.....	48
2.1.3.1. Présentation et organisation des caves de transformation du raisin	48
2.1.3.2. L'approvisionnement des transformateurs de raisin.....	51
2.1.3.3. La transformation du raisin par des techniques de qualité	55
2.1.3.4. La transformation du raisin en jus comme réponse à la surproduction ? ...	58
2.1.4. Les vendeurs de raisin, de vin et d'arak	59
2.1.4.1. La commercialisation du raisin de table est assurée par les exportateurs et les grossistes	59

2.1.4.2. La commercialisation du vin et de l'arak est assurée par les transformateurs et leurs réseaux de distributeurs	62
2.1.5. Des services et des accompagnements à la production minima	63
2.1.5.1. Les fournisseurs de matériel végétal	63
2.1.5.2. Les fournisseurs d'intrants et de matériel agricoles et œnologiques	64
2.1.5.3. Les prestataires de services	65
2.1.5.4. Les institutions publiques impliquées dans la filière.....	66
2.1.5.5. Les institutions privées impliquées dans la filière.....	68
2.1.6. Les consommateurs	69
2.1.6.1. Des consommateurs de vin libanais peu nombreux et occasionnels	69
2.1.6.2. Le libanais consomme traditionnellement de l'arak.....	70
2.1.6.3. Le consommateur libanais de raisin de table à la recherche des variétés traditionnelles du Liban.....	70
2.2. Analyse des flux engendrés par la filière viticole du Liban.....	71
2.2.1. Une filière viticole dominée par la production de raisin de table.....	71
2.2.2. Les flux de produits engendrés par la filière viticole.....	72
2.2.2.1. La production de raisin de table dans une situation de surproduction	72
2.2.2.2. Des flux de vin de plus en plus orientés vers les marchés extérieurs.....	77
2.2.2.3. Un faible marché d'arak à l'origine d'une situation de surproduction.....	82
2.2.3. Les flux d'intrants, de matériel de production et de conditionnement dominés par des importations d'Europe.....	84
2.2.4. Les flux financiers entre l'Etat et les acteurs de la filière	86
2.2.5. Les flux d'informations : une déficience constatée	88
3. SYNTHÈSE ET RECOMMANDATIONS.....	90
3.1. Synthèse de l'étude de la filière viticole au Liban	90
3.1.1. Les atouts et les contraintes de la filière viticole au Liban.....	90
3.1.1.1. Des atouts résidant principalement dans son milieu naturel	90
3.1.1.2. Des contraintes essentiellement commerciales	90
3.1.2. Importance de la filière viticole dans le pays.....	91
3.1.2.1. Importance économique	91
3.1.2.2. Importance sociale.....	91

3.1.2.3. Importance pour l'aménagement du territoire.....	92
3.1.3. Les difficultés rencontrées par les acteurs de la filière viticole au Liban	
Liban	93
3.1.3.1. Des problèmes de commercialisation des produits viticoles.....	93
3.1.3.2. Les problèmes structurels et organisationnels	93
3.1.3.3. Un déficit d'encadrement	94
3.2. Propositions pour une évolution de la filière viticole au Liban.....	94
3.2.1. Favoriser l'accès à la terre	95
3.2.2. Améliorer l'encadrement de la filière	95
3.2.2.1. Redéfinir les missions des structures existantes.....	95
3.2.2.2. Créer un Institut de la Vigne et du Vin chargé du conseil et du contrôle de la filière	97
3.2.2.3. Créer un système d'Appellation d'Origine Contrôlée.....	101
3.2.3. Développer des structures collectives pour les producteurs de raisin de table	102
3.2.4. Développer la formation des professionnels de la vigne	103
 CONCLUSION	 <u>104</u>
 REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	 107
 BIBLIOGRAPHIE	 <u>108</u>
 ANNEXE 1 : GUIDE DE DISCUSSION AUPRES DES VINIFICATEURS	 109
 ANNEXE 2 : LISTE DES ENTRETIENS REALISES	 <u>115</u>

TABLE DES ILLUSTRATIONS

LISTE DES TABLEAUX :

<i>Tableau 1 : Production de vin des caves de vinifications libanaises pour l'année 2002</i>	<i>47</i>
<i>Tableau 2 : Année de création des caves de vinification libanaises</i>	<i>48</i>
<i>Tableau 3 : Production d'arak des caves prospectées pour l'année 2002</i>	<i>50</i>
<i>Tableau 4 : Prix d'achat des différentes variétés de raisin pour l'année 2002.....</i>	<i>53</i>
<i>Tableau 5 : Prix du raisin de table selon la qualité pour l'année 2002</i>	<i>60</i>

LISTE DES FIGURES :

<i>Figure 1 : Carte du relief du Liban.....</i>	<i>13</i>
<i>Figure 2 : Coupe géologique du Liban d'est en ouest</i>	<i>14</i>
<i>Figure 3 : Part des différentes productions végétales du Liban pour l'année 2001</i>	<i>17</i>
<i>Figure 4 : Présentation des aires de productions agricoles du Liban.....</i>	<i>18</i>
<i>Figure 5 : Localisation des aires de production de raisin au Liban.....</i>	<i>25</i>
<i>Figure 6 : Les aires de production du raisin de table au Liban</i>	<i>27</i>
<i>Figure 7 : Répartition des différentes variétés de raisin de table des agriculteurs échantillonnés</i>	<i>28</i>
<i>Figure 8 : Les aires de production du raisin de cuve au Liban</i>	<i>31</i>
<i>Figure 9 : Répartition des cépages de raisin de cuve transformés en vin (sans l'Obeïdi)</i>	<i>33</i>
<i>Figure 10 : Culture de vigne en pergola à Furzol (Békaa)</i>	<i>34</i>
<i>Figure 11 : Culture de vigne en éventail à Niha, sur les contreforts Est du Mont Liban.....</i>	<i>35</i>
<i>Figure 12 : Organisation générale de la filière viticole au Liban.....</i>	<i>37</i>
<i>Figure 13 : Répartition du nombre des exploitations viticoles par classe de SAU</i>	<i>38</i>
<i>Figure 14 : Répartition de la surface des exploitations viticoles par classe de SAU</i>	<i>39</i>
<i>Figure 15: Répartition des charges de production de raisin de table</i>	<i>46</i>
<i>Figure 16 : Schéma d'élaboration de l'arak.....</i>	<i>56</i>
<i>Figure 17 : Devenir de la production libanaise de raisin en 2001.....</i>	<i>70</i>
<i>Figure 18 : Flux de raisin de table pour l'année 2001.....</i>	<i>73</i>
<i>Figure 19 : Evolution des exportations de raisin de table produit au Liban entre 1997 et 2002..</i>	<i>75</i>
<i>Figure 20 : Evolution de la consommation de raisin de table au Liban entre 1997 et 2002.....</i>	<i>76</i>

<i>Figure 21 : Flux de vin pour l'année 2001</i>	<i>77</i>
<i>Figure 22 : Répartition des ventes de vin sur le marché local pour l'année 2001</i>	<i>79</i>
<i>Figure 23 : Evolution des échanges commerciaux de vin entre 1997 et 2002.....</i>	<i>80</i>
<i>Figure 24 : Flux d'arak pour l'année 2001</i>	<i>81</i>
<i>Figure 25 : Evolution des exportations d'arak entre 1997 et 2002</i>	<i>82</i>
<i>Figure 26 : Evolution des importations de plants de vigne de France au Liban entre 2000 et 2003</i>	<i>84</i>
<i>Figure 27 : Evolution des importations de presse, égrappoir et fouloir entre 1997 et 2002</i>	<i>85</i>
<i>Figure 28 : Flux financiers entre l'Etat et les acteurs de la filière viticole du Liban</i>	<i>86</i>

LISTE DES ABREVIATIONS

- AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée
- AT** : Acidité Totale
- Btle** : Bouteille
- CCIA** : Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture
- CTIFL** : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes
- CUMA** : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole
- Do** : Donoum : Unité agraire locale. 1Do = 917m²
- ESIAM** : Ecole Supérieure d'Ingénieurs d'Agronomie Méditerranéenne
- FAO** : Food and Agriculture Organization
- FAOSTAT** : Food and Agriculture Organization Statistical Database
- ha** : hectare
- GAFTA** : Great Arab Free Trade Area
- IBS** : Inhibiteur de Biosynthèse des Stérols, famille de molécule de traitements contre l'oïdium
- IDAL** : Investment Development Authority of Lebanon
- IRAL** : Institut de Recherche Agronomique Libanais
- IRI** : Institut de Recherche Industrielle
- LMR** : Limite Maximale de Résidus
- OCBS** : Office des Céréales et de la Betterave Sucrière
- OIV** : Office International de la Vigne et du Vin
- OMC** : Organisation Mondiale du Commerce
- ONIVINS** : Office National Interprofessionnel des Vins (France)
- SAU** : Surface Agricole Utile
- SGS** : Société Générale de Surveillance
- TVA** : Taxe sur la Valeur Ajoutée (Taux fixe au Libande 10%)
- UVL** : Union Viticole du Liban

INTRODUCTION

La vigne et le vin sont étroitement liés à l'histoire du Liban. En effet, ce pays est, historiquement, une des premières régions du monde à avoir été plantée en vigne et, de ce fait, un des points de départ supposés de sa propagation à travers le monde. De plus, la symbolique du vin est forte au Liban. En effet, le site des Noces de Cana où Jésus réalisa son premier miracle en transformant l'eau en vin se situerait sur le territoire. Aujourd'hui, la vigne est devenue une culture traditionnelle dans ce pays où de nombreuses familles entretiennent quelques pieds de vigne afin de produire du raisin, qui est consommé en l'état ou vinifié de façon artisanale. Parfois même, il est distillé afin de produire de l'arak, la boisson anisée traditionnelle du Liban.

Toutefois la viticulture au Liban ne se limite pas à une simple culture familiale. Il s'agit d'une activité économique à part entière, tant pour la production de raisin de table que pour la production de raisin de cuve destiné à la réalisation de vin et d'arak.

Elle représente la troisième production fruitière du pays, elle est donc une activité importante du secteur agricole libanais. Cependant elle souffre de problèmes structurels et économiques que l'ensemble de l'agriculture libanaise rencontre. En effet, pendant la guerre qui affecta le pays de 1975 à 1991, les combats, les déplacements de population et les blocus n'ont pas permis la transmission du savoir agricole ni l'acquisition de nouvelles techniques de production. De plus les cultures de drogue se sont répandues au détriment des autres cultures.

Treize ans après la fin de la guerre, la situation de l'agriculture n'a que très peu évolué. Au contraire, l'Etat a fortement réprimé les agriculteurs cultivant les plantes illicites sans leur proposer de cultures de substitution qui leur auraient assuré un revenu. Devant de telles conditions, le gouvernement libanais a donc entrepris d'élaborer une politique agricole en liaison avec les acteurs économiques du secteur agricole et agro-industriel.

Pour faire un point complet de l'agriculture libanaise, le gouvernement a demandé l'aide de quelques institutions étrangères. Ainsi l'Union européenne, la FAO et la France apportent leur appui dans le cadre de cette réflexion. Dans le partage des tâches opéré entre les différents bailleurs de fonds, il incombe à la France d'analyser certaines filières agricoles, en particulier la filière viticole comprenant le raisin de table et le raisin de cuve. La réalisation de cette analyse est revenue à l'ENITA (Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles) de Bordeaux.

Ces études apparaissent incontournables pour le Liban, à un moment où celui-ci affronte une concurrence qui est appelée à s'intensifier avec la libéralisation des échanges régionaux et

internationaux. Il est donc intéressant d'étudier la filière viticole afin de savoir si celle-ci est affectée par les maux récurrents de l'agriculture libanaise ou si elle rencontre d'autres problèmes qui lui seraient propres. Cette filière peut-elle contribuer dans certaines régions à réduire le processus de paupérisation qui touche actuellement les agriculteurs ?

Dans *Œnologie : fondements scientifiques et technologiques* (Claude Flanzy et al, 1998), J.C. Martin définit la notion de filière vitivinicole : « *De la vigne à la bouteille sur la table du consommateur, les entreprises se développent autour de trois fonctions majeures : production de raisin, transformation en vin et commercialisation.* ». Cette définition ne prend en compte que les fonctions principales de la filière vitivinicole. La présente étude étendra donc cette définition à la production de raisin de table et d'arak, aux activités d'approvisionnement, à la formation vitivinicole, aux activités de recherche et à l'encadrement des entreprises productrices, transformatrices ou commerciales.

Ce rapport vise donc à décrire l'état actuel et le fonctionnement de la filière viticole libanaise, à situer l'importance de la filière dans l'économie du pays et à apprécier les possibilités d'accroissement des surfaces en vigne. Cette étude ne se limitera pas aux fonctions centrales de la filière viticole mais traitera également de l'encadrement de la filière. Elle tentera ainsi d'estimer l'impact des services aux producteurs, d'évaluer les programmes de recherche dans le domaine, et la politique d'accompagnement qui doit être menée. Au final, ce travail débouchera sur des recommandations en vue d'améliorer le fonctionnement global de la filière.

L'étude de la filière viticole du Liban se compose de trois parties. La première partie, présente le pays de manière générale et plus particulièrement son agriculture. Ce chapitre présente la méthode utilisée pour collecter l'information, et décrit la viticulture au Liban. La seconde partie détaille les acteurs impliqués dans la filière, leur organisation et leur fonctionnement ainsi que les flux de matières, les flux financiers et les flux d'informations financiers engendrés par cette activité. Enfin, dans la dernière partie, sont présentées une synthèse de l'étude et quelques recommandations en vue d'améliorer le fonctionnement de la filière.

1. METHODOLOGIE, PRESENTATION DU LIBAN ET DE LA VITICULTURE LIBANAISE

1.1. Contexte général du Liban

Le Liban, pays du Proche-Orient, est bordé à l'ouest par la Mer Méditerranée, au nord et à l'est par la Syrie et au sud par Israël. Sa superficie est de 10 450 km² et sa capitale Beyrouth. Le milieu naturel est constitué d'ouest en est, d'une étroite bande côtière de quelques centaines de mètres, exceptée dans le Akkar où elle atteint une vingtaine de kilomètres, d'une chaîne de montagne, le Mont Liban, d'une plaine située à 900m d'altitude, la Békaa, puis d'une nouvelle chaîne de montagne, l'Anti-Liban, qui marque la frontière avec la Syrie à l'est.

Les données chiffrées concernant la population sont à manier avec beaucoup de précautions : le dernier recensement remonte en effet à 1932, à l'époque du mandat français. C'est sur la base des résultats de ce recensement que fut effectué le partage du pouvoir entre les différentes communautés en 1943 et que furent distribués les postes dans la fonction publique. La distorsion croissante, au fil des décennies, entre la réalité démographique et la répartition des rôles au sein du système politique fut l'un des facteurs fondamentaux du conflit libanais. En 2001, la population libanaise était estimée à 3,6 millions d'habitants, soit une densité moyenne de 344 habitants au kilomètre carré (MED AGRI, Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes, 2003).

1.1.1 Un milieu naturel très contrasté

1.1.1.1 Le Liban, terre de contrastes géographiques

Le territoire du Liban est très contrasté sur une superficie réduite : il s'étend sur environ 210 km du nord au sud, et sur 25 à 80km d'est en ouest.

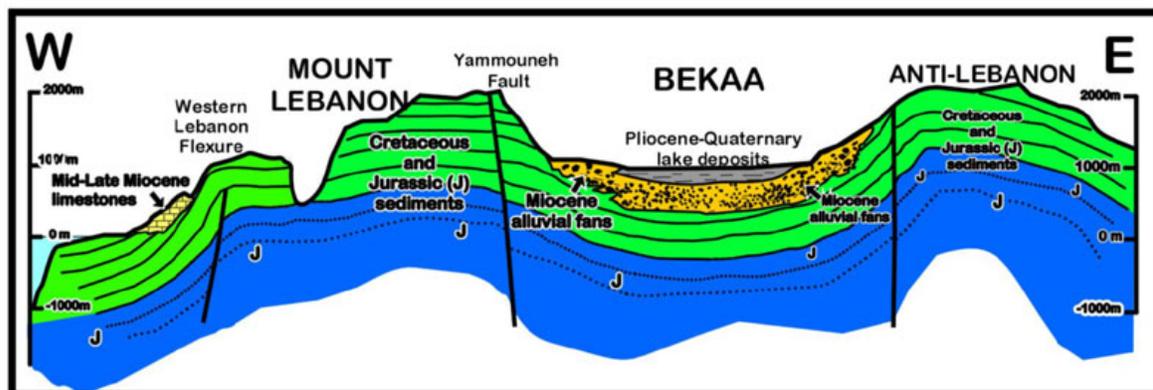


Source : inconnue (<http://almashriq.hiof.no/>)

Figure 1 : Carte du relief du Liban

Comme le montrent les figures 1 et 2, une étroite plaine côtière s'étire en bordure de la Méditerranée et s'élargit à ses extrémités à partir de Saida au sud, au-delà de Tripoli au nord où s'étend la plaine du Akkar. L'intérieur du pays est dominé par deux massifs calcaires qui

encadrent la plaine d'effondrement de la Békaa (visible sur la figure 2), prolongement du fossé du Jourdain parcourue par deux fleuves : l'Oronte et le Litani.



Source : inconnue (<http://almashriq.hiof.no/>)

Figure 2 : Coupe géologique du Liban d'est en ouest

La chaîne du Mont Liban dresse sa barrière entre la plaine littorale et la Békaa, et culmine au Kornet El Saouda à 3090m. Elle est entaillée de gorges profondes creusées d'est en ouest par les rivières, et abrite de hauts plateaux karstiques. À l'est de la Békaa, l'Anti-Liban sépare le Liban de la Syrie et se prolonge au Sud par le Mont Hermon (2814m).

1.1.1.2 Le Liban, terre de contrastes pédologiques

La grande majorité des sols du Liban présentent une roche mère calcaire. Les sols sont sableux dans la plaine côtière, gréseux et argilo-gréseux dans le Liban central, et argilo-calcaire dans la Békaa.

Les sols présents sur les reliefs sont peu profonds et présentent des teneurs en calcaires élevées (entre 25 et 80%) avec de fortes teneurs en calcaire actif.

Les sols de la Békaa présentent des teneurs en argile importantes, proches de 50%. Les terres sont généralement pauvres en humus et en matière organique.

1.1.1.3 Le Liban, terre de contrastes climatiques

Le climat du Liban est globalement méditerranéen à tendance océanique l'hiver et subtropical l'été. Parce que les montagnes du Liban sont parallèles à la côte, le passage est rapide entre le climat maritime du littoral et le climat semi-continental à continental de la Békaa. Une

saison sèche, caractérisée par l'absence totale de précipitation, affecte le Liban entre la fin du mois d'avril et le début du mois d'octobre.

Les vents d'ouest et de sud-ouest amènent sur le Liban des masses d'air humide. La plupart des pluies sont des pluies de reliefs déclenchées ou intensifiées par l'ascendance forcée de ces masses d'air sur les pentes exposées à la mer.

Les différents reliefs et les différentes expositions sont à l'origine d'une grande diversité des situations climatiques :

- 1) *La plaine côtière* : de part sa proximité avec la Mer Méditerranée, le climat y est très humide. Les précipitations vont de 850mm au Nord à 700mm au Sud.
- 2) *La zone montagneuse du Mont Liban* : les précipitations (pluie et neige) augmentent généralement avec l'altitude. Elles sont importantes (1300mm) sur la face occidentale du Mont Liban et sont bien moins importantes sur la face orientale. Les températures sont beaucoup plus fraîches et diminuent avec l'altitude.
- 3) *Le centre et le sud de la plaine de la Békaa* : les précipitations sont d'environ 650mm, réparties en hiver. L'air y est sec. La température moyenne varie de 10°C en janvier à 26,7°C en août.
- 4) *Le nord de la Békaa* : il peut être caractérisé de semi-désertique, à tendance continentale. Il y pleut souvent moins de 300mm. Les températures y sont très élevées l'été. Le vent est souvent fort.
- 5) *La zone montagneuse de l'Anti-Liban* : le climat est à tendance continentale. Les précipitations sont moins importantes que sur le Mont Liban.

1.1.2 D'une agriculture de pointe en 1975 à une agriculture délaissée

1.1.2.1 Les mutations de l'agriculture libanaise

Après l'indépendance et surtout dans les années soixante, l'agriculture libanaise a connu une période très favorable. En effet, cette activité permettait aux agriculteurs de dégager des revenus élevés, les investissements étaient importants, les produits agricoles étaient de qualité et exportés dans de nombreux pays arabes.

Cette activité est profondément bouleversée lorsque la guerre commence en 1975. Le travail des terres est impossible. Les cultures sont détruites, les vergers pillés et les troupeaux anéantis. De nombreux agriculteurs sont expropriés ou contraints de vendre leurs terres pour subsister. L'exploitation des terres est alors anarchique. Pendant les périodes d'accalmies, quelques agriculteurs retournent travailler leur terre.

Pendant cette période, l'absence de répression a entraîné un important développement de la culture du haschich, particulièrement dans la Békaa. Cette culture était en effet très lucrative, ne demandait pas d'investissement et ne rencontrait pas de problèmes de commercialisation. Son trafic a ainsi permis aux diverses milices de se financer.

La guerre a stoppé tous les investissements et le suivi des méthodes modernes de production. Pendant ce temps, les pays clients ont développé leur propre agriculture et ont réussi à se passer des produits agricoles importés du Liban.

Le retour à l'exploitation normale des terres se fait progressivement depuis 1990. Le contexte agricole régional est fortement bouleversé, notamment par la réduction des parts de marché des exportations libanaises vers les pays arabes du Golfe Persique. L'agriculture était une activité qui dégagait de bons revenus avant la guerre, aujourd'hui elle est souvent peu rentable.

1.1.2.2 Situation actuelle de l'agriculture libanaise

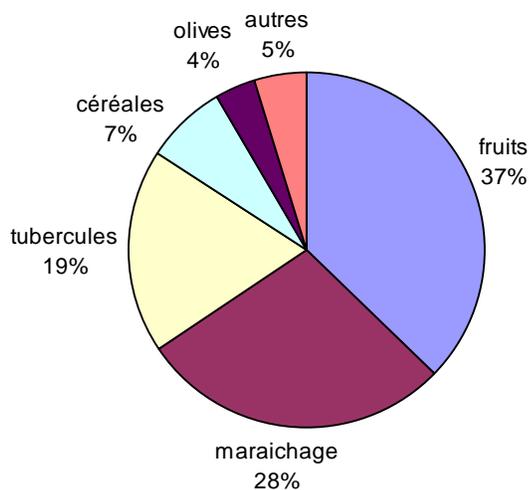
Utilisation des terres au Liban

D'après le recensement agricole réalisé par la FAO en 1999, on dénombre 194 829 exploitations agricoles au Liban. Ces exploitations agricoles contrôlent 376 000 ha soit 36% de la surface du Liban dont 247 900 ha de Surface Agricole Utile (SAU : «*superficie des terres cultivées et des terres en jachère temporaire*», Résultats globaux du recensement agricole, FAO, 1999). Le reste se partage entre des jachères permanentes, des terres incultes, des terres forestières et les bâtiments d'exploitation.

La comptabilisation des terres ne faisant pas partie des exploitations, met en évidence une importante surface non exploitée occupée par des jachères (137 000 ha), des terres incultes aménageables (109 000 ha). Le potentiel de développement est donc important. En effet, la surface agricole pouvant être mobilisée à court terme, sans recours à de grands investissements de réhabilitation, est de 385 000 ha, soit 155% de la SAU actuelle.

Les productions végétales libanaises

D'après l'enquête de production réalisée par la FAO en 2001 (*L'agriculture au Liban, 2000 – 2001*), l'ensemble des productions végétales du Liban est estimé à 2 330 millions de tonnes. La figure 3 détaille la nature des principales productions.



Source : *L'agriculture au Liban, 2000 - 2001, FAO, 2001*

Figure 3 : Part des différentes productions végétales du Liban pour l'année 2001

Les productions végétales du Liban sont dominées par les cultures fruitières, le maraiçage et les cultures de tubercules. La production de fruits atteint 858 700 tonnes et est largement dominée par les agrumes. Le raisin arrive en troisième place avec 116 200 tonnes récoltées en 2001. La production maraiçère est dominée par la tomate suivie du concombre et des cultures de salades. La production de pomme de terre et d'oignon représente l'essentiel de la production de tubercules.

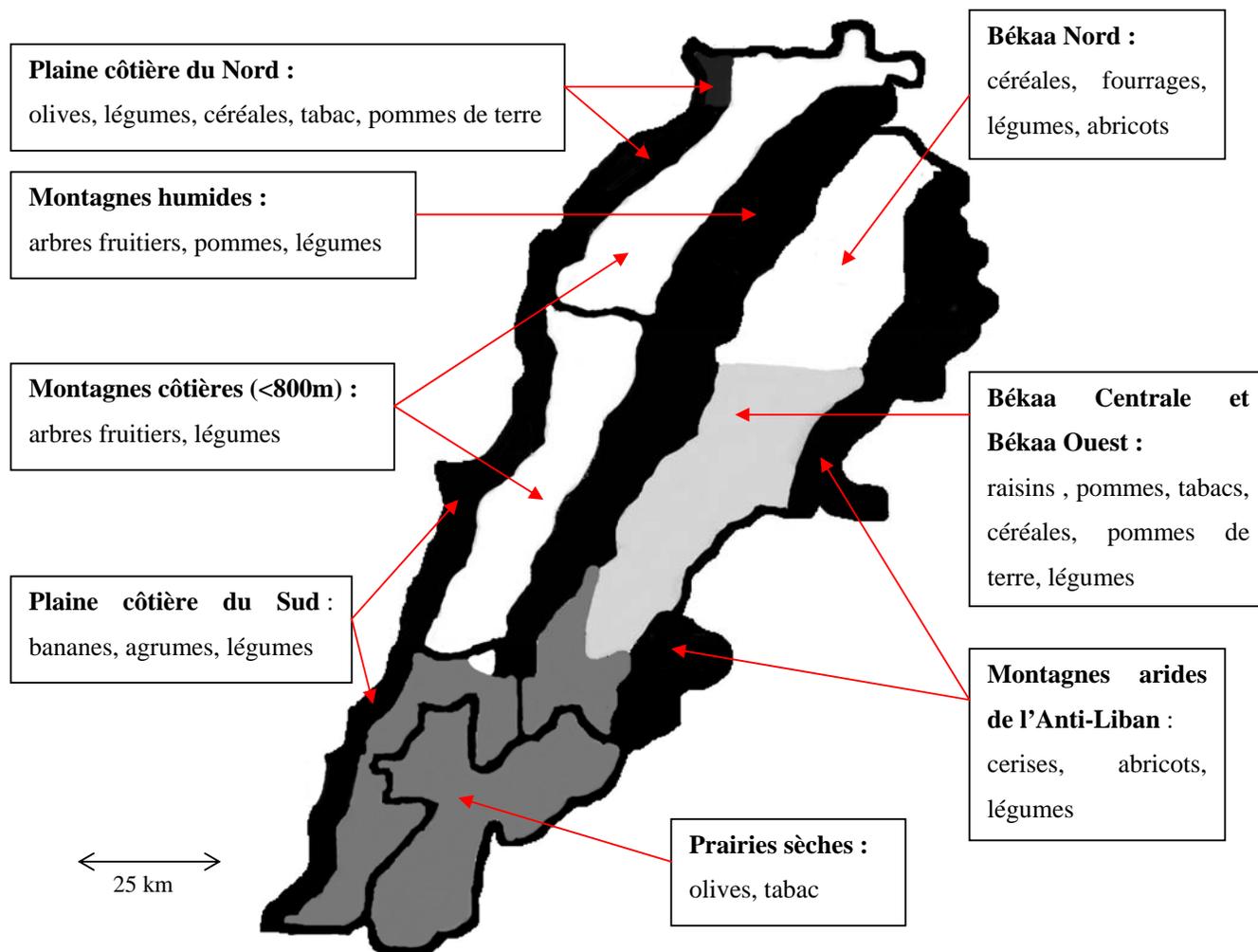
Les céréales ne font pas partie des cultures majeures de l'agriculture libanaise. De plus elles sont peu diversifiées, le blé représentant 80% de la production.

La diminution des surfaces des cultures industrielles entre 2000 et 2001 est remarquable. Cette baisse est due au déclin de la betterave sucrière qui a vu sa culture passer de 7 027ha à 270ha entre 2000 et 2001 en raison de la fin des prix garantis par l'Office des Céréales et de la Betterave Sucrière (OCBS).

La production d'olives pour l'année 2001 a été marquée par des rendements très faibles, limitant la production à 85 800 tonnes contre 189 500 en 2000.

Présentation des aires de productions

Les différentes régions agricoles du Liban sont présentées sur la figure 4.



Source : Elements of Agricultural Policy (APP), 2003

Figure 4 : Présentation des aires de productions agricoles du Liban

La diversité des situations pédoclimatiques présentées précédemment est à l'origine de la diversité des potentialités agricoles des différentes régions du Liban.

1.1.2.3 Les aspects socioculturels de l'agriculture Libanaise

Les Libanais portent beaucoup d'importance à la possession de la terre car elle est le plus souvent un héritage familial et représente un bien à transmettre aux générations futures. Elle participe également au maintien de la terre au sein de la communauté religieuse.

Cet attachement à la terre ajouté à la législation de l'héritage est généralement un frein à l'activité agricole. En effet, lors d'une succession, les héritiers se partagent entre eux un même terrain ou deviennent copropriétaires de celui-ci. Dans les deux cas, l'exploitation de la terre d'une façon rentable est rendue délicate soit en raison du morcellement des terres agricoles soit en raison du grand nombre de propriétaires de la terre. L'existence des cohéritiers à l'étranger a accentué ce problème car les démarches à entreprendre pour retrouver les propriétaires des terrains sont souvent longues et onéreuses.

Compte tenu de l'attachement des libanais à la terre, de la spéculation immobilière près des zones urbanisées et de l'absence de plan d'occupation des sols, la terre «agricole» a une valeur très élevée. On rencontre ainsi des terres cultivables situées à proximité des zones construites estimées à 25\$/m².

L'agriculture est considérée par les libanais comme une activité dégradante. Beaucoup de libanais abandonnent donc cette activité au profit d'activités plus «valorisantes». La main d'œuvre agricole est ainsi très majoritairement syrienne et saisonnière.

Pour étudier plus particulièrement la filière vitivinicole, il a été nécessaire de procéder à des entretiens avec les différents acteurs pour disposer des informations précises sur ce secteur. Le paragraphe suivant détaille la méthode utilisée pour obtenir ces informations.

1.2 Méthodologie : la collecte de l'information

1.2.2 Les contraintes locales

1.2.2.1 Les difficultés rencontrées dans la collecte d'information

Etape essentielle dans toute étude de filière, la collecte de l'information est au Liban une tâche particulièrement délicate. En effet, ce pays dispose de peu de services de statistiques ou de services regroupant des informations. De plus, les administrations et organismes existants sont en général pauvres en informations et ne consentent pas toujours à les divulguer.

Quant aux acteurs de la filière viticole, ils travaillent de façon isolée. Ils sont généralement réticents à dévoiler les caractéristiques de leurs entreprises, de peur que des informations capitales ne soient connues de la concurrence. En outre, aucun organisme n'est chargé pour le moment de regrouper les informations les concernant.

1.2.2.2 La fiabilité des informations disponibles

Les informations disponibles sont donc très limitées et sont souvent contestées. Les critiques sont par exemple nombreuses au sujet du recensement agricole réalisé en 1999, certains émettant quelques réserves concernant la collecte des informations auprès des agriculteurs. Les données communiquées par les services des douanes libanaises sont elles aussi contestées car elles font état d'échanges entre la Syrie et le Liban qui seraient anormalement faibles et sans doute bien en-dessous de ce qui peut être observé depuis le Liban.

1.2.3 La recherche de l'information sur le terrain

1.2.3.1 Le choix de la clé d'entrée

Devant le manque d'informations et de fiabilité de ces données, il a été nécessaire de rechercher de l'information complémentaire directement auprès des acteurs de la filière. La plupart n'étant pas référencés dans les différentes administrations, la première étape a été de les identifier. Cette identification a permis par la suite une sélection des acteurs à interroger.

Le choix des acteurs de la filière à rencontrer s'est porté en priorité sur les acteurs centraux et facilement identifiables : les transformateurs de raisin et les exportateurs de raisin de table, tous deux étant référencés auprès des Chambres de Commerce et d'Industrie et d'Agriculture.

La position centrale de ces entreprises a permis d'identifier, par la suite, les acteurs situés en amont et aval de celles-ci : les viticulteurs, les fournisseurs d'intrants et de matériel, les sociétés de commercialisation, les grossistes, les administrations et organismes intervenant dans la filière.

1.2.3.2 La recherche d'information

Compte tenu de la réticence d'un grand nombre des acteurs de la filière à partager des informations, l'enquête de terrain s'est appuyée sur un guide de discussion plutôt que sur un questionnaire. En effet, les Libanais sont plus loquaces au cours d'un entretien dirigé que lors d'une séance de questions/réponses qu'ils considèrent comme un interrogatoire.

Ce guide de discussion a permis, lors des entretiens avec les différents acteurs, de comprendre l'organisation et le fonctionnement de la filière, mais aussi le rôle des acteurs dans cette filière et les problèmes qu'ils rencontrent.

Les thèmes développés dans ce guide sont au nombre de cinq :

1. Présentation et évolution de l'entreprise. La connaissance de la structure des entreprises et de l'évolution de leur activité a permis de déterminer l'organisation et la place des différentes sociétés dans la filière.
2. Aspects techniques de l'activité de l'entreprise. Ces informations ont permis de comprendre le fonctionnement des sociétés et de la filière ainsi que les erreurs commises, quand elles existent.
3. Volets économique et commercial. Ces informations ont pour objectif de déterminer la compétitivité, la dynamique économique et la situation commerciale de la filière viticole libanaise.
4. Relations entre les différents acteurs de la filière. Cette partie a pour but de mettre en avant les relations existant entre les différents acteurs : fournisseurs, producteurs, distributeurs, sociétés de services et administrations.
5. Constat sur les points forts, les points faibles, l'avenir de la filière et de l'entreprise au sein de celle-ci. Cette partie a pour but d'essayer de percevoir le sentiment des acteurs sur leur activité afin d'envisager les possibles évolutions.

L'annexe 1 est un exemple du guide de discussion utilisé lors des entretiens avec les vinificateurs.

Un guide de discussion équivalent a été utilisé pour les producteurs de raisin, les transformateurs, les exportateurs et les fournisseurs d'intrants agricoles. Les sociétés de services, de commercialisation, les centres de formation et les administrations ont également été interrogés sur leurs missions et leurs actions dans la filière ou dans l'agriculture en général.

Les entretiens se sont déroulés du 23 avril 2003 au 10 juillet 2003. Les acteurs rencontrés, dont la liste figure en annexe 2, ont été échantillonnés dans la mesure du possible. Nous avons également pu bénéficier des enquêtes réalisées par Yolla Ghora, directrice de l'ESIAM, dans le cadre de sa thèse traitant des problèmes qualitatifs affectant la production de raisin de table de la Békaa. Ainsi, le nombre de viticulteurs interrogés s'élève à 79, le nombre de transformateurs à 16, le nombre d'exportateurs à 7, ainsi que de nombreux services administratifs et sociétés intervenant dans la filière.

1.2.3.3 Le croisement des informations

Comme nous l'avons vu, les sources d'informations sont multiples et manquent pour la plupart de fiabilité. Il a donc été nécessaire, par la suite, de confronter et de croiser les données afin d'obtenir des informations les plus fiables possibles. A ce propos, les estimations des flux de produits et financiers ont demandé un travail particulièrement important compte tenu de l'importante discordance existant entre les données de différentes sources.

La suite de cette étude est en partie basée sur les résultats de cette recherche. La source des informations issues de ces enquêtes est indiquée dans ce document sous le titre : « enquête 2003, Le Lay, Roger ».

1.3 La viticulture au Liban : une culture traditionnelle en pleine évolution

1.3.2 Le Liban, une terre de prédilection pour la culture de la vigne

1.3.2.1 Les atouts du milieu naturel libanais pour la culture de la vigne

Le Liban présente de nombreux atouts pour la culture de la vigne et la production de raisin de qualité. En effet, la vigne trouve au Liban des conditions pédologiques, climatiques et parasitaires très favorables à sa culture.

Ainsi, la grande diversité des situations pédoclimatiques est favorable à la production intensive de raisin d'une part et à une production de grande qualité d'autre part.

La culture de la vigne sur le territoire libanais bénéficie également d'une très faible pression parasitaire. Celle-ci se limite le plus souvent à la présence du phylloxera, qui détruit l'intégralité du vignoble au début du siècle, et à la pression fongique exercée par l'oïdium. Les autres parasites sont souvent peu nombreux ou sans grandes conséquences sur la production, excepté pour les vers de la grappe sur raisin de table. En outre, compte tenu de l'absence de précipitations et de la faible humidité pendant la période végétative de la vigne, le mildiou et le botrytis ne trouvent pas les conditions climatiques favorables à leur développement sur une grande partie du territoire libanais. Cette faible pression parasitaire rend ainsi aisée la production de «raisins biologiques».

Si le milieu naturel libanais est globalement très favorable à la culture de la vigne, quelques précautions sont à prendre concernant le choix du matériel végétal pour faire face aux quelques contraintes biologiques et pédoclimatiques.

L'usage d'un porte-greffe est indispensable pour lutter contre le phylloxera. De plus compte tenu du fort pouvoir chlorosant d'une grande part des sols libanais et de l'absence de précipitations pendant le cycle végétatif de la vigne, le choix du porte-greffe doit généralement s'orienter vers ceux supportant des taux élevés de calcaire actif et résistant à la sécheresse. En raison des fortes chaleurs journalières, il est intéressant d'utiliser des porte-greffe retardant le cycle végétatif de la vigne afin de ralentir la vitesse de maturation des baies de raisin et ainsi obtenir des raisins plus aromatiques.

Les fortes chaleurs enregistrées pendant le cycle végétatif semblent incompatibles avec la culture des cépages les plus septentrionaux.

1.3.2.2 Les potentialités viticoles du territoire libanais

Le Liban dispose d'un milieu naturel propice à la production intensive de raisin de table. En effet, compte tenu de la richesse naturelle des sols et de l'abondance des réserves en eau, la production de raisin de table à haut rendement est possible sur une grande partie du territoire libanais, avec ou sans irrigation.

Ces conditions sont particulièrement favorables dans la plaine de la Békaa, excepté dans la partie au Nord de Balbek où la faiblesse des précipitations (moins de 350mm) et la faible réserve en eau des sols rendent nécessaire une importante irrigation. Les conditions sont également favorables dans la plaine du Akkar.

La production de raisin de cuve au Liban bénéficie également d'un contexte très favorable. En effet, la culture sur les coteaux, dans des sols où l'alimentation hydrique et minérale est limitante mais régulière, permet une concentration naturelle des baies produisant ainsi des raisins à très fort potentiel œnologique. Il est à noter qu'aucun blocage de maturité, néfaste à la production de raisin de qualité, n'a jusqu'à présent été observé au Liban, malgré l'absence de précipitation et les fortes chaleurs enregistrées pendant la période végétative de la plante.

La grande diversité des territoires et la possibilité de cultiver de la vigne entre 900 et 1800m d'altitude, permettent la culture d'une grande gamme de cépages.

Les températures relativement fraîches enregistrées la nuit dans la plaine de la Békaa ou dans le Mont Liban sont également favorables à l'obtention de raisins de qualité.

1.3.2.3 Les aspects socioculturels de la production de raisin et ses évolutions

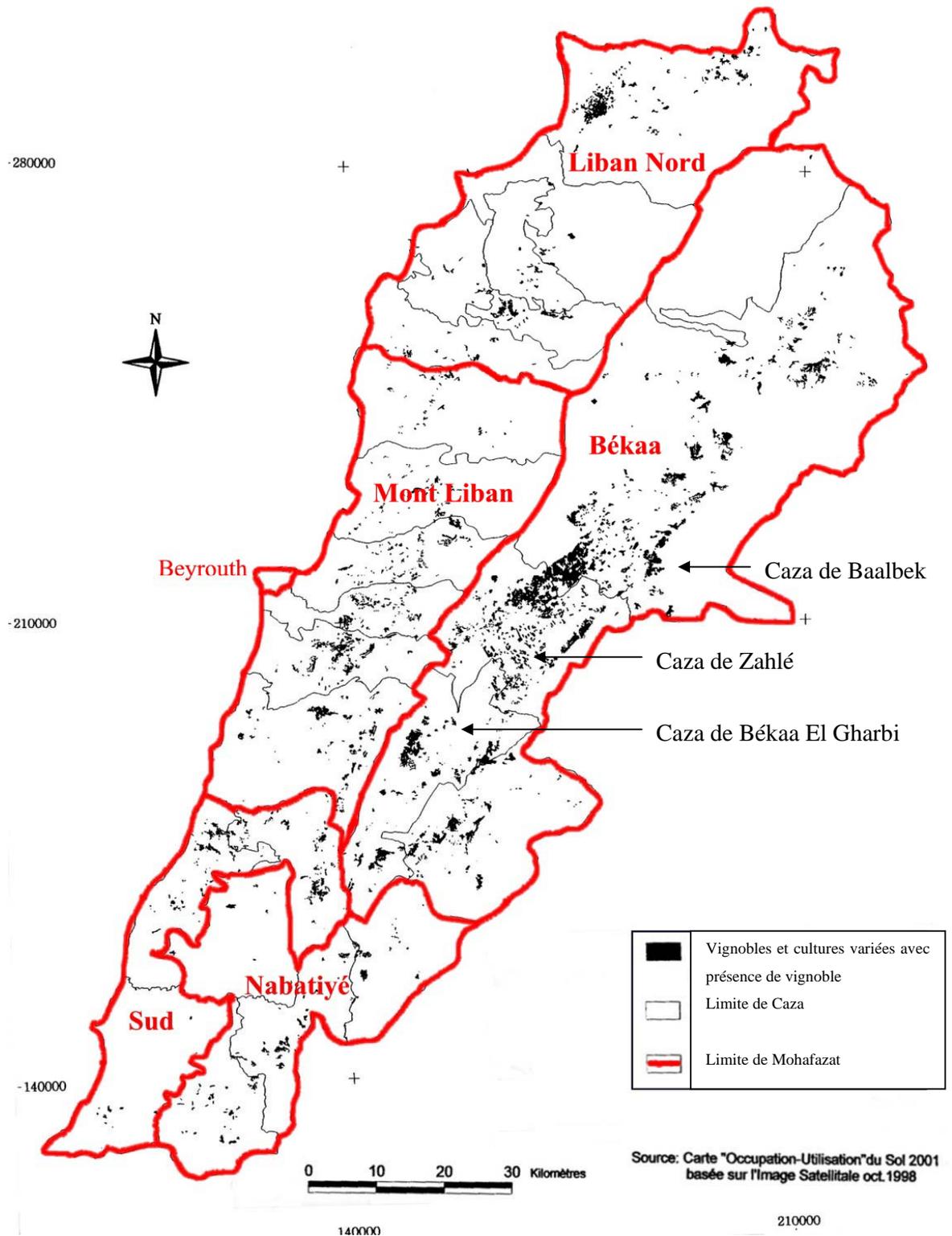
La vigne, originaire du Caucase, s'est ensuite développée dans le Proche Orient avant que les Romains ne diffusent cette plante dans tout le monde méditerranéen. Un pressoir datant de l'époque pré-romaine a ainsi été retrouvé dans la région de Damas. La vigne est donc une culture traditionnelle du Liban. Les raisins de cuve étaient initialement destinés à l'élaboration du vin de messe. La culture de la vigne produisant des raisins de cuve s'est ensuite généralisée pour la production de vin et d'arak, prolongée ou non par une activité commerciale. Ainsi, de nombreuses familles cultivent quelques pieds de vigne dont la production sera consommée en l'état ou vinifiée de façon artisanale, et parfois même distillée afin de produire de l'arak, la boisson traditionnelle du Liban.

La culture de la vigne destinée à produire de l'alcool concerne majoritairement les communautés chrétiennes. Cependant, on retrouve de plus en plus de musulmans impliqués dans cette production, les uns cultivant de la vigne destinée à produire du raisin de cuve, les autres étant actionnaires dans des caves de vinification.

1.3.3 Les aires de production du raisin au Liban

La figure 5 présentée ci dessous met en évidence les aires de production de raisin (table et cuve confondus). Cette carte a été réalisée sous la direction de la FAO à partir d'images satellitaires en 1998.

Répartition des Vignobles au Liban



Source : FAO, Carte « Occupation – Utilisation » du sol, 2001

Figure 5 : Localisation des aires de production de raisin au Liban

Selon les données du recensement agricole effectué par la FAO en 1999, la culture de la vigne au Liban s'étend sur 11 420 ha, soit 4,6% de la surface agricole utile totale du Liban. Cette carte met en évidence que la Békaa est la principale région de production de raisin (de table et de cuve) du Liban avec 7 871ha de vigne recensés en 1999. On retrouve ainsi principalement la vigne dans les cazas de Baalbek, de Zahlé et de Békaa El Gharbi. (les cazas se rapprochent administrativement de la notion française de canton). Après la Békaa vient par ordre d'importance la région du Liban Nord avec 1 529ha, le Mont Liban avec 1 512ha, le Sud avec 306ha puis la région de Nabatiyé avec 201ha.

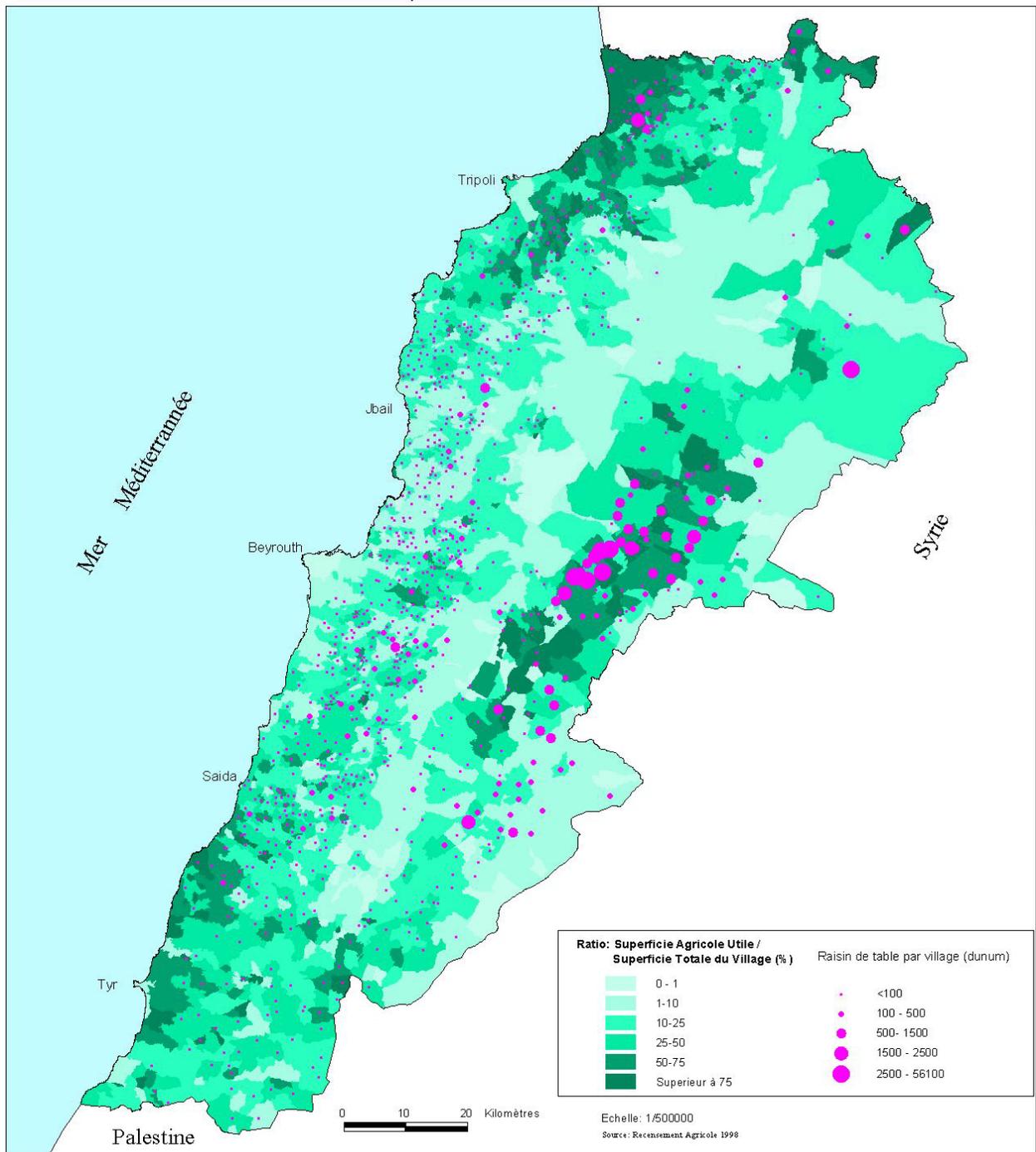
1.3.4 La production de raisin de table au Liban

1.3.4.1 Une production essentiellement localisée dans la plaine de la Békaa

Parmi les 11 420 ha de vigne au Liban, 9 240 ha sont occupés par du raisin de table, soit près de 80% de la surface cultivée en vigne. Les aires de productions du raisin de table sont présentées dans la figure 6. Cette carte met en évidence l'existence de parcelles de vigne produisant du raisin de table dans l'essentiel des régions et des villages du Liban.

D'après le recensement agricole de 1999, la vigne destinée à produire du raisin de table est principalement localisée dans la région de la Békaa avec 6 630 ha, soit 71% de la surface cultivée et tout particulièrement dans les Cazas de Baalbek (4 105 ha) et de Zahlé (1 476 ha). Les communes de Furzol, Ablah, Niha, Tamnine El Faouqa sont ainsi largement dominées par la culture de la vigne produisant du raisin de table. Elles regroupent l'essentiel de la production de raisin de table destinée à être commercialisée. On trouve également cette production dans le Mont Liban (1 256 ha), dans le Liban Nord (896 ha), dans le Sud Liban (263 ha) et à Nabatiyé (195 ha).

La Part de La SAU et la Répartition
 des Superficies des raisins de table



Source : Recensement agricole, FAO, 1999

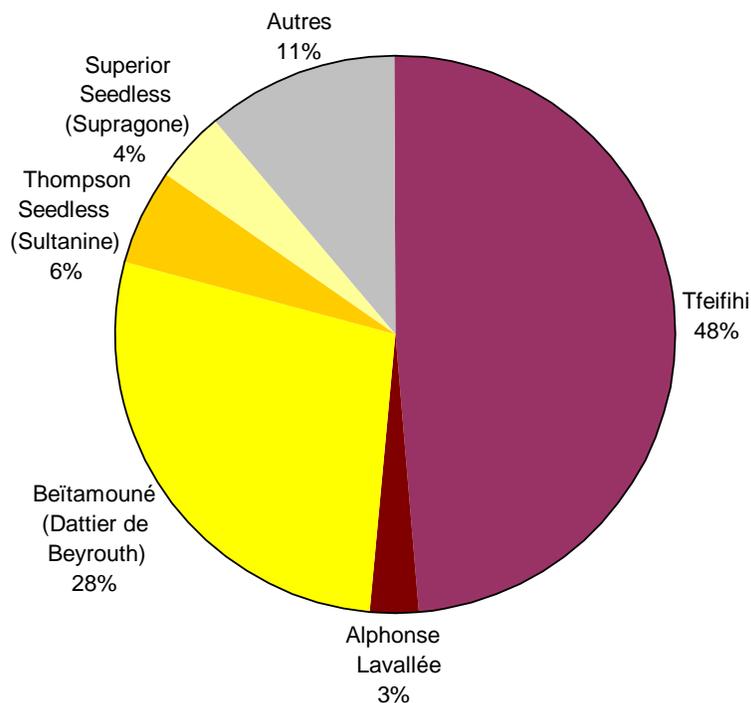
Figure 6 : Les aires de production du raisin de table au Liban

La figure 6 met en évidence que les parcelles produisant du raisin de table sont, pour la majorité, cultivées dans la plaine où les sols sont argileux, profonds et où la vigne peut puiser suffisamment d'eau pour son alimentation. Cette localisation est propice à l'obtention de rendements élevés.

1.3.4.2 Une production traditionnelle de Tfeifihi et de Beïtamouné

La production de raisin de table au Liban est estimée à 89 000 tonnes d'après l'enquête de production réalisée par la FAO en 2001. En considérant que cette production est réalisée sur 9 240 ha, le rendement moyen est de 9,6 tonnes par hectare. Cependant, cette valeur prend en compte les parcelles à l'abandon et les parcelles non entrées en production. Ainsi, les rendements les plus fréquemment observés sur le terrain sont compris entre 12 et 18t/ha.

La production de raisin de table est très largement dominée par deux cépages traditionnels du Liban : Le Tfeifihi (variété rouge) et le Beïtamouné (variété blanche) appelé également Dattier de Beyrouth. La figure 7 présente la répartition des différentes variétés de raisin de table des 63 viticulteurs interrogés produisant du raisin de table sur une surface totale de 360 ha.



Source : enquête 2003, Le Lay, Roger , enquêtes de Yolla Ghora (travaux de thèse)

Figure 7 : Répartition des différentes variétés de raisin de table des agriculteurs échantillonnés

D'après ces enquêtes, le Tfeifihi et le Beïtamouné représentent respectivement 48 et 28% de la surface cultivée en raisin de table. Ces valeurs ont été confirmées par les exportateurs et les grossistes qui commercialisent ces différentes variétés. On peut donc estimer que le Tfeifihi et le Beïtamouné occupent respectivement près de 4 400 et 2 600 ha au Liban. Les 2240 ha restant de raisin de table sont cultivés avec de l'Alphonse Lavallée, du Cardinal, du Sourî (variété supposée d'origine syrienne), et des variétés apyrènes telles que la Sultanine (ou Thompson Seedless) ou la Sugraone (ou Superior Seedless).

L'époque de maturité du Tfeifihi et du Beïtamouné sont très proches et se situent quatre semaines après le Chasselas (VIDAUD J et al, 1993). La période de vendange est donc regroupée dans le temps de début septembre à fin octobre. Cependant, la culture dans des régions plus précoces que le centre de la Békaa, comme le nord de celle-ci (El Qaa) ou dans la région du Akkar, permet aux producteurs de commercialiser leurs raisins avant le pic de production et de bénéficier de prix de vente plus élevés.

Pour éviter de vendre du raisin faiblement rémunéré, des variétés plus précoces que le Beïtamouné et le Tfeifihi sont de plus en plus cultivées car elles peuvent être vendangées de fin juillet à début août, quand les marchés sont moins engorgés.

Les raisins de table produits au Liban rencontrent souvent des problèmes de qualité. Ces problèmes ont le plus souvent pour origine l'absence de sélection des variétés utilisées mais également des itinéraires techniques mal maîtrisés.

En effet, jusqu'à présent, ni de sélection massale ni de sélection clonale n'ont été réalisées. Ainsi, ce manque de sélection n'a pas permis de faire évoluer ni au moins de conserver les qualités agronomiques des variétés plantées, l'Obeïdi, le Tfeifihi, le Beïtamouné, le Sourî, le Zeini, le Maghdouchi. De plus, les études ampélographiques sont peu nombreuses et beaucoup de variétés typiques de villages sont méconnues.

D'autre part, la méconnaissance technique des producteurs entraîne des défauts qualitatifs importants. Le manque de coloration des baies de raisin de la variété Tfeifihi est très fréquent et, d'après nos estimations, ce déficit de coloration concernerait près de 20% de la production totale. D'autre part, des taux de résidus de produits phytosanitaires très supérieurs aux taux légaux ne sont pas rares. Selon une étude réalisée par Yolla Ghorra, directrice de l'ESIAM, les taux de résidus de produits phytosanitaires détectés dans les raisins seraient supérieurs à la Limite Maximale de Résidu (LMR) pour 25 à 30% des viticulteurs testés. Les produits incriminés sont le

plus souvent des fongicides et des insecticides et les doses détectées sont entre deux et cinq fois celle de la LMR.

1.3.4.3 Les évolutions de la production de raisin de table

Il est relativement difficile d'évaluer l'évolution des surfaces de la viticulture de raisin de table au Liban. Cependant, il semblerait que globalement, la surface cultivée en raisin de table se maintienne. Ainsi, même si l'on observe l'abandon de quelques parcelles en zone montagneuse mais également dans la plaine de la Békaa, de nouvelles plantations sont réalisées sur de grandes surfaces, avec d'autres variétés que le Tfeifihi et le Beïtamouné.

En effet, avec de nouvelles variétés les producteurs espèrent ne plus rencontrer de problèmes de coloration (comme pour le Tfeifihi) ou de conservation (comme pour le Beïtamouné) et ainsi bénéficier de prix de vente plus élevés. Même s'il semble que ces variétés soient plus demandées sur les marchés internationaux que le Tfeifihi et le Beïtamouné, les exportations sont encore limitées car les volumes produits sont encore faibles.

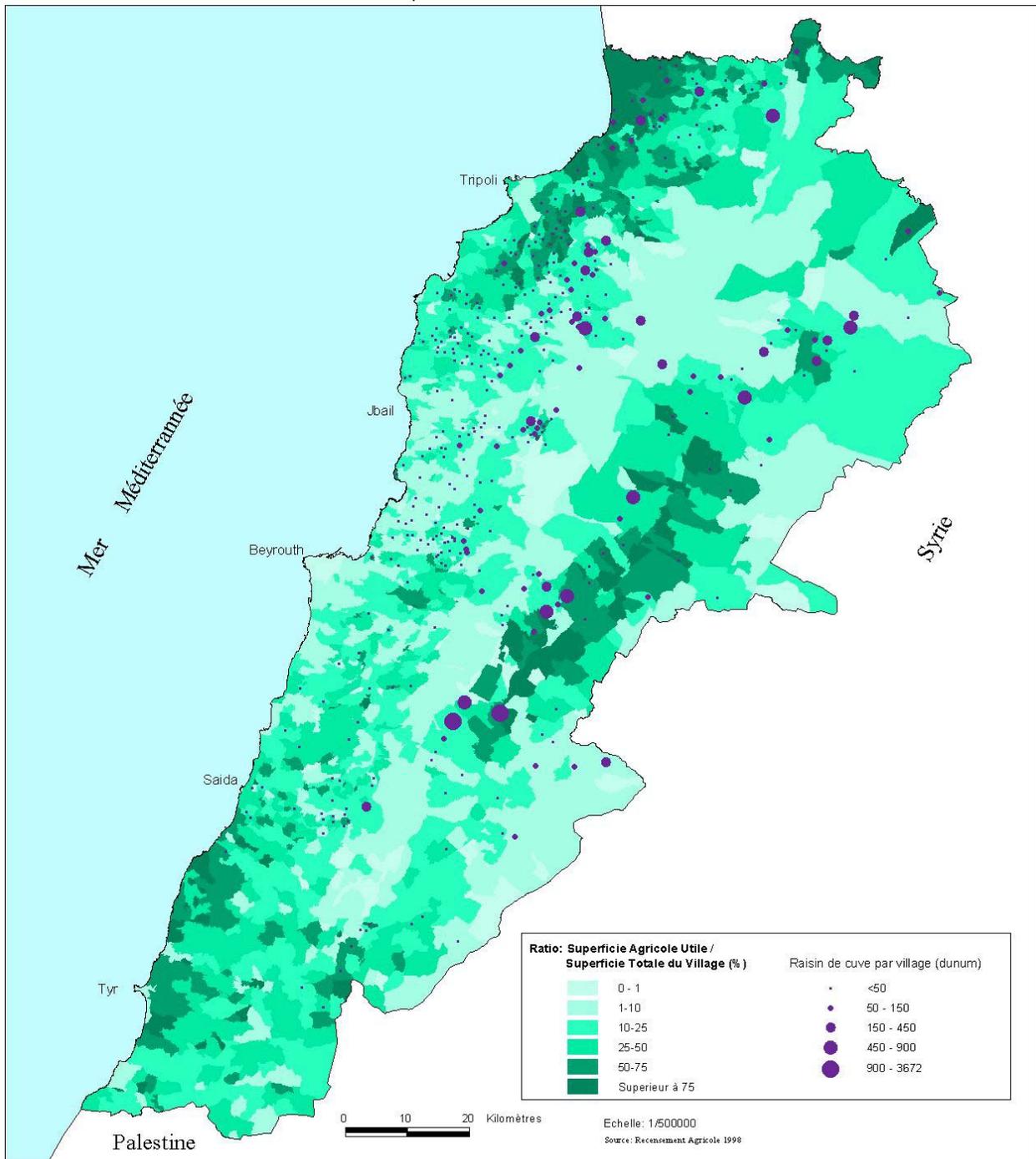
1.3.5 La production de raisin de cuve, une activité en plein essor

1.3.5.1 Une production essentiellement localisée dans la plaine de la Békaa

La figure 8 situe les aires de production du raisin de cuve. D'après le recensement agricole de 1999, la surface cultivée en raisin de cuve destinée à produire du vin ou de l'arak est de 2 180 ha. Là encore, l'essentiel se situe dans la Békaa où l'on retrouve 1 241 ha, soit 57% de la surface totale et tout particulièrement en Békaa Ouest dans la région de Békaa El Gharbi, sur les communes de Mansoura, Amiq et Kefraya. On retrouve également de la vigne produisant du raisin de cuve dans le Nord du Liban (633 ha), dans le Mont Liban (256 ha), et très peu dans le Sud Liban et Nabatiyé (50 ha).

Cette localisation est très nettement corrélée avec les régions à dominance chrétienne.

La Part de La SAU et la Répartition
 des Superficies des raisins de cuve



Source : Recensement agricole, FAO, 1999

Figure 8 : Les aires de production du raisin de cuve au Liban

Les parcelles produisant du raisin de cuve se situent pour une partie dans la plaine de la Békaa, à proximité du Litani, dans des conditions où l'alimentation hydrique et minérale des pieds de vigne n'est pas limitante. Les rendements potentiels sont donc élevés, ce qui est peu propice à la production de raisin de qualité pour l'élaboration de vin.

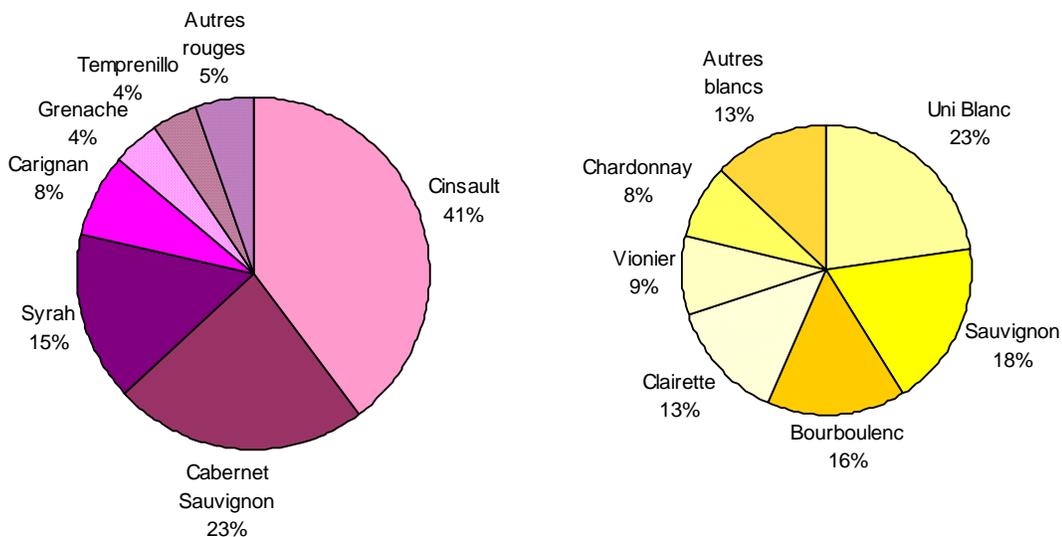
Le reste des parcelles se situe sur les coteaux de la Békaa ou du Mont Liban, dans des conditions où l'alimentation hydrique des pieds de vigne est souvent limitante. Les raisins produits sont ainsi de bien meilleure qualité quand les rendements sont maîtrisés.

1.3.5.2 Un encépagement dominé par l'Obeïdi et le Cinsault

Selon les résultats de l'enquête de production effectuée par la FAO, la production de raisin de cuve (arak + vin) était de 27 200 tonnes en 2001. D'après nos estimations, 6 000 tonnes sont destinées à la production de vin, soit 22% de la production totale de raisin de cuve, le reste étant utilisé pour la production d'arak, soit 21 200 tonnes. Le rendement moyen de production de raisin de cuve est donc de 12,5 t/ha.

L'Obeïdi est le cépage de cuve traditionnellement cultivé au Liban. Ce cépage blanc était initialement destiné à la production du vin de messe et d'arak. Aujourd'hui, il est principalement destiné à la production d'arak, plus rarement à la consommation comme raisin de table et exceptionnellement à la production de vin blanc. On estime qu'il représente près de 800 ha.

La surface cultivée en raisins de cuve, transformés en vin, est estimée à près de 1 400 ha dont 80 % de cépages rouges et 20 % des cépages blancs. Après l'Obeïdi, le Cinsault est le second cépage cultivé au Liban, en terme de superficie plantée. Il a été largement planté entre 1950 et 1980, et reste encore le principal cépage destiné à l'élaboration de vin. Cependant, dans de nombreuses caves de vinification, le Cinsault entre dans la production d'arak. Il représente actuellement près de 40 % de la surface en cépages rouges soit une superficie de près de 450 ha.



Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Figure 9 : Répartition des cépages de raisin de cuve transformés en vin (sans l'Obeidi)

Les principaux cépages, outre le Cinsault, sont le Cabernet Sauvignon, la Syrah et le Carignan pour les cépages rouges ; l'Ugni Blanc, le Sauvignon, le Bourboulenc et la Clairette pour les cépages blancs. Les cépages dit «nobles» occupent une surface de plus en plus importante.

1.3.5.3 La production de raisin de cuve dans une dynamique d'expansion et d'évolution de l'encépagement

La culture de raisin de cuve est, depuis cinq ans, en pleine expansion. En effet, cette production bénéficie d'une très bonne image, avant tout économique, liée à la forte demande en raisin des caves de vinification. Elle stimule les investisseurs à s'engager dans cette culture et les agriculteurs à cultiver des terres parfois peu propices à la production de raisin de cuve de qualité. Environ 200 ha de vigne destinés à la production de vin ont ainsi été plantés depuis cinq ans et les projets de plantation de vignobles se multiplient de façon impressionnante.

Les variétés cultivées au Liban destinées à la production de vin sont en pleine évolution. En effet, les vins produits au Liban à partir des cépages plantés entre 1950 et 1980 (Cinsault, Ugni Blanc, Clairette, Bourboulenc) sont généralement de basse qualité et sont de moins en moins recherchés par les consommateurs. La part de ces cépages diminue donc au profit des cépages dit « nobles ». Les nouvelles plantations sont donc essentiellement réalisées avec du Cabernet Sauvignon, de la Syrah, du Chardonnay, du Viognier...

1.3.6 Les différents modes de production

1.3.6.1 La production de raisin de table en pergola

Le raisin de table est produit au Liban à partir de vigne conduite en pergola. Les densités de plantation sont comprises entre 650 et 800 pieds par hectare. Les tailles effectuées sont longues avec environ 50 bourgeons par plant.



Figure 10 : Culture de vigne en pergola à Furzol (Békaa)

Ce système de production en pergola semble bien adapté aux objectifs de production de raisin de table au Liban, qui sont avant tout l'obtention de grosses grappes, saines et sans défauts visuels. En effet, ce système permet :

- de conserver les grappes en dessous du feuillage afin de les protéger du soleil,
- d'aérer les grappes afin de limiter les risques fongiques et parasitaires,
- de faciliter les vendanges manuelles en rendant les grappes accessibles.

En revanche, avec ce mode de conduite, les grappes sont moins exposées au rayonnement ultra violet (UV), accentuant ainsi le risque d'attaque par l'oïdium.

La culture de la vigne en pergola permet l'obtention d'une surface foliaire exposée maximale de 1 m²/m² de sol contre par exemple 1,34 m²/m² de sol pour une culture en lyre ouverte. Ce mode de conduite limite donc l'activité photosynthétique. Cependant, ceci ne semble pas être préjudiciable à la production de raisin de table au Liban.

1.3.6.2 La production «en éventail», ou «en vigne rampante», traditionnellement utilisée pour l'Obeïdi

Le mode de conduite traditionnel de la vigne au Liban est qualifié de culture «en éventail» ou «rampante». En effet, les troncs des plants de vigne mesurent plus d'un mètre de longueur, rampent le long du sol en hiver et sont surélevés avec un tuteur en bois afin d'éloigner le raisin du sol pendant la période végétative de la plante.



Figure 11 : Culture de la vigne en éventail à Niha, sur les contreforts Est du Mont Liban

Ce mode de conduite est essentiellement utilisé sur les coteaux, pour la culture de l'Obeïdi destiné à la production d'arak. Avec ce système de conduite, les pieds sont relativement bien épargnés des dégâts liés à la neige et au vent. Cependant, pour permettre le labour, les pieds doivent être écartés du sol, ce qui occasionne une charge de travail supplémentaire. De plus, ce mouvement serait à l'origine de ruptures du point de soudure entre le porte-greffe et le greffon.

Les densités de plantations sont généralement comprises entre 800 et 1 600 pieds par hectare. Les tailles effectuées sont longues.

1.3.6.3 La production en gobelet ou palissée, modes de conduite choisis pour les raisins de cuve

Les modes de conduite choisis par les viticulteurs pour la production de raisin de cuve destiné à l'élaboration de vin sont le gobelet (60 % de la surface) ou le palissage vertical (40 % de la surface). Chaque viticulteur choisit le mode de conduite selon ses préférences. Le port du cépage (tombant ou dressé) n'est qu'exceptionnellement pris en compte dans ce choix.

La conduite de la vigne en gobelet présente l'avantage d'être moins onéreuse à l'installation et de mieux résister à la neige. En revanche, les dégâts liés au vent peuvent être importants au Liban.

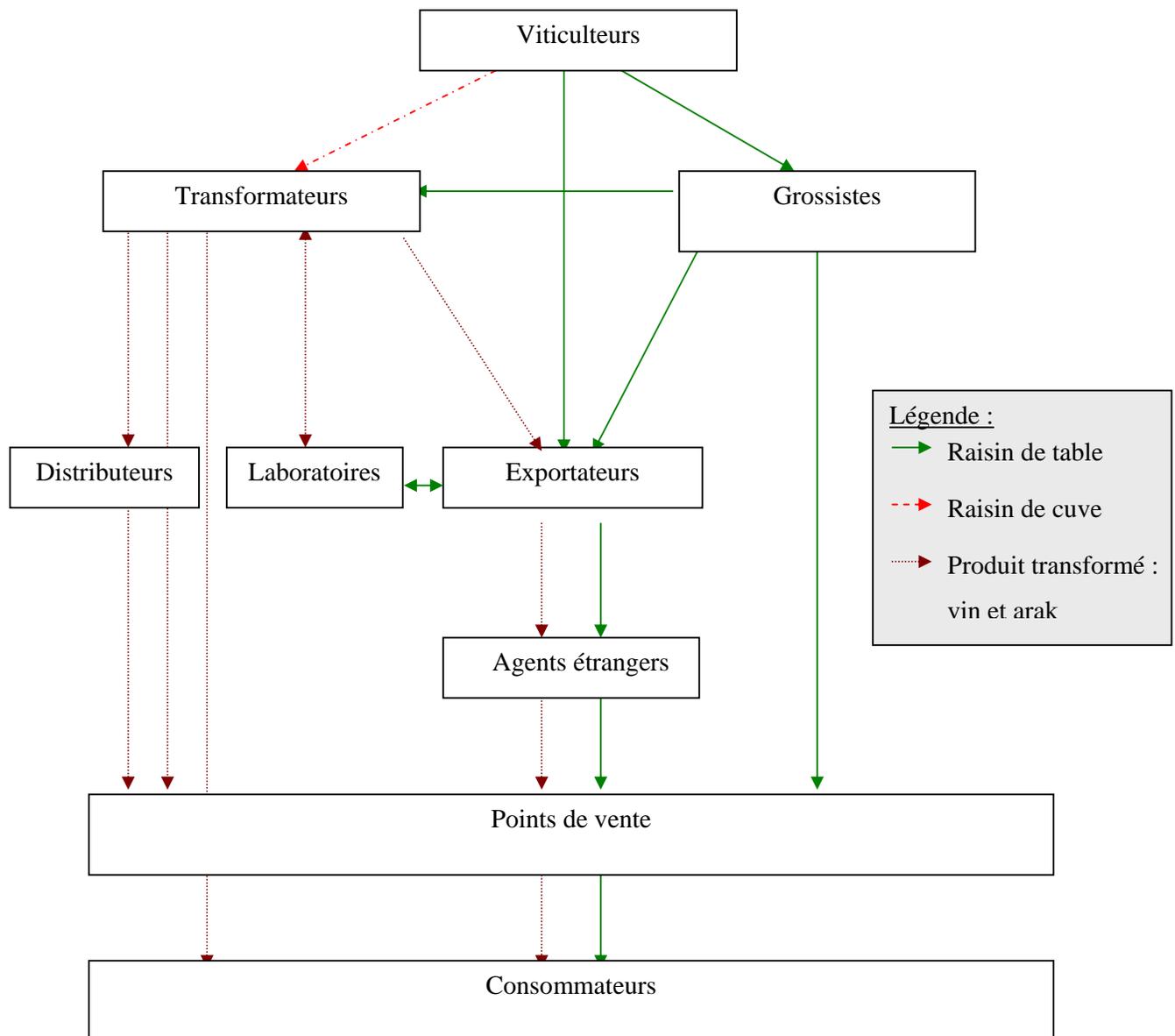
La conduite avec palissage vertical permet une meilleure résistance au vent et une meilleure efficacité des traitements phytosanitaires. L'argument selon lequel le palissage permettrait « *d'obtenir une maturité plus homogène à la vendange* » a été aussi avancé, bien que ceci puisse être fortement contesté. Quelques producteurs installent le palissage pour anticiper une hausse possible du coût de la main d'œuvre car la mécanisation, notamment de la vendange, y est plus facile. Cependant, la transformation d'une vigne conduite en gobelet traditionnel en gobelet aplati est tout à fait possible et a permis la mécanisation de la récolte notamment dans le Sud-Est de la France. Le palissage a l'inconvénient de demander des investissements plus importants.

Les densités de plantation varient de 600 à 5 000 pieds/ha avec une majorité de parcelles plantées à 3 200 pieds/ha (2,50 m entre les rangs et 1,25 m entre les pieds d'un même rang). Les nouvelles plantations sont essentiellement réalisées à cette densité.

2 ORGANISATION, FONCTIONNEMENT ET RESULTATS DE LA FILIERE VITICOLE AU LIBAN

2.1 Présentation des agro-systèmes viticoles et vinicoles au Liban

2.1.1 Organisation générale de la filière



Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Figure 12 : Organisation générale de la filière viticole au Liban

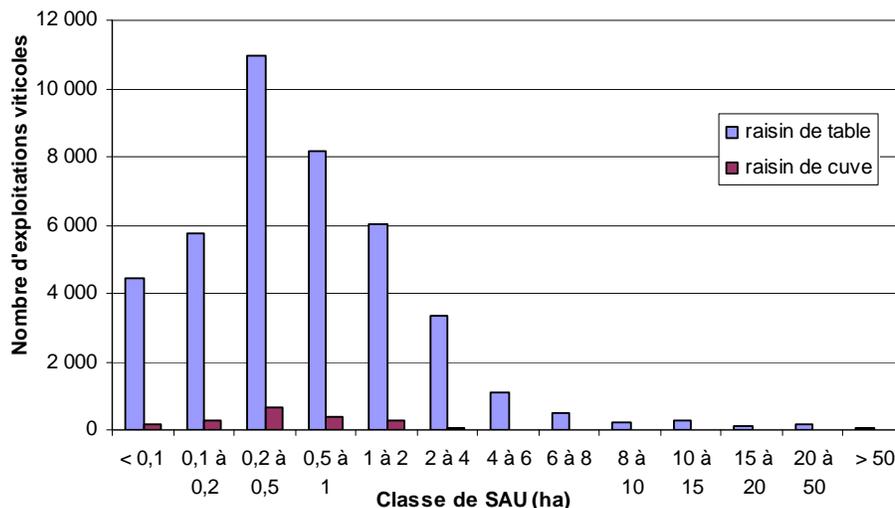
La figure 12 représente les différentes activités liées à la filière raisin au Liban. Il est à noter qu'une structure peut regrouper plusieurs de ces activités. Par exemple, un vinificateur peut être à la fois viticulteur, transformateur et distributeur. Sur ce schéma les acteurs assurant l'approvisionnement, la formation et l'encadrement des entreprises productrices, transformatrices ou commerciales n'ont pas été représentés dans un souci de clarté.

2.1.2 Les producteurs de raisin

2.1.2.1 Présentation des exploitations viticoles

Des exploitations viticoles nombreuses, de petites tailles et non spécialisées

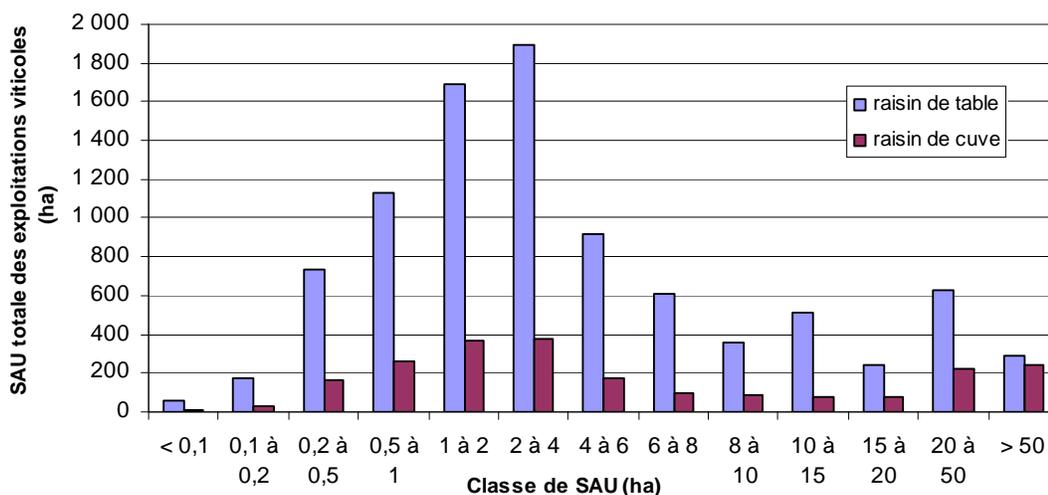
D'après les informations issues du recensement agricole réalisé par la FAO en 1999, il existe au Liban 41 071 exploitations agricoles produisant du raisin de table et 1 780 produisant du raisin de cuve. Cependant, dans ce recensement, est comptabilisé comme exploitation agricole, «*toute unité économique... comprenant des animaux et/ou des terres utilisées entièrement ou partiellement pour la production agricole*» (FAO, Résultats globaux du recensement agricole. Beyrouth). De ce fait, de nombreuses parcelles de petites tailles (moins de 0,1 ha) ont été comptabilisées comme exploitations agricoles alors qu'elles ne constituent pas une activité commerciale pour leur propriétaire.



sources : Recensement général agricole du Liban, FAO, 1999.

Figure 13 : Répartition du nombre des exploitations viticoles par classe de SAU

Ainsi le recensement a comptabilisé 4 440 et 138 exploitations de moins de 0,1ha produisant respectivement du raisin de table et du raisin de cuve (figure 13). Leur production est généralement destinée à la consommation familiale. Les exploitations de plus de 1ha sont en revanche peu nombreuses. Elles sont au nombre de 11 800 et 335 soit seulement 28 et 18 % des exploitations produisant respectivement du raisin de table et du raisin de cuve. Cependant, ces exploitations représentent respectivement 77 et 79 % de la surface cultivée en raisin de table et raisin de cuve (figure 14).



source : Recensement général agricole du Liban, FAO, 1999.

Figure 14 : Répartition de la surface des exploitations viticoles par classe de SAU

Si les exploitations viticoles sont nombreuses et de petite taille, elles sont également très rarement spécialisées dans cette production, particulièrement pour la production de raisin de table. En effet seulement 5 % des exploitations produisant du raisin de table et 21 % de celles produisant du raisin de cuve pratiquent la monoculture de la vigne.

Des exploitations majoritairement indépendantes

Les exploitations viticoles sont dans la majorité indépendantes. Elles font rarement partie de coopératives et dans le cas contraire, ces coopératives n'ont qu'une existence administrative et n'ont pas de réelles actions pour leurs adhérents. De ce fait, l'entraide entre les exploitations agricoles dans ces types de structures, quand elles existent, n'est pas une chose fréquente. L'attitude concurrentielle entre producteurs ne les incite pas non plus à une entraide entre exploitations indépendantes.

Dans le domaine viticole, il n'existe qu'une seule coopérative qui fonctionne réellement : la Coopérative des Coteaux d'Héliopolis. Elle regroupe des agriculteurs produisant du raisin de cuve destiné à produire du vin dans le Nord Ouest de la Békaa, sur onze villages chrétiens et musulmans, dans la région de Aïnata - Deir El Ahmar. Cette coopérative a été créée en 1999 sous l'impulsion de l'actuel président Samir Rahmé avec le soutien de l'expert agricole détaché par la coopération française, Serge Carmentran, en poste au service agricole de la Chambre de Commerce et d'Industrie et d'Agriculture (CCIA) de Zahlé. Celui-ci assure actuellement le suivi technique et coordonne le développement de la coopérative. Dans le cadre de la coopération française, le Conseil Général de l'Oise aide au financement des plantations de la coopérative. L'objectif de la création de cette structure est de doter la région d'un outil de développement en remplacement des cultures de haschich. L'implantation de vignes dans le secteur devrait permettre de limiter l'exode des populations des villages chrétiens et musulmans fortement éprouvés financièrement par l'arrêt des cultures illicites. Cette coopérative est pilote au Liban en terme de fonctionnement mutualiste ainsi que dans sa démarche sociale.

Mode de faire valoir des exploitations viticoles

L'essentiel des terres viticoles du Liban est exploité en faire valoir direct. Cependant, le mode de faire valoir indirect (location des terres ou bail en nature) est en nette augmentation pour les parcelles de raisin de cuve. Ces contrats sont réalisés par des vinificateurs, pour une durée de 15 à 30 ans. Le montant de la location peut être forfaitaire ou indexé sur le niveau de production des parcelles. Le vinificateur prend généralement à sa charge la plantation et l'exploitation des parcelles.

Les vinificateurs choisissent de plus en plus ce type de contrat compte tenu de la difficulté et du coût de l'acquisition de terres agricoles. En outre, avec ces contrats, ils contrôlent toutes les étapes de production de la vendange ce qui leur permet de disposer de raisins de meilleure qualité. Le développement de ce type de contrat va de pair avec le désir d'augmenter la qualité du vin produit.

2.1.2.2 Les moyens de production des exploitations viticoles

Le niveau de formation des exploitants viticoles

Les exploitants viticoles du Liban ont généralement suivi de très courtes formations scolaires. En effet, près de 13% des exploitants viticoles sont illettrés et 60% ont un niveau de formation ne dépassant pas le primaire. Les exploitants ayant reçu une formation agricole sont très peu nombreux. Quant aux formations purement viticoles, elles sont inexistantes au Liban. Les connaissances des viticulteurs ou de beaucoup des responsables des propriétés viticoles se basent donc généralement sur les traditions familiales.

Une main d'œuvre essentiellement temporaire

La main d'œuvre affectée à la production de raisin est essentiellement temporaire. Compte tenu du manque d'information disponible, il est difficile d'estimer le nombre d'ouvriers permanents et temporaires employés par les exploitations viticoles. Les tâches nécessitant une main d'œuvre importante sont la taille, l'effeuillage (pour la production de raisin de table) et les vendanges.

La main d'œuvre temporaire est syrienne. Elle n'est généralement pas qualifiée et est rémunérée entre 4,5\$ et 9\$ par journée de 6 heures de travail, en fonction du sexe et plus rarement de l'expérience. Cette main d'œuvre bénéficie généralement au Liban de niveaux de rémunération supérieurs à ceux des pays de la région. Par exemple, il est 3 à 5 fois plus important qu'en Syrie.

La mécanisation des exploitations viticoles

Le matériel agricole des exploitations viticoles se limite le plus souvent à un tracteur, une charrue dite « arabe », une herse rotative et une citerne pour la réalisation des traitements et de l'irrigation des plantations pendant les 2 premières années. Les appareils de traitements sont le plus souvent à jet projeté sous la forme de lances manuelles munies de buses. Les appareils de type pendillards, jets portés ou pneumatiques sont peu nombreux. Les exploitations viticoles disposent rarement d'une écimeuse/rogneuse. Les viticulteurs qui ne disposent pas du matériel agricole dont ils ont besoin, font généralement appel à des prestataires de service comme par

exemple pour la réalisation des traitements phytosanitaires au moyen d'une turbine (facturé 20\$/ha).

2.1.2.3 Les itinéraires techniques réalisés

Une amélioration de l'alimentation hydrique de la plante par le travail du sol

Le travail du sol est réalisé dans la majorité des exploitations viticoles. Ce travail consiste généralement en trois passages de charrue « arabe », à raison de deux au printemps et du dernier après les vendanges.

Le travail du sol est généralement profond, environ 30cm, et permet une installation racinaire plus en profondeur, favorable à une alimentation hydrique régulière de la plante. L'irrigation des parcelles de raisin de table est généralement suivie d'un travail superficiel du sol afin de désherber et de limiter l'évaporation d'eau par remontée capillaire.

L'utilisation de ce type de charrue est adaptée au travail des sols caillouteux du Liban. Cependant la charrue « arabe » a tendance à « chausser » les pieds de vigne, c'est-à-dire à recouvrir de terre la base du pied. Cela augmente ainsi le risque d'affranchissement (émission de racines par le greffon). Cette opération nécessite donc un décavaillonnage (travail du sol au niveau des pieds) qui est réalisé manuellement.

Une protection phytosanitaire disproportionnée

La pression des maladies cryptogamiques et des parasites est faible au Liban et facile à maîtriser (chapitre 1.3.1.1). Une attention particulière doit cependant être portée au raisin de table qui ne peut souffrir d'aucune altération de l'aspect visuel d'un point de vue commercial.

Malgré cette faible pression, la lutte est généralement systématique et sans discernement. Elle a pour cible toutes les maladies existantes sur vigne.

Sept à huit traitements sont réalisés en moyenne à l'aide de lances manuelles. L'application avec ce matériel est très hétérogène tant du point de vue de la parcelle que du végétal lui-même. La consommation en eau est très importante (de 1 600 à 1 800 l/ha).

En ce qui concerne les produits chimiques utilisés, l'oïdium est traité avec du soufre ou très souvent avec des Inhibiteurs de Biosynthèse des Stéroïdes (IBS). La méconnaissance de ces molécules entraîne une application systématique de la même matière active tout au long de la

saison, augmentant ainsi le risque de résistance du champignon. Cependant, de tels phénomènes n'ont jusqu'à présent pas été observés.

Pour les raisins de table, les traitements contre le mildiou et le botrytis peuvent se justifier si l'irrigation se fait par aspersion pour le premier champignon ou si la récolte est tardive pour le second. Mais bien souvent les traitements contre ces deux maladies sont observés, aussi bien en raisin de table qu'en raisin de cuve, alors que les pressions sont quasiment inexistantes.

Les insecticides employés sont à large spectre et utilisés souvent contre des insectes peu nuisibles. Leur utilisation pourrait donc être fortement limitée. Certaines interventions sont toutefois justifiées notamment contre les vers de la grappe en raisin de table.

Certains producteurs de raisins n'hésitent pas à appliquer des anti-botrytis ou des insecticides moins d'une semaine avant la récolte pour éviter toute altération de la vendange lors de la conservation en chambre froide ou pendant la commercialisation. Ces méthodes sont à l'origine des résidus de pesticides souvent supérieurs aux normes d'exportation.

La lutte contre les oiseaux sur raisin de cuve et de table était réalisée jusqu'à présent avec du monochrotophos, molécule désormais interdite. Certains viticulteurs appliquent toujours cette matière active car les stocks sont encore importants et l'approvisionnement reste possible par la Syrie.

Des défauts de coloration de cépages rouges sont souvent traités par l'application d'eutéphon mais ils cachent bien souvent des problèmes culturaux et variétaux plus importants. De plus l'utilisation de cette matière est souvent trop tardive et entraînerait, selon les exportateurs, une décoloration du Tfeifihi lors de la conservation.

Esca et Eutypiose, maladies fongiques, sont mal connues des producteurs qui ne mettent pas en place les mesures prophylactiques nécessaires pour réduire leur développement.

Pour conclure, il est évident que le manque de connaissances concernant les maladies, les parasites, les méthodes de lutte sont à l'origine des aberrations observées chez les producteurs de raisin. D'autre part, ces derniers bénéficient seulement des conseils prodigués par les fournisseurs de produits phytosanitaires dont l'objectivité face à la réalisation d'un traitement peut souvent être remise en cause. De plus, la vétusté du matériel ne permet ni une application satisfaisante ni une économie d'eau lors des pulvérisations. Les multiples interventions inutiles et la vétusté du matériel entraînent un surcoût économique important malgré une utilisation généralisée des produits les moins onéreux.

Une irrigation mal maîtrisée

La vigne a très longtemps été considérée au Liban comme une plante rustique ne nécessitant pas d'irrigation. Cependant, avec le désir d'augmenter les revenus par l'augmentation des rendements, le recours à l'hydraulique s'est largement développé pendant les années 50.

Selon le recensement agricole de 1999, les surfaces irriguées représenteraient 25 % de la surface cultivée en raisin de table et 16 % de celle cultivée en raisin de cuve. Cependant, depuis ces quatre dernières années, les surfaces irriguées de raisin de table sont en très nette augmentation et le taux des surfaces irriguées devrait être proche de 50 %. Il est à noter que les puits de forage se multiplient sans aucun contrôle, ce qui pourrait, à terme, diminuer fortement les réserves en eau disponibles.

L'irrigation est réalisée par goutte à goutte, par aspersion sous le couvert végétal ou par immersion. Les quantités d'eau apportées sont rarement maîtrisées et ne tiennent pas compte des besoins de la plante. Les apports sont réalisés tous les 3 à 15 jours, pour des quantités comprises entre 60 et 150 L/pied. Ils sont très fréquemment réalisés jusqu'à la date des vendanges ce qui est généralement à l'origine d'un manque de coloration des baies de Tfeifihi.

Une fertilisation excessive

Les sols de la Békaa sont naturellement riches et profonds avec des teneurs en argile importantes (50%). Cependant les amendements observés sont généralement très excessifs. Ils sont le plus souvent d'origine minérale. La fertilisation la plus souvent rencontrée auprès des agriculteurs interrogés consiste en l'apport de 200 unités d'azote soit plus de trois fois les besoins annuels de la plante !

Des analyses de sols sont effectuées généralement avant plantation et plus rarement après. Le manque de suivi après plantation et la méconnaissance des besoins de la plante occasionnent ces fertilisations excessives en partie responsables du manque de coloration observé dans la production de Tfeifihi.

Des travaux en vert peu nombreux

Les travaux en verts (travaux effectués sur la partie végétative de la plante), sont très limités dans la culture de la vigne au Liban. Par exemple, le rognage pour les vignes de raisin de

cuve n'excède pas deux interventions pendant la saison. Il est réalisé la plupart du temps manuellement. Les épamprages (élimination des rejets) sont très rarement réalisés.

Les effeuillages concernent uniquement les vignes produisant du raisin de table. Généralement, deux effeuillages sont réalisés : l'un avant la véraison, en même temps que la descente des grappes, et l'autre avant les vendanges. Cette opération est réalisée dans le but de dégager les grappes afin d'éviter les coups engendrés par le contact des feuilles sur les baies et de limiter le risque de pourriture des baies par le champignon *Botrytis Cinerea*. Ces effeuillages sont souvent trop précoces et trop importants. La perte de surface foliaire est excessive ce qui est néfaste à la maturation des baies.

En plus de l'effeuillage réalisé pour la production de raisin de table, certaines vignes subissent un effeuillage de type «gastronomique». En effet la feuille de vigne est très prisée par les cuisinières et les gastronomes libanais et fait donc l'objet d'un commerce lucratif (1 \$/kg de feuille). Ces effeuillages sont souvent inopinés et excessifs, ce qui entraîne un trouble non négligeable du cycle végétatif de la plante.

2.1.2.4 Des coûts de production de raisin élevés

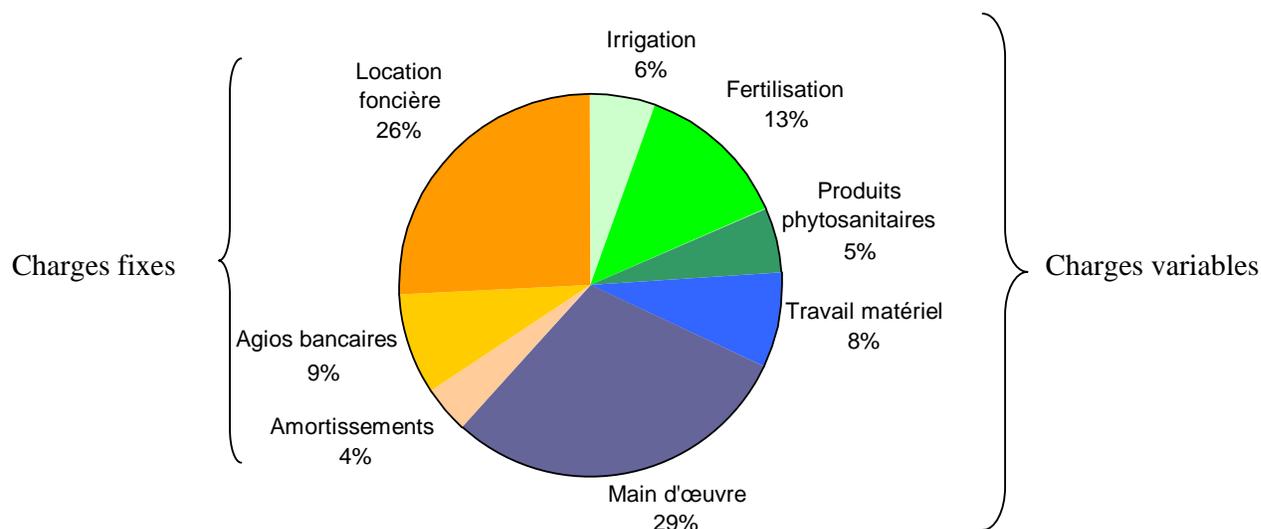
La majorité des producteurs méconnaissent le prix de revient de leur production. De plus, compte tenu de l'absence quasi systématique de comptabilité générale et analytique, il est très difficile d'obtenir des informations fiables permettant de calculer les coûts de productions du raisin au Liban.

Cependant, la production de raisin doit au même titre que les autres productions agricoles libanaises faire face à des coûts de production élevés. Les exploitants rencontrés qui calculent ces coûts, ne prennent généralement pas en compte les charges fixes (coûts du terrain, amortissements et agios bancaires). En effet, les terres et les moyens de production sont généralement la possession de la famille et aucun amortissement n'est calculé. Quant à la main d'œuvre, elle est considérée comme une charge variable car journalière.

Les coûts de production les plus fréquemment rencontrés en raisin de table sont de 0,15 \$/kg sans prise en compte des charges fixes contre 0,30 \$/kg avec prise en compte des charges fixes pour un rendement moyen de 18 t/ha. Les coûts de production du raisin de cuve sont généralement proches de 0,25 \$/kg. Cependant, compte tenu de la grande diversité des rendements observés (entre 5 et 10 t/ha), les coûts de production peuvent varier de 0,15 à 0,35\$/kg. Pour exemple, ceux observés sur le raisin cuve en France, pour un vignoble de densité comparable, sont de 2 500 €/ha soit 0,25 €/kg de raisin pour une production de 10 t/ha (ROBY

JP, VAN LEEUWEN C, 2000). Ce chiffre ne prend pas en compte les amortissements d'achat ou de location du terrain ni de l'installation du vignoble.

Sur la figure 15 est indiquée la répartition des charges de production d'un producteur de raisin de table interrogé.



Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Figure 15: Répartition des charges de production de raisin de table

Le montant total des charges de l'exemple ci-dessus s'élève à 4 700 \$/ha dont 60 % de charges variables et 40 % de charges fixes. Comme le montre la figure 15, les postes de charges les plus importants sont la main d'œuvre (29 %), la location foncière (26 %) et les intrants (24 %).

En effet, l'essentiel des travaux effectués à la vigne sont réalisés à la main ce qui représente près de 700 heures par hectare et par an. De plus, la main d'œuvre employée au Liban est généralement rémunérée entre 0,75 et 1,5 \$/h soit entre 3 et 5 fois plus que dans les pays de la région.

En outre, comme nous l'avons vu, les terres agricoles sont très onéreuses au Liban car il n'existe pas de distinction entre une terre agricole et une terre constructible. Les viticulteurs peuvent également avoir recours à la location de la terre, mais la vigne étant une plante pérenne, ce mode de faire valoir est plus rarement rencontré. Ce mode de faire valoir est là encore très coûteux (1 222 \$/ha dans l'exemple de la figure 15).

Enfin, les intrants sont relativement onéreux du fait de leur mode d'approvisionnement et leur utilisation souvent excessive rend ce poste de charge très élevé.

Sur ce même exemple, le produit d'exploitation d'un producteur de raisin de table est de 5 400 \$, calculé à partir d'une production de 18 t/ha vendu à 0,30 \$/kg soit une marge brute de 2 500 \$/ha et un bénéfice de 670 \$/ha. Compte tenu de la variation des prix de vente du raisin au cours de l'année (entre 0,20 et 0,50 \$/kg), le bénéfice peut varier entre une perte de 1 100 \$/ha et un gain de 4 200 \$/ha.

2.1.3 Les transformateurs

La matière première utilisée par les transformateurs est principalement du raisin de cuve. En effet, seul le projet VITECH dont le but sera développé à la fin de ce chapitre, concerne le raisin de table et plus précisément les raisins à jus.

Parmi les transformateurs, on distingue les vinificateurs et les producteurs d'Arak. Les points communs sont nombreux. Le plus important est l'obtention de vin, objectif final pour les uns et étape dans le processus de fabrication pour les autres. Les structures, l'approvisionnement, la transformation et leurs évolutions sont développés et comparés tout au long de ce chapitre.

2.1.3.1 Présentation et organisation des caves de transformation du raisin

Des caves de vinification, toujours plus nombreuses

Les caves de vinification recensées au Liban présentent une disparité de taille importante, comme l'illustre le tableau 1. Dans ce tableau, ne figurent pas les très petites caves de vinification (dont les monastères), difficilement identifiables et dont la production est très limitée.

Tableau 1 : Production de vin des caves de vinification libanaises pour l'année 2002

Production Vin (bouteilles)	<100 000	<200 000	<300 000	<400 000	<500 000	<1 000 000	>1 000 000
Vinificateurs	Nabise Domaine des Tourelles	Liban Cave Clos de Cana Massaya	Domaine Wardy Nakad Fakra	Clos Saint-Thomas	Héritage	Musar Cave Kouroum	Kefraya Ksara

Sources : enquête 2003, Le Lay, Roger

La production totale de vin est estimée à 6 300 000 bouteilles soit 47 500 hl pour la récolte 2002 dont 74 % de vins rouges, 14 % de vins blancs, 11% de vins rosés et 1 % de vins doux. Les châteaux Ksara et Kefraya vinifient à eux seuls un peu plus de 50 % du volume total avec 3 200 000 bouteilles. Leur poids dans le secteur du vin au point de vue des volumes produits les met en position dominante vis à vis des autres producteurs.

Dans le tableau 2 sont consignées les années de création des caves produisant du vin. Seules six caves existaient avant la fin de la guerre (Ksara, Domaine des Tourelles, Nakad, Musar, Kefraya et Fakra). Certaines de ces caves bénéficient d'une notoriété et d'une reconnaissance importante sur le territoire libanais mais également à l'étranger.

Durant la période allant jusqu'à 1996, trois caves ont construit leur renommée. Il s'agit de Ksara, Kefraya et Musar, dont l'effort s'est surtout porté sur le marché de l'exportation pendant les années de guerre, participant ainsi à la reconnaissance des vins libanais.

Tableau 2 : Année de création des caves de vinification libanaises

Caves	Année de création
Ksara	1857
Domaine des Tourelles	1868
Nakad	1923
Musar	1930
Kefraya	1982
Fakra	1985
Wardy	1996
Clos Saint Thomas	1997
Héritage	1997
Massaya	1998
Liban cave	1999
Cave Kouroum	2000
Nabise	2000
Clos de Cana	2001

Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Parmi les autres caves, la plupart sont donc des structures jeunes, en cours de développement. Depuis 1996, leur nombre a plus que doublé et il devrait continuer sa progression. Les futures créations de cave sont effectivement nombreuses (Cave de Raymond Khoury, Cave des Coteaux d'Héliopolis, Château Bellevue, et de nombreux autres projets ...). En effet, la production de vin est à la mode. L'apparente bonne santé financière des acteurs de la filière encourage les nouveaux entrepreneurs à investir dans ce secteur et le caractère noble du vin permet à certains d'outrepasser la mauvaise image que les Libanais se font de l'agriculture.

Il faut noter que, parmi ces caves, quelques unes ont des mobiles autres que la quête du retour sur investissement, qui reste malgré tout, un objectif important. C'est le cas des caves Clos de Cana et Château Bellevue situées dans la région de Bhamdoum qui tentent en effet de faire revenir les populations chrétiennes déplacées pendant la guerre. En outre, les propriétaires de ces deux structures veulent ainsi éviter la perte d'identité que subit leur région par des constructions résidentielles ou hôtelières financées par des capitaux venant principalement des pays du Golfe Persique. Ce travail passe tout d'abord par la remise en culture des terrasses abandonnées pendant la guerre et la création d'une unité de vinification.

Comme nous l'avons présenté précédemment, la Coopérative des Coteaux d'Héliopolis a également un but social important. La création d'une cave de vinification est prévue pour renforcer cette action, et celle-ci devrait être effective lorsque la surface plantée en vigne atteindra les 100ha.

Neuf des vinificateurs sont regroupés au sein de l'U.V.L., Union Viticole du Liban. Cette association a été créée sous l'impulsion des trois grandes firmes que sont Ksara, Kefraya et Musar. Ses actions sont multiples. Elle a contribué à l'entrée du Liban à l'O.I.V. en 1996, participant ainsi à la reconnaissance du Liban comme pays producteur de vin. L'UVL a également participé à l'élaboration de la loi sur le vin en 2000, a réalisé la Route des Vins (circuit de découverte des caves de vinifications) et a récemment unifié les vinificateurs autour de l'enseigne des « vins libanais » lors des différents salons internationaux (VINEXPO, WINEFAIR...).

Cependant, son action est contestée par les membres même de l'association ou par les directeurs techniques qui condamnent le double discours de certains. Les actions engagées sont souvent de faible ampleur par rapport aux volontés affichées et ceci pour préserver les intérêts de chacun. De plus les volets techniques ne sont que très peu abordés.

Les producteurs d'arak : majoritairement des artisans producteurs

La production d'arak au Liban est soit familiale et artisanale soit industrielle. La production artisanale est potentiellement importante mais difficile à estimer car la production est consommée au sein de la famille ou du village. La production industrielle est réalisée par des structures spécialisées ou par les caves de vinification susnommées. Leur production d'arak est présentée dans le tableau 3.

Tableau 3 : Production d'arak des caves prospectées pour l'année 2002

Production d'arak (bouteilles)	<5 000	<10 000	<20 000	<50 000	<100 000	<200 000	>500 000
Producteurs d'arak	Nabise	Nakad Arak Al Fouad	Clos de Cana	Massaya Cave Kouroum Kefraya Kouroum El Furzol	Al Karam Ksara	Musar Domaine des Tourelles	Solifed (Wardy + Ghantous Abou Raad) Thoumas

Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

La production d'arak est dominée par deux grosses structures : SOLIFED (qui regroupe les marques d'arak Wardy et Ghantous Abou Raad) et l'arak Thoumas.

Comme il a été dit précédemment, compte tenu du grand nombre d'artisans producteurs d'arak dont la production est généralement destinée à l'usage familial, il est très difficile d'estimer la production totale d'arak au Liban. Cependant, si l'on tient compte de la production totale de raisin de cuve estimée par la FAO en 2001 (27 200 tonnes) à laquelle on déduit la quantité de raisin destinée à la production de vin (6 000 tonnes), on obtient 21 200 tonnes de raisin qui devraient être transformées en arak, soit une production totale estimée de 3 800 000 bouteilles.

La multiplication des caves de vinification produisant du vin a entraîné la multiplication du nombre des producteurs d'arak. En effet, tous les vinificateurs réalisant du vin produisent également de l'arak, parfois pour distiller du vin de moindre qualité.

Les autres producteurs d'arak ont généralement cette activité depuis très longtemps et la création des entreprises n'est généralement que l'officialisation d'une activité qui se pratiquait ancestralement et se perpétuait de père en fils.

2.1.3.2 L'approvisionnement des transformateurs de raisin

L'approvisionnement des vinificateurs passe par l'achat de raisin auprès des viticulteurs

L'approvisionnement des vinificateurs peut se faire soit à partir de leur propre production de raisin, soit à partir d'achat de raisin auprès des producteurs.

Les transformateurs sont rarement propriétaires de leurs terrains. Les résultats de nos enquêtes montrent que seulement 35 % des vignes cultivées pour le vin sont la propriété des vinificateurs. Cependant, ce résultat est biaisé par l'importante propriété du Château Kefraya qui, à lui seul, représente 50 % des 350 hectares possédés par les vinificateurs. Les surfaces en propriété des vinificateurs sont donc très faibles.

Pour disposer de la matière première indispensable à leur activité, les transformateurs de raisin en vin doivent donc se fournir chez les producteurs indépendants. L'achat de raisin peut alors se réaliser selon plusieurs modalités. La première est de passer des contrats d'achat chaque année et de rémunérer le raisin au prix du marché. La seconde est d'établir des contrats d'achat sur le long terme qui comprennent le plus souvent un suivi technique de la production. Enfin, une troisième consisterait à se fournir chez des négociants en raisin, mais les vinificateurs sont restés très discrets sur ce sujet.

Les contrats annuels sont généralement établis en juin et début juillet pour un début de récolte dès la seconde quinzaine d'août. Les exploitants contactés par les vinificateurs ne sont pas forcément les mêmes d'une année sur l'autre.

Les vinificateurs recherchent en priorité des variétés « nobles » et de qualité suffisante pour faire des vins de qualité moyenne ou de haut de gamme. Cependant, l'habitude est prise par les producteurs de raisin de vendre avec ces lots, d'importants lots de faible qualité dont tout particulièrement le Cinsault pour écouler la totalité de la production. Les vinificateurs disposent donc au final de quelques bons lots pour leurs vins supérieurs et d'une quantité importante de raisins de qualité médiocre, susceptibles de donner dans le meilleur des cas un vin sans grande structure et à faible intensité aromatique. Dans ce cas, les vinificateurs peuvent se retrouver avec un cépage en trop grande quantité, ce qui les conduit à réaliser des échanges ou des reventes avec les autres caves.

Pour les contrats de plus longue durée, les accords entre vinificateurs et producteurs peuvent être tacites ou écrits. La durée est comprise entre 3 et 30 ans, et le raisin est généralement acheté au cours du marché. Certaines firmes financent également la plantation. Elles fournissent alors les plants qui seront remboursés après l'entrée en production de la vigne sur une période minimum de trois ans.

Avec ce type de contrat, les vinificateurs proposent généralement une assistance technique permettant de contrôler la production et sa qualité. Cette aide technique est effectuée par le directeur technique ou le chef de culture des caves de vinification. Elle concerne toutes les phases de la production : taille, amendements, protection phytosanitaire, travaux en vert et date de récolte.

En pratique les exploitants viticoles ne suivent que rarement les consignes des vinificateurs car celles-ci entraînent généralement une baisse de rendement. En effet, les achats se font au prix du marché sans gratification de l'effort consenti à l'amélioration de la qualité. Les agriculteurs rechignent donc généralement à baisser les rendements et ne respectent pas toujours les consignes afin de garder un revenu stable. L'amélioration qualitative demeure ainsi faible d'année en année.

L'approvisionnement des producteurs d'arak

Les producteurs d'arak exploitent rarement des parcelles de vigne. Ils sont donc eux aussi contraints d'acheter du raisin auprès des viticulteurs. Cependant, ces achats sont très rarement contractualisés. Bien souvent, les viticulteurs apportent le raisin à la distillerie et y discutent le prix qui correspond souvent au prix du marché. Une part apparemment faible est achetée au marché de gros de Furzol (chapitre 2.1.4.1).

Certains producteurs d'arak n'achètent pas ou peu de raisin. Ils se fournissent directement en alcool issu de raisins à des négociants d'alcool ou à d'autres distillateurs dont la production est excédentaire.

Les approvisionnements en raisin des producteurs d'arak sont réalisés principalement les années où le cours du marché est bas. Le raisin est transformé en alcool ou en arak, qui sont stockés ces années là et transformés ou conditionnés en fonction de la demande. Tant que les stocks sont suffisants, les achats de raisin sont limités. La transformation du raisin en arak peut donc être une réponse aux situations de surproduction de raisin. Cependant, ces achats ne sont pas réglementés et les producteurs de raisin sont le plus souvent lésés car ils vendent le raisin à perte.

Les distillateurs recherchent principalement de l'Obeïdi, cépage à degré alcoolique potentiel élevé ce qui le rend très intéressant pour obtenir un rendement en éthanol important dès la première distillation. Cependant, de nombreux cépages sont utilisés pour cette production, qu'ils soient classés comme raisin de cuve ou comme raisin de table.

Prix d'achat du raisin et évolutions

Le tableau 4 présente les prix moyens des raisins pour l'année 2002.

Tableau 4 : Prix d'achat des différentes variétés de raisin pour l'année 2002

Prix moyen en 2002	0,35 \$/kg	0,40 \$/kg	0,45 \$/kg	0,55 \$/kg	0,60 \$/kg
Cépages	Cinsault, Clairette, Uni Blanc, Obeïdi	Mourvèdre, Grenache	Carignan	Cabernet-sauvignon, Sauvignon	Syrah, Chardonnay, Viognier

Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Les cépages jugés comme étant de qualité tels que la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Viognier, et le Sauvignon sont achetés à des prix élevés, soit plus de 0,55 \$/kg. En revanche, ceux jugés de moindre qualité tels que le Cinsault, la Clairette, l'Ugni blanc, le Bourboulenc sont payés moins de 0,40 \$/kg. On notera que les prix du raisin libanais sont généralement supérieurs à ceux des raisins achetés par les caves coopératives françaises qui sont souvent proche de 0,40 \$/kg.

Les prix d'achat du raisin ne sont pas soumis à de grandes variations d'une année sur l'autre. On constate par exemple que le prix du Cinsault est le même depuis cinq ans bien que ce cépage soit de moins en moins prisé. Les prix des cépages nobles tels que le Cabernet Sauvignon et la Syrah ont eux aussi peu varié ces cinq dernières années malgré une production inférieure à la demande.

Cette tendance devrait se poursuivre au moins pour l'année 2003 bien que certains annoncent des changements dès ces vendanges. Les uns prévoient notamment des baisses de prix pour le Cabernet Sauvignon qui devrait, selon eux, être inférieur à 0,50\$/kg. Les autres, plus pessimistes, prévoient une surproduction pour des variétés telles que le Cabernet Sauvignon et le Cinsault et particulièrement pour des raisins de faible qualité. Cette surproduction serait imputable aux fortes plantations de ces dernières années.

Si la majorité de la production de raisin est achetée au prix du marché, quelques vinificateurs commencent à rémunérer la qualité en gratifiant les raisins cultivés en coteaux d'un prix élevé.

La concurrence pour un lot à fort potentiel oenologique peut entraîner des hausses de prix importantes, spécialement pour les cépages les plus demandés. On trouve ainsi des lots de Syrah achetés en 2002 à 1 \$/kg soit 0,40 \$/kg de plus que le prix du marché.

2.1.3.3 La transformation du raisin par des techniques de qualité

Des moyens de production adaptés à une transformation de qualité

L'essentiel des vinificateurs sont équipés de matériels de vinification (fouloir égrappoir, pressoir, cuves, thermorégulation,...) de pointe provenant des industries françaises et italiennes les plus renommées. Le niveau moyen des équipements est supérieur à bien des domaines européens.

Pour la maîtrise œnologique, les caves emploient des œnologues libanais formés dans les universités françaises ou des œnologues étrangers ayant tous une expérience en France. Sur les treize caves visitées lors de l'enquête, dix ont un œnologue qui travaille tout au long de l'année sur les vins. Un seul œnologue libanais exerce son activité dans plusieurs caves, dont la sienne. En revanche, les ouvriers de chais n'ont aucune qualification vitivinicole.

Les caves de production d'arak sont généralement équipées d'un matériel bien plus rudimentaire. Cependant, ce type de production ne nécessite pas un matériel plus performant. Il se limite le plus souvent à un pressoir et un alambic de fabrication artisanale ou importé, équipé ou non d'une colonne de distillation pour éliminer le méthanol et d'autres alcools supérieurs.

L'obtention du vin par des techniques de vinification de qualité

L'élaboration des vins libanais ne diffère pas des autres pays producteurs de vin. Aucune particularité n'est à signaler.

Les vins rouges sont issus d'une macération fermentaire et post-fermentaire dont la durée dépend du type de vin que veulent obtenir le gérant et l'œnologue. Le remontage est la technique d'extraction la plus usitée et les pigeages sont rares. L'élevage se fait généralement en barrique pour les vins de milieu et haut de gamme. La durée, le bois et la chauffe utilisés dépendent là aussi du vinificateur. Les vins d'entrée de gamme (vin de consommation courante de moins de 5 \$) et quelques milieux de gamme subissent, chez certains, un élevage avec des copeaux de bois.

Les vins blancs sont issus de pressurage direct. Certains vins haut de gamme, comme les cuvées de Chardonnay, sont élevés en barrique de manière traditionnelle. Les autres sont vinifiés et élevés en cuve.

Les rosés sont obtenus par saignée des différents cépages rouges (écoulage prématuré du moût pendant la vinification des vins rouges). Leur vinification est comparable aux vins blancs vinifiés et élevés en cuve.

Toutes ces vinifications se font sous température contrôlée. Sur les quatorze caves visitées, douze sont équipées ou améliorent l'équipement de thermorégulation. Cet équipement est indispensable au Liban, car pendant les vendanges les températures sont souvent supérieures à 30° C.

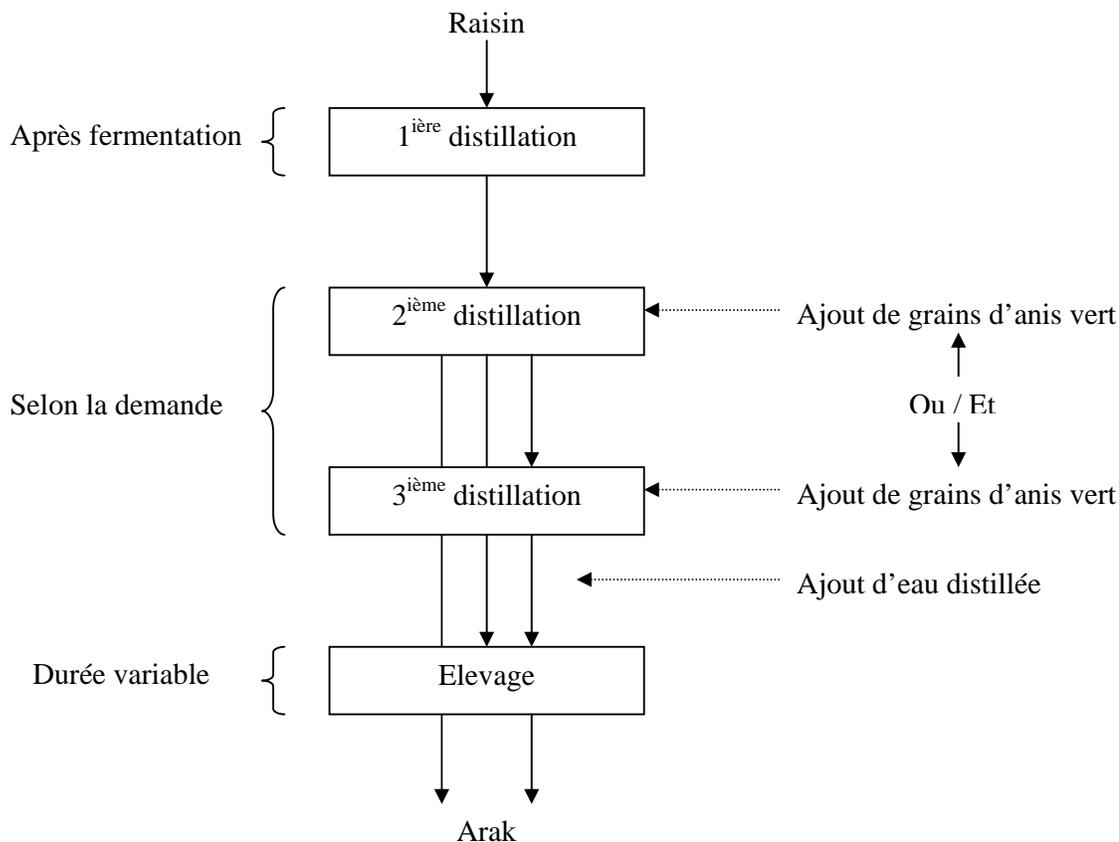
Une loi réglementant la production de vin a été rédigée en 2000 sous l'impulsion de l'UVL (Union Viticole du Liban). Cette loi régleme les techniques de production à respecter pour l'élaboration d'un vin au Liban. Cependant, certaines critiques sont émises par les professionnels qui considèrent que la loi a été allégée afin de répondre aux intérêts de chacun. Cette loi n'est à ce jour toujours pas appliquée. La rédaction d'un décret d'application est toutefois en cours.

L'obtention de l'arak par des méthodes traditionnelles

La vinification des vins destinés à la distillation pour la fabrication de l'arak présente quelques particularités : il n'y a pas d'ensemencement de levures, pas de contrôle des températures et les vins ne sont pas sulfités pour éviter que le SO₂ ne se vaporise dans l'alcool pendant la distillation et se retrouve dans l'arak fini car il peut occasionner de mauvaises odeurs.

L'Obeïdi est le cépage traditionnel le plus prisé pour la fabrication de l'arak.

L'obtention de l'arak se fait après deux ou trois distillations. Le schéma d'élaboration de l'arak est présenté en figure 16.



Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Figure 16 : Schéma d'élaboration de l'arak

La première distillation intervient dès la fin de la fermentation car les transformateurs ont besoin de libérer de la place dans leur cave et car les vins ne sont pas protégés des phénomènes d'oxydation ou des dérives bactériennes.

Les deux dernières distillations sont réalisées en fonction de la demande en arak, l'alcool pouvant être conservé facilement. Les grains d'anis vert, en provenance de Syrie, sont ajoutés en quantités différentes selon les distillateurs, lors de la deuxième ou de la troisième distillation, ou de manière fractionnée pendant ces deux distillations. Les quantités d'anis apportées sont des secrets de fabrication. L'apport moyen est estimé entre 15 et 40 kg d'anis pour 100 L d'alcool pur. A la fin de la distillation, de l'eau distillée est ajoutée pour obtenir une quantité d'alcool de 53 % vol.

L'arak est ensuite élevé ou non dans des jarres de grès. La durée de l'élevage dépend des caves et de la demande en arak. Elle peut varier de quinze jours à plus d'un an.

Ces pratiques ont un coût élevé d'après les différents producteurs. Les raisins et l'anis sont chers (2,5 \$/kg d'anis) et les stocks sont importants. L'obtention d'une bouteille d'arak nécessite en moyenne 5,5 kg de raisin soit près de 1,65 \$ et 0,12 kg d'anis vert soit 0,30 \$ par bouteille d'arak. Ainsi, certains ne distillent plus de façon traditionnelle. Ils limitent le nombre de distillation à une ou deux et ne font pas d'élevage.

Pour diminuer le coût de production de l'arak, les fraudes sont nombreuses. Certains n'hésitent pas à acheter de l'alcool non issu de raisin car moins onéreux. Les grains d'anis vert peuvent également être remplacés par de l'huile d'anis vert. Quant à la distillation, elle peut être unique. Les produits obtenus ne devraient pas pouvoir marquer la mention arak car ils ne correspondent pas à la législation qui stipule que l'arak doit être produit à partir de raisin. Il découle de ces pratiques que ces produits peuvent être vendus 1 \$ la bouteille contre 10 \$ en moyenne pour un arak traditionnel.

2.1.3.4 La transformation du raisin en jus comme réponse à la surproduction ?

Le projet VITECH est en cours de réalisation. Son but est de produire du jus de raisin industriel à destination des pays du Golfe Persique. Pour cela, M. Karim HAMMOUD, responsable du projet, souhaite utiliser les excédents de la production de raisin de table libanais qu'il estime à quelques dizaines de milliers de tonnes. Ces raisins pourraient ainsi être valorisés en jus, mais actuellement seul l'Obeïdi semble apte à être transformé en jus (haut rendement en jus, en sucre et qualités aromatiques). Le Beïtamouné et le Tfeifihi, quant à eux, ne semblent pas répondre à tous ces critères. Ce sont pourtant les cépages les plus concernés par la surproduction. D'où l'idée d'introduire des nouvelles variétés pour produire une base de jus qui pourrait être complétée par les variétés excédentaires de moindre qualité.

VITECH est à la recherche de conseillers extérieurs pour mettre en place des nouvelles variétés, améliorer les façons culturales, afin de produire des raisins adaptés à la production de jus de raisin de qualité. Des fonds américains ont financé l'équipement de l'usine dans la Békaa Ouest. M. HAMMOUD recherche maintenant des partenaires économiques pour le fonctionnement de l'usine.

2.1.4 Les vendeurs de raisin, de vin et d'arak

2.1.4.1 La commercialisation du raisin de table est assurée par les exportateurs et les grossistes

Les structures des exportateurs et des grossistes

La commercialisation du raisin est assurée par des exportateurs et des grossistes.

Les exportateurs de raisin de table sont spécialisés dans l'exportation des fruits et légumes. Ce fruit représente en moyenne 15 % du volume de leurs exportations avec des disparités importantes entre les structures. Il peut atteindre jusqu'à 25 % du volume des exportations chez certains et n'être que de 1,4 % chez d'autres. Le raisin de table ne joue donc pas le même rôle économique pour tous les exportateurs.

Pour le marché intérieur, la vente de raisin de table a lieu principalement au marché de gros de Furzol, dans la Békaa. Ce marché est central pour la commercialisation de raisin de table car il est au cœur de la plus grande région de production. Les grossistes estiment que près de 35 000 tonnes de raisin de table, soit 40 % de la production totale, sont vendues au marché de Furzol. Ce marché regroupe 70 à 90 grossistes, qui eux aussi vendent toutes sortes de fruits et légumes.

L'approvisionnement en raisin

Les exportateurs se fournissent généralement en raisin de table directement auprès des producteurs ou plus rarement auprès des marchés de gros. La production est achetée au poids, rémunérée au prix du marché, ou à la parcelle. Dans ce cas, la quantité de raisin est estimée sur toute la parcelle et le raisin est rémunéré à un prix inférieur à celui du marché. Le premier mode de vente est plus lucratif pour le producteur mais plus contraignant car il lui impose d'être présent tout au long de la récolte pour vérifier le tonnage vendangé. Le second mode est moins lucratif mais beaucoup moins contraignant. De plus, il garantit la vente de la totalité de la parcelle.

Une fois l'accord d'achat conclu entre l'exportateur et le producteur, la vendange est à la charge de l'exportateur. Le producteur n'intervient donc plus dans la vigne et l'acheteur prend ses dispositions pour la récolte.

Les grossistes ne font pas de démarches particulières pour s'approvisionner. Les agriculteurs leur apportent la vendange quand ils souhaitent vendre et les grossistes vendent le raisin moyennant une commission de 10%.

Les variétés cultivées au Liban ont un cycle végétatif comparable et sont majoritairement produites dans la même région. De ce fait, les raisins arrivent sur le marché en même temps, ce qui entraîne une baisse des prix. Cependant, les prix du marché peuvent être bien plus élevés pour une production décalée dans le temps. Les exportateurs achètent du raisin quand les prix sont bas soit à 0,20 \$/kg c'est-à-dire 0,05 \$/kg de plus que le coût moyen de production (ne tenant pas compte des charges fixes). Les raisins plus précoces ou de meilleure qualité sont généralement vendus à des prix plus élevés pouvant aller jusqu'à 0,50 \$/kg.

Le stockage du raisin, étape indispensable à l'étalement de la production dans le temps

L'approvisionnement des exportateurs a lieu lors des vendanges, de fin septembre à mi-octobre. Les exportateurs ont donc recours au stockage du raisin pour l'exporter au moment voulu. La conservation est réalisée dans des chambres froides en leur possession ou louées pour l'occasion. Le raisin est conservé en cagette de 5 kg à une température avoisinant les 0° C. Les cagettes sont emballées dans un sac en nylon à l'intérieur duquel est introduit un générateur de SO₂ permettant la conservation du raisin. Les cagettes et générateurs de gaz sont pour l'essentiel produits au Liban, le reste étant importés de France.

Le stockage concerne principalement le Tfeifihi, variété qui le supporte bien, s'il est réalisé dans de bonnes conditions. Cette qualité fait qu'il représente environ 80 % des exportations. Les 20 % restants concernent le Beïtamouné, exporté directement après la récolte ou stocké pendant peu de temps. En effet, ce cépage supporte mal la conservation en chambre froide.

Les grossistes, quant à eux, ne stockent généralement pas les marchandises plus d'une journée. La vendange est mise à disposition par les agriculteurs le soir ou le matin et elle est vendue dans la journée quitte à brader la marchandise en fin de journée. Les grossistes ne sont pas favorables à un stockage en chambre froide de la vendange par leurs soins car, selon eux, cela ne ferait que différer le problème de commercialisation aux jours suivants et les obligerait à jeter de la marchandise.

Les exportateurs rencontrent des problèmes de décoloration du Tfeifihi lors de son stockage. Ce problème pourrait être en partie lié à un surdosage du générateur de SO₂ qui entraînerait cette décoloration des baies (VIDAUD J et al, 1993). En fait, Les exportateurs méconnaissent généralement les techniques de conservation, la nature et les dosages des générateurs de SO₂ utilisés.

De plus, la majorité des chambres froides disponibles au Liban datent d'avant la guerre et sont mal entretenues. La température et l'humidité y sont généralement mal contrôlées, ce qui ne permet pas de conserver le raisin dans des conditions optimales.

La vente du raisin de table

Les exportations de raisin de table sont pour leur très grande majorité destinées aux pays du Golfe Persique. Les fêtes religieuses musulmanes et notamment le ramadan constituent un pic pour les exportations. Les prix de vente varient entre 0,6\$ et 1\$/kg en fonction de la période de vente.

Les exportations sont contrôlées par les bureaux de certification VERITAS et SGS (Société Générale de Surveillance) sous l'égide de l'IDAL, qui attribue une subvention aux exportations en fonction du pays de destination et du moyen de transport. Les exportations vers l'Union Européenne sont soumises à un contrôle obligatoire pour les résidus de pesticides. Ces analyses sont alors réalisées par les exportateurs dans les laboratoires libanais de l'IRAL, de l'Université Américaine ou de l'IRI (Institut de Recherche Industrielle)

Les grossistes du marché de Furzol vendent le raisin en cagette de 15 kg aux commerçants des autres marchés de gros (Beyrouth, Tripoli, Saida, Tyr...), aux vendeurs de fruits et légumes ainsi qu'aux supermarchés. L'essentiel des ventes se déroulent dans la matinée. La marchandise restante en milieu de journée est directement acheminée et vendue aux grossistes du marché de Beyrouth pour un prix souvent inférieur au prix moyen de la matinée. En dernier recours, le raisin invendu ou de mauvaise qualité est bradé aux caves productrices d'arak.

Le tableau 5 donne les prix moyens enregistrés aux marchés de gros, en fonction de la qualité du raisin de table.

Tableau 5 : Prix du raisin de table selon la qualité pour l'année 2002

Qualité du raisin	Mauvaise	Moyenne	Bonne
prix en \$/kg	0.13	0.42	0.84

Source : enquête 2003, Le Lay, Roger

Le prix de vente du raisin de mauvaise qualité (manque de coloration du Tfeifihi, petites baies, taille irrégulière...) est généralement inférieur au coût de production. De plus, l'agriculteur doit déduire de ce prix la commission du grossiste de 10 %.

2.1.4.2 La commercialisation du vin et de l'arak est assurée par les transformateurs et leurs réseaux de distributeurs

La commercialisation du vin et de l'arak au Liban

Les ventes de vin et d'arak sur le marché intérieur sont réalisées soit directement par le producteur soit par l'intermédiaire d'un distributeur. Les bouteilles sont diffusées dans les supermarchés, dans les nombreux petits commerces, chez les cavistes de Beyrouth ou dans les restaurants. De nombreux artisans producteurs d'arak commercialisent eux-mêmes leur production auprès des particuliers ou des restaurants.

Le client libanais est très sensible à la publicité et au marketing réalisés par les producteurs de vin et d'arak. Les ventes sont donc souvent conditionnées par d'importantes campagnes publicitaires ou des offres publicitaires. Cependant, ces efforts de marketing sont coûteux et donc difficiles à mettre en place pour les petites structures.

La commercialisation du vin et de l'arak à l'étranger

Les producteurs de vin commercialisent leurs produits à l'étranger par l'intermédiaire d'importateurs/distributeurs, fréquemment d'origine libanaise et spécialisés dans l'importation de produits agroalimentaires libanais. Seul Musar assure personnellement sa commercialisation en Europe, par l'intermédiaire d'une succursale à Londres.

Les exportations de vin sont bien entendu soumises à un contrôle. Le vin doit être analysé dans un laboratoire accrédité pour garantir sa conformité aux normes des pays importateurs. Deux laboratoires sont accrédités au Liban mais tous deux ne sont pas capables de réaliser l'intégralité des analyses demandées par les vinificateurs. De ce fait, les analyses sont généralement réalisées par les laboratoires de chaque propriété. Les résultats sont ensuite officialisés par les laboratoires libanais sans aucun contrôle. Les abus sont donc tout à fait possibles. Cependant certains

vinificateurs préfèrent réaliser leurs analyses en France dans un laboratoire accrédité et capable de réaliser l'intégralité des analyses.

2.1.5 Des services et des accompagnements à la production minima

2.1.5.1 Les fournisseurs de matériel végétal

La totalité des plants greffés soudés mis en culture en 2002 au Liban (nouvelle plantation et replantation) avoisinerait les 450 000 unités.

Deux possibilités s'offrent aux producteurs libanais pour s'approvisionner en matériel végétal : l'achat de plants aux pépiniéristes locaux ou l'importation des plants de France ou d'Italie.

Les pépiniéristes locaux proposent des plants greffés soudés de raisin de table et de raisin de cuve. Le porte-greffe utilisé est très majoritairement le 41B associé aux variétés locales, Beïtamouné et Tfeifihi pour le raisin de table, et aux cépages nobles les plus demandés pour le raisin de cuve, Cabernet Sauvignon et Syrah. La proportion de plants de raisin de cuve multipliés chez les pépiniéristes locaux augmente d'année en année et atteint actuellement 35 % de la production locale de plants de vigne. Cette production locale de plants de vigne n'est pas négligeable car elle atteindrait 30 % des plants greffés soudés mis en culture au Liban et son coût relativement faible (environ 0,8 \$/plant) rend cette production attractive. En plus de ces greffés-soudés, les pépiniéristes plantent 150 000 porte-greffes directement sur les parcelles qui seront greffés sur place l'année suivante par leurs soins ou par les propriétaires des terrains.

Les plants de vigne produits au Liban sont donc beaucoup moins coûteux que les plants importés mais leur qualité est moindre. Les cépages de table utilisés par les pépiniéristes locaux ne sont jamais issus de sélection (ni clonale, ni massale). La vente des plants ne comprend ni la garantie sanitaire (risque de viroses), ni le remplacement des pieds qui n'ont pas repris à la plantation, ni encore le suivi technique proposé par les firmes étrangères. De plus le manque de connaissances vis-à-vis du matériel végétal et de son adaptation par rapport au sol empêche l'évolution de la production.

Les importations de plants de vigne concernent plus souvent le raisin de cuve. Les études de sol avant plantation et l'analyse des résultats par le pépiniériste permettent une meilleure adaptation du porte-greffe et du cépage. Mais le coût de ces importations est plus important (entre

1,6 et 1,8 \$/plant). Le fournisseur principal est la pépinière Mercier (France) représenté par un représentant exclusif au Liban, Salim Gédéon.

2.1.5.2 Les fournisseurs d'intrants et de matériel agricoles et œnologiques

Les fournisseurs d'intrants agricoles : des stimulateurs pour l'usage de produits phytosanitaires

On dénombre une cinquantaine de fournisseurs d'intrants agricoles au Liban. Cependant, la part des revendeurs est bien plus importante que celle des importateurs-distributeurs. L'essentiel des importations est réalisé par deux sociétés : le comptoir du Levant et la société Debbané. Les produits phytosanitaires commercialisés au Liban sont essentiellement d'origine européenne. Les viticulteurs disposent ainsi de produits de traitements renommés dont l'efficacité est le plus souvent garantie.

Les importations de produits phytosanitaires provenant de Chine et de Syrie sont en nette augmentation. Toutefois, les molécules et les dosages de ces produits sont souvent contestés par les viticulteurs. En effet, il n'est pas rare que ces produits soient re-conditionnés et changent par la même occasion de nom et de dosage.

Aucun des fournisseurs d'intrants n'est spécialisé dans la viticulture. Cependant, la plupart ont à faire à ce type de production. Les spécificités de la production de raisin de table ou de raisin de cuve ne sont donc que très rarement prises en compte.

De plus, le manque de conseils indépendants disponibles pour les viticulteurs les contraint à faire appel aux vendeurs de produits. Peu d'entre eux proposent alors un diagnostic et une lutte adaptée. Ils réalisent un conseil dont l'objectivité face à la nécessité, le dosage et la nature des produits employés peut être très sérieusement remise en question d'un point de vue technique. Les conseils en terme de fertilisation et de traitements phytosanitaires sont donc très fréquemment excessifs et/ou inadaptés.

Les fournisseurs d'outils agricoles

Le matériel agricole des exploitations viticoles est généralement acheté au Liban. Les tracteurs sont fréquemment d'occasion et importés de l'étranger. Les outils agricoles disponibles

sont souvent de fabrication artisanale et produits localement. L'entretien et la maintenance du matériel agricole sont le plus souvent réalisés sur les exploitations viticoles.

Un représentant assure la diffusion de tout le matériel œnologique

La production locale de matériel œnologique, indispensable au fonctionnement des caves de vinification, se limite à la réalisation de quelques cuves en acier inoxydable et de bouteilles dont la qualité est très médiocre.

Par conséquent, le matériel œnologique de production (pressoirs, cuves, filtres, barriques, chaînes de mise en bouteille,...) et les fournitures de conditionnement (bouteilles, étiquettes, capsules,...) sont pour l'essentiel importés de France ou d'Italie.

Un unique représentant assure la diffusion, le service après vente au Liban des marques françaises et italiennes les plus renommées. Il est à noter que cette importation des fournitures œnologiques entraîne un surcoût estimé à près de 20 % selon les produits.

Aucun stock de pièces de remplacement n'est disponible au Liban ce qui peut entraîner des difficultés de fonctionnement de l'outil de production. Lors de problèmes graves, les entreprises sont obligées d'importer les pièces de rechange par avion.

2.1.5.3 Les prestataires de services

Les viticulteurs peuvent faire appel à des prestataires de service pour réaliser les traitements phytosanitaires et le travail du sol avant et après plantation. Les prestataires de services interviennent dans les exploitations dont la taille ne permet pas les investissements lourds en matériel ou dans les exploitations plus grandes dont l'acquisition de matériel n'est pas une priorité. Certains proposent des services avec du matériel performant, notamment pour la pulvérisation phytosanitaire, et travaillent de plus en plus avec les viticulteurs soucieux de la qualité de la protection de leur vignoble.

2.1.5.4 Les institutions publiques impliquées dans la filière

Le ministère de l'agriculture, sans réelles actions sur la filière

Les actions du ministère de l'agriculture du Liban sur les filières viticoles et vinicoles sont assez limitées. Le service chargé des agro-industries participe toutefois au projet de création d'un institut du vin.

Des services agricoles du ministère de l'agriculture sont situés dans chaque Mohafazat (dénomination des départements libanais). Une de leurs missions est d'assurer la vulgarisation auprès des agriculteurs dont les viticulteurs. Cependant, compte tenu du faible budget qui leur est attribué, leurs actions de vulgarisation sont excessivement limitées. De plus, les employés chargés de réaliser cette tâche avouent manquer de savoir et de savoir-faire dans le domaine viticole. Aussi sont-ils demandeurs de formations pour y remédier. Les viticulteurs ne bénéficient donc que très rarement de conseils de la part de ces services. Toutefois le service agricole de la Békaa a créé un conservatoire végétal regroupant quelques cépages et porte-greffe dans un but futur de multiplication et de distribution des plants aux viticulteurs. Mais là encore, leur action se heurte au manque de moyens humains et financiers.

Compte tenu de la faiblesse du budget du ministère de l'agriculture (moins de 0,5 % du budget de l'Etat soit 22 millions de dollars), ses actions sur la filière viticole et vinicole du Liban sont très faibles. Plus largement, toutes les filières agricoles souffrent du manque de politique agricole.

L'Institut de Recherche Agronomique Libanais (IRAL), sans réels moyens

L'Institut de Recherche Agronomique Libanais est un organisme dépendant du ministère de l'agriculture. Ses actions sur la filière viticole sont très limitées. D'un point de vue agronomique, les recherches sont réalisées par le département des ressources végétales du centre de Tal Amara. Celui-ci met actuellement en place un conservatoire des cépages locaux de raisin de table avec pour objectif de réaliser une sélection des cépages intéressants. Il mène également quelques expérimentations sur la chlorose.

Le centre de Tal Amara propose également des analyses de sol aux viticulteurs.

La vulgarisation fait également partie des missions de l'IRAL mais se limite à quelques journées d'information réalisées sur le site de Tal Amara. Le manque de moyens financiers empêche tout développement de cette mission.

L'IRAL dispose également d'un laboratoire d'analyses situé à Kanafar. Il est en mesure de réaliser de nombreuses analyses sur le vin (pH, AT, Sucre, % Vol., SO₂...), sur la présence des résidus de produits phytosanitaires sur les raisins, ainsi que quelques analyses sur l'arak, qui permettent de détecter les différentes classes d'alcool (dont le méthanol). Le laboratoire a réalisé de nombreux travaux permettant de révéler l'origine initiale de l'alcool présent dans l'arak. Cependant, par manque de moyen, ces travaux ne peuvent pas être réalisés de façon routinière.

Ce laboratoire réalise actuellement des recherches sur l'interaction entre les résidus de produits phytosanitaires et l'activité levurienne lors de la fermentation, et sur l'identification des souches de levures indigènes.

Enfin, il est à signaler que ce laboratoire réalise des analyses de la teneur en résidus de produits phytosanitaires pour les exportateurs voulant exporter des raisins de table vers l'Europe. En revanche, rares sont les vinificateurs qui y font réaliser des analyses sur le vin, soit par méconnaissance de cette possibilité, soit parce qu'ils préfèrent faire réaliser ces analyses en France, dans un laboratoire accrédité par l'Union Européenne.

Cet institut est actuellement en pleine réorganisation. Malheureusement, le budget de l'IRAL de 5,5 millions de dollars ne permet pas à cette structure de remplir pleinement les missions qui lui sont attribuées.

L'Investment Development Authority of Lebanon (IDAL), moteur des exportations des fruits et légumes du Liban

L'IDAL est un organisme sous tutelle du Premier Ministre créé en 2001. Sa mission est l'attribution de subventions aux exportations de fruits et légumes dans le cadre du programme «Export Plus». Les subventions attribuées au raisin de table sont de 50 \$/tonne pour les exportations vers la Syrie, l'Irak et la Jordanie, 80 \$/tonne pour les exportations vers les pays du Golfe Persique, 133 \$/tonne pour les exportations vers l'Europe et de 267 \$/tonne pour les exportations acheminées par avion et ce, quelle que soit la destination. Ces subventions sont perçues par les exportateurs, une fois la marchandise acceptée dans le pays de destination. Ces aides sont accompagnées de contrôles de la qualité des produits avant le départ de la marchandise. Les contrôles effectués sur le raisin portent sur la dénomination du produit, son origine, sur les poids stipulés et sur la qualité du produit (visuelle pour les pays du Golfe Persique et chimique pour l'Europe).

Ces subventions assorties de contrôle qualité ont permis de rendre plus compétitives les exportations de raisins libanais et d'augmenter la qualité des raisins exportés. Les exportations de raisins de table ont ainsi augmenté de 10 % entre 2001 et 2002.

Les contrôles entraîneraient un refus pour l'exportation de près de 20 % de la marchandise, essentiellement concernant des fraudes sur le poids stipulé sur l'emballage. 3 % des refus concernent des problèmes de coloration de la variété Tfeifihi.

Cependant, les raisins de table libanais ont encore fréquemment des teneurs en pesticides supérieures aux normes internationales, ce qui empêche ces marchandises d'être exportées vers l'Europe. En revanche, compte tenu de l'absence de contrôles sur ces aspects là, ces produits agricoles peuvent être exportés vers les pays du Golfe Persique.

Aux yeux des exportateurs, ces subventions sont indispensables au maintien de la compétitivité des raisins libanais, compte tenu des coûts élevés de production. Cependant, les agriculteurs ne bénéficient que très peu de ces aides, car elles n'ont ni entraîné une augmentation des prix d'achat ni de la demande en raisin de table.

2.1.5.5 Les institutions privées impliquées dans la filière

Les Chambres de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture (CCIA)

Depuis 1967, les Chambres de Commerce et d'Industrie du Liban se sont vues rajouter la responsabilité de l'Agriculture. Elles sont au nombre de quatre : une pour Beyrouth et le Mont Liban, une à Tripoli pour le Nord Liban, une à Saïda pour le Sud Liban et une à Zahlé pour la Békaa. Ces organismes ont pour mission de délivrer les certificats d'origine nécessaires à l'exportation et d'informer les adhérents sur les marchés (normes de qualité, réglementations, accords internationaux...). Les services agricoles des quatre CCIA emploient six personnes.

Seule la CCIA de Zahlé est dotée d'un service de la vulgarisation des techniques agricoles. Ce service conseille sur tout type de culture mais son implication dans la mise en place et le fonctionnement de la coopérative des Coteaux d'Héliopolis le fait intervenir de plus en plus fréquemment sur la vigne.

Il existe un projet de création de Chambres d'Agriculture indépendantes. Mais les détracteurs de ce projet n'y voient que manipulation politique, les CCIA ayant déjà les structures nécessaires pour accueillir les services agricoles et permettre leur fonctionnement.

Les banques et les investisseurs

Les institutions de financement de l'activité agricole sont inopérantes. Il n'existe donc pas de banque de développement agricole opérationnelle dans le pays. L'octroi de crédits agricoles étatiques est presque inexistant, ce qui contribue à freiner les investissements agricoles. De plus, les banques commerciales octroient rarement des prêts aux agriculteurs, considérant que cette activité est à haut risque. Elles émettent donc préférentiellement des prêts financiers aux grandes propriétés viticoles et aux agro-industries. Les taux d'intérêts pratiqués pour les agriculteurs sont alors compris entre 12 et 15%.

Toutefois, les petites et moyennes entreprises peuvent avoir recours à un crédit subventionné par la société Kafalat. Cependant, le plafond du prêt est limité à 200 000 \$, ce qui est généralement insuffisant pour la création de structures de taille importante.

Les viticulteurs et les commissionnaires des marchés de gros ont quelques fois recours aux crédits de campagne. Ces crédits sont octroyés à court terme pour financer les activités de la campagne agricole, le plus souvent par les fournisseurs d'intrants en ce qui concerne les viticulteurs. Ces crédits sont quelques fois sans intérêts et basés sur la confiance entre le viticulteur et le fournisseur d'intrants. Dans le cas contraire, les taux d'intérêt sont compris entre 10 et 15 %.

Les personnes investissant dans la filière viticole sont généralement libanaises. Une seule cave de vinification présente des actionnaires étrangers, français en l'occurrence. Le nombre d'investisseurs musulmans impliqués dans la production de vin ou de raisins destinés à produire du vin est en augmentation.

2.1.6 Les consommateurs

2.1.6.1 Des consommateurs de vin libanais peu nombreux et occasionnels

Le consommateur libanais de vin est issu de la communauté chrétienne bien que quelques musulmans en apprécient les qualités malgré les interdits religieux. Toutefois la forte communauté musulmane, près de 60% de la population, constitue un marché difficile à pénétrer

pour les alcools. En plus des autochtones, les touristes participent largement à la consommation des vins locaux. D'après Charles Ghostin, directeur de Château Ksara, chaque touriste consomme une bouteille de vin libanais pendant son séjour.

Les Libanais boivent traditionnellement du vin en hiver. Ainsi 44% des ventes de vin au Liban sont enregistrées entre janvier et février dont 70% de vin rouge. La consommation estivale de vins blancs et rosés, bus frais, est en progression mais reste encore faible. La consommation annuelle totale est de 1,31 par adulte, soit environ 4 300 000 bouteilles consommées par an, compte tenu des 2 500 000 adultes libanais (Le Commerce du Levant, décembre 2002). D'après les professionnels, cette consommation est en hausse mais l'absence de culture du vin en freine l'ampleur et privilégie l'achat de vins bons marchés au détriment des vins haut de gamme libanais et étrangers, beaucoup plus onéreux.

2.1.6.2 Le libanais consomme traditionnellement de l'arak

Le profil du consommateur d'arak libanais est quasiment le même que pour le vin. Cette consommation est généralement estivale et accompagne les mezzés, repas traditionnel libanais. La consommation annuelle d'arak est estimée à 1 700 000 bouteilles soit près de 0,5 litre par adulte et par an (Le Commerce du Levant, décembre 2002). Mais ce chiffre est faussé par la consommation de la production familiale qui n'y est pas incluse. Cependant, la consommation de cet alcool traditionnel décline au profit du whisky, de la bière et du vin.

2.1.6.3 Le consommateur libanais de raisin de table à la recherche des variétés traditionnelles du Liban

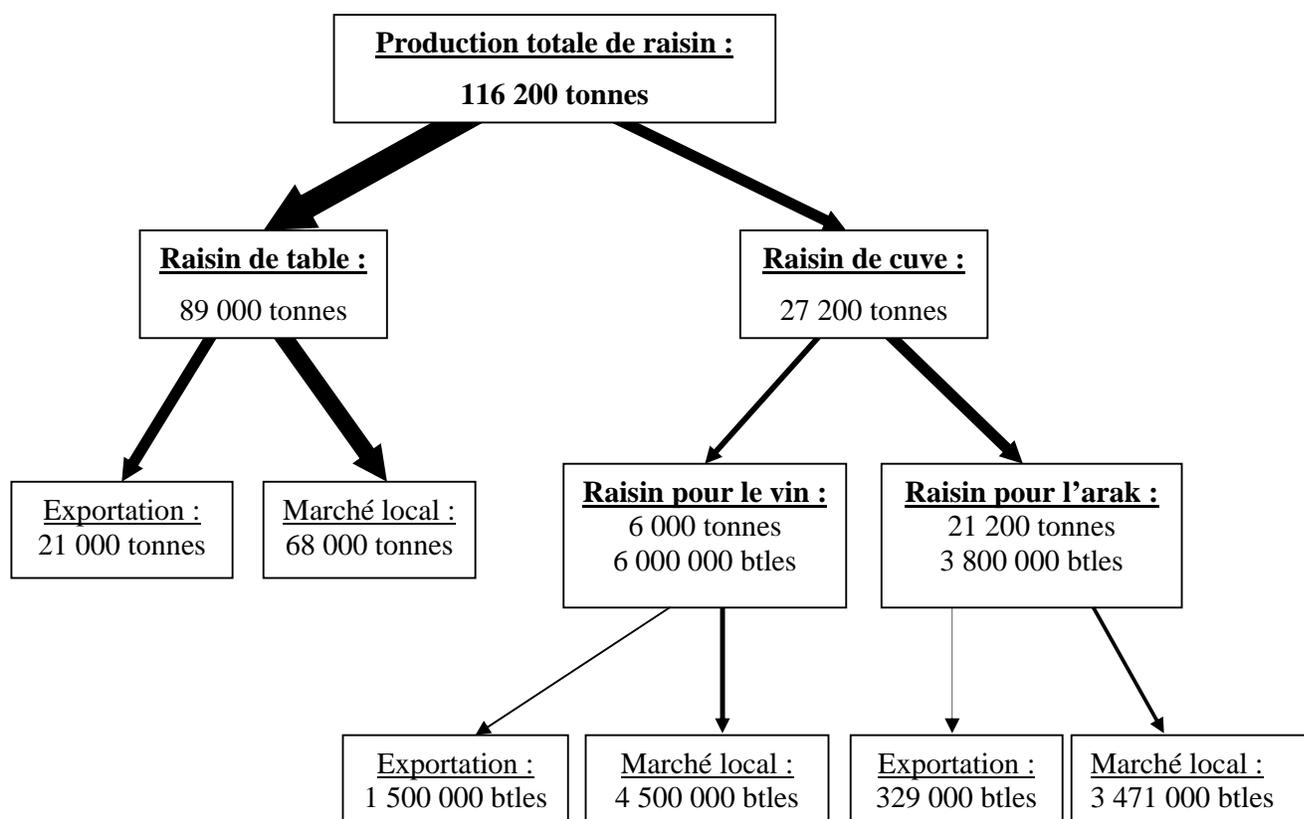
Le consommateur libanais consomme préférentiellement les variétés locales telles que le Beïtamouné, le Tfeifihi ou l'Obeïdi. Cependant, les nouvelles variétés cultivées au Liban comme les apyrènes sont très appréciées.

La consommation annuelle de raisin de table est estimée à 17 kg par habitant (FAOSTAT, 2003).

2.2 Analyse des flux engendrés par la filière viticole du Liban

2.2.1 Une filière viticole dominée par la production de raisin de table

La figure 17 décrit la production libanaise de raisin et les marchés associés. Les valeurs indiquées sont celles de l'année 2001 issues de l'enquête de production 2000-2001 éditée par la FAO en 2002, des services statistiques de la FAO et des services douaniers libanais. Les estimations de production de vin et d'arak découlent de l'enquête menée auprès des transformateurs.



Source : enquête 2003, Le Lay, Roger, *L'agriculture au Liban, 2000 – 2001* (FAO, 2001), *Douanes libanaises* (2003)

Figure 17 : Devenir de la production libanaise de raisin en 2001

Ce schéma met en évidence que la production de raisin au Liban est principalement orientée vers la production de raisin de table. La part de raisin de cuve ne représente en effet qu'à peine un quart de production totale (23 %). L'arak concerne 78 % de la production de raisin de

cuve, soit 18 % de la production totale de raisin. Le raisin destiné à l'élaboration de vin ne représente donc que 22 % de la production de raisin de cuve soit seulement 5 % de la production totale des raisins récoltées lors de cette campagne.

Il est à noter que les 3 800 000 bouteilles d'arak indiquées dans le schéma représentent les bouteilles produites exclusivement à partir de raisin. Les nombreuses fraudes à base d'alcool non issu de raisin pourraient porter cette production à plus de 4 000 000 de bouteilles d'arak. Cependant, compte tenu des difficultés à estimer la part des bouteilles non produites à partir de raisin, nous retiendrons le chiffre de 4 000 000 de bouteilles d'arak produites pendant l'année 2001.

La distribution des volumes et des chiffres d'affaires des flux de raisin et de produits transformés entre les exportations et le marché intérieur est étudiée plus en détail dans le paragraphe suivant.

2.2.2 Les flux de produits engendrés par la filière viticole

2.2.2.1 La production de raisin de table dans une situation de surproduction

Cadre réglementaire régissant les exportations et les importations de raisin

Les importations et les exportations de raisin de table sont, au même titre que les autres productions agricoles, soumises à une réglementation permettant de protéger le marché intérieur de la concurrence des produits étrangers.

Dans le cadre du GAFTA (Great Arab Free Trade Area), accord de libre échange entre pays arabes, les tarifs douaniers baissent d'année en année de 10 % depuis 1998, avant de disparaître en 2005.

Cependant, pour prévenir toute importation susceptible de concurrencer la production locale de raisin de table, le Liban applique une tarification pleine des importations de cette denrée entre le 1^{er} septembre et le 31 décembre. La tarification du 1^{er} janvier au 31 août est celle prévue dans le GAFTA, c'est-à-dire le tarif plein de 1998 moins 60 % pour l'année 2003.

Des accords bilatéraux entre le Liban et d'autres pays complètent les accords du GAFTA. Ils protègent de façon encore plus drastique le marché local et facilitent les exportations.

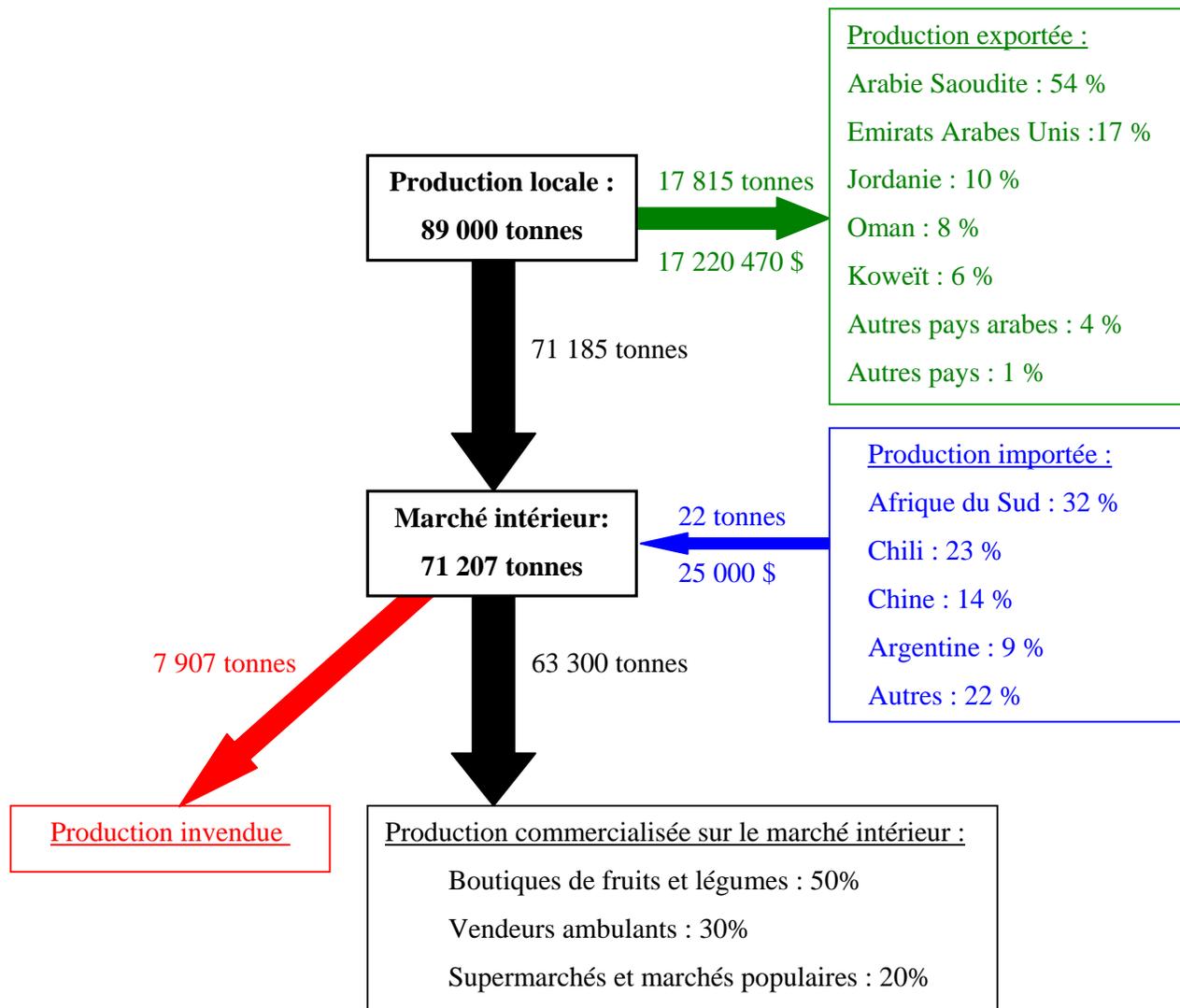
Ainsi, les échanges de raisin avec l'Égypte sont très réglementés. Les exportations vers l'Égypte sont interdites du 30 juin au 1^{er} septembre, mais ne sont pas soumises à une taxation douanière le reste de l'année. Les importations vers le Liban sont interdites toute l'année. L'Égypte étant un très gros pays producteur de raisin de table avec 1 078 910 tonnes produites en 2001 (FAOSTAT, 2003), cet accord est très favorable au Liban.

Les exportations vers la Jordanie sont exemptées de taxes douanières du 1^{er} octobre au 15 mars et les importations du 15 avril au 30 juin. Le reste de la saison les importations sont soumises à la tarification du GAFTA. La Jordanie a produit 27 000 tonnes de raisin de table en 2001 (FAOSTAT, 2003), soit 30 % de la production libanaise.

L'accord passé avec la Syrie prévoit pour 2003 une baisse de 90 % du tarif douanier sur les échanges de raisin par rapport à celui de 1998. Cependant la perméabilité de la frontière avec la Syrie ne permet pas une réelle application de cet accord. La Syrie a produit 388 989 tonnes de raisin de table en 2001 (FAOSTAT, 2003), soit plus de quatre fois la production du Liban.

Le raisin libanais, un produit destiné essentiellement au marché local

La figure 18 présente les flux de raisin de table de l'année 2001, les chiffres de production de l'année 2002 n'étant pas disponibles. Les données relatives aux exportations sont celles fournies par l'IDAL. Elles concernent la période allant du 14 août 2001 au 13 août 2002 ce qui permet de ne prendre en compte que les exportations de la production de raisin de l'année 2001.



Sources : enquête 2003, Le Lay, Roger , L'agriculture au Liban, 2000 – 2001 (FAO, 2002), Douanes libanaises (2003), IDAL (2003)

Figure 18 : Flux de raisin de table pour l'année 2001

Les exportations de raisin de table représentent 20% de la production soit près de 18 000 tonnes. Ces exportations sont quasi exclusivement destinées aux pays arabes dont tout particulièrement à l'Arabie Saoudite. Les exportations vers les pays non arabes sont quasi nulles (moins de 0,8 %).

Les importations non contrôlées de raisin en provenance de Syrie pourraient représenter des volumes non négligeables. Cependant ces volumes sont difficilement quantifiables. Le faible coût de production de ces produits leur permet d'être beaucoup plus compétitifs que les produits libanais.

Les exportations ont lieu d'août à mars mais 75 % de la production est exportée entre octobre et décembre. Les fêtes religieuses musulmanes dont tout particulièrement le Ramadan sont l'occasion d'une forte augmentation des exportations de raisin.

D'après les valeurs de l'IDAL, le prix moyen du kilogramme de raisin exporté est de 0,97 \$. Cependant ce prix varie en fonction de la demande. D'après les informations que nous ont communiquées les exportateurs, les prix de vente à l'exportation du raisin de table sont généralement compris entre 0,70 \$ et 1 \$/kg.

Les importations de raisin de table sont négligeables. Elles représentent seulement 22 tonnes pour l'année 2001. Ces importations proviennent de pays de l'hémisphère Sud (Afrique du sud, Chili) dont la production n'est pas en concurrence avec la production libanaise.

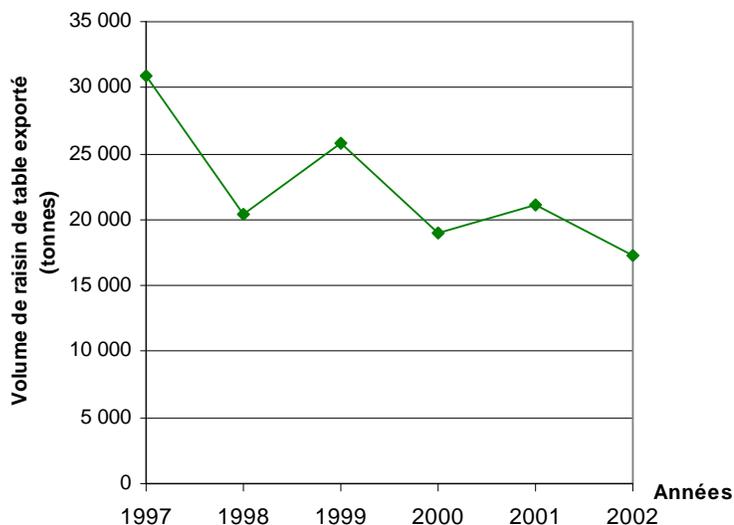
D'après les services statistiques de la FAO, 63 300 tonnes de raisin ont été commercialisées sur le marché local en 2001. La part attribuée à chaque type de vendeur, indiquée sur le schéma, correspond à leur participation dans la commercialisation globale des fruits et légumes. On note l'importance de la distribution dite de proximité et la faible part que représentent les grandes surfaces.

En déduisant les volumes exportés et commercialisés sur le marché local à la production totale, on aboutit à une surproduction d'environ 8 000 tonnes pour l'année 2001, soit 9% de la production de raisin de table. Le service statistique de la FAO annonce, quant à lui, 5 881 tonnes de « déchets », soit un taux de discordance de 27 %.

Cet état des lieux pour l'année 2001 étant fait, il convient d'étudier l'évolution de ces flux dans le temps.

Une évolution des flux de raisin de table marquée par le recul des exportations

Compte tenu de la disponibilité des données fournies par les Douanes, l'évolution des exportations est étudiée sur la période 1997-2002. Ces données sont calculées pendant l'année civile (du 1^{er} janvier au 31 décembre). La valeur des exportations pour l'année 2001 inclut donc une partie de la récolte de l'année 2000, commercialisée au début de l'année 2001. Ceci explique donc la différence entre ces chiffres et ceux de l'IDAL énoncés plus haut qui sont calculés entre le 14 août 2001 et le 13 août 2002.



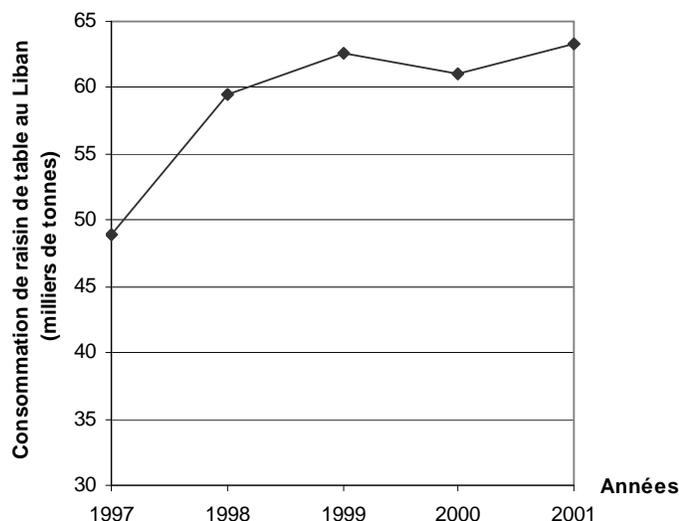
Source : Douanes libanaises, 2003.

Figure 19 : Evolution des exportations de raisin de table produit au Liban entre 1997 et 2002

La tendance des exportations de raisin est nettement à la baisse pour les six dernières années. Le niveau des exportations de 2002 ne représente que 56 % de celles de 1997. La part de chaque pays dans les exportations varie peu et les partenaires principaux restent l'Arabie Saoudite et les Emirats Arabe Unis.

Les exportations de raisin de table semblent donc dans une dynamique défavorable à cette activité. En effet, les exportateurs rencontrent de plus en plus de difficultés compte tenu de la concurrence croissante sur le marché des pays arabes et de l'émergence de la production de pays jusque là importateurs tels que l'Arabie Saoudite. Certains exportateurs veulent donc diminuer voire arrêter l'exportation de raisin de table, les autres espérant un développement de nouveaux marchés vers l'Europe. Certains envisagent même de se fournir en Syrie une fois les tarifs douaniers abolis.

Les importations de raisin de table au Liban sont en régression depuis 1997. Cependant les volumes restent faibles et les variations sont peu significatives.



Source : FAOSTAT, 2003

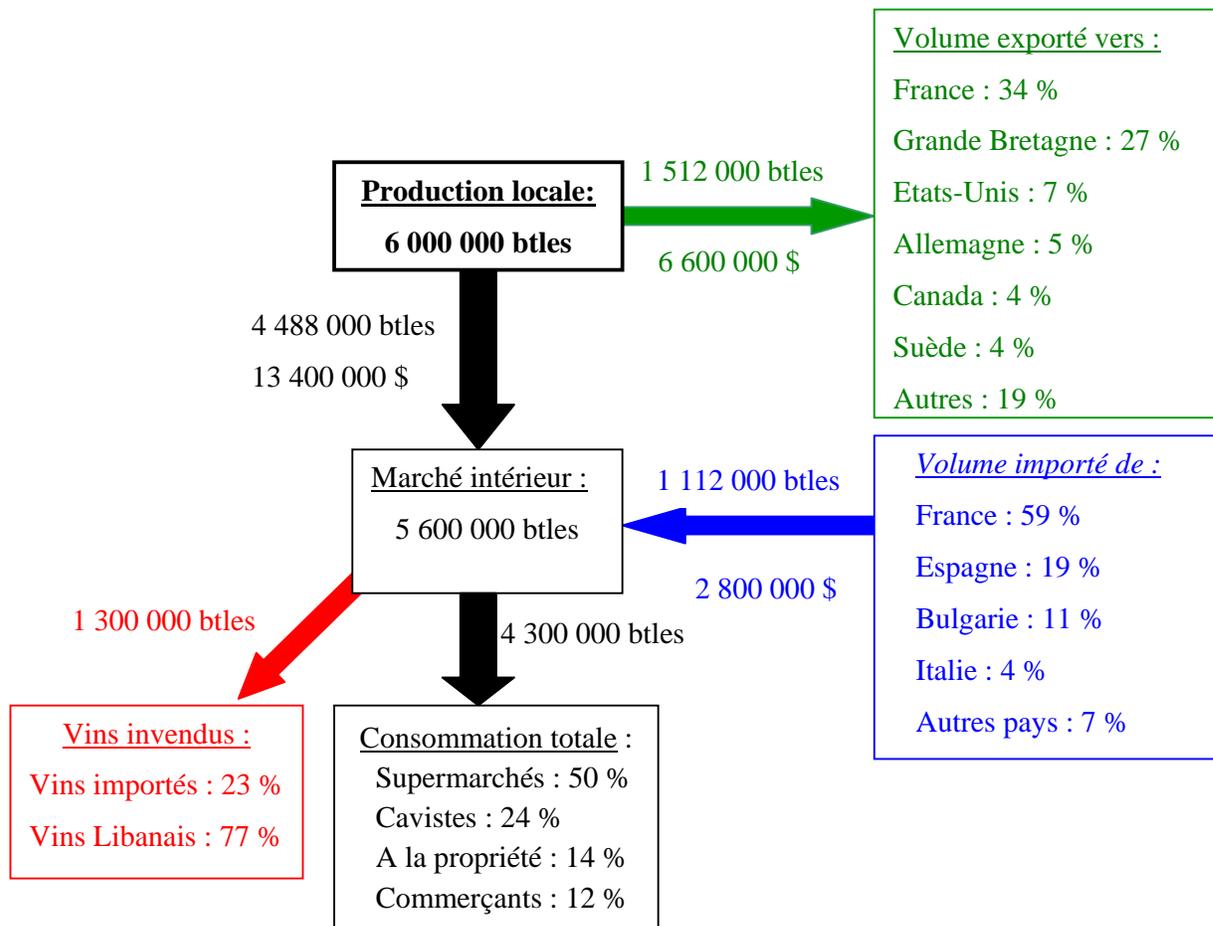
Figure 20 : Evolution de la consommation de raisin de table au Liban entre 1997 et 2002

La consommation intérieure de raisin de table, présentée dans la figure 20, est en hausse depuis 1997. Cette hausse est très importante entre 1997 et 1998, mais semble inexplicable. Elle est bien plus régulière depuis 1998 et correspondrait, en partie, à l'accroissement de la population libanaise.

2.2.2.2 Des flux de vin de plus en plus orientés vers les marchés extérieurs

Une consommation insuffisante pour assurer la commercialisation de tout le vin présent sur le marché intérieur

La figure 21 matérialise les flux de vin pour l'année 2001.



Sources : enquête 2003, Le Lay, Roger, L'agriculture au Liban, 2000 – 2001 (FAO, 2002), Douanes libanaises (2003), IPSOS-STAT (2002)

Figure 21 : Flux de vin pour l'année 2001

Ce schéma met en évidence que les exportations de vin représentent 25 % de la production totale de vin libanais. Elles sont principalement destinées à l'Europe qui représente 79 % des bouteilles exportées.

La moyenne des prix des vins exportés est de 4,4 \$/L. Cependant, cette moyenne masque une grande disparité de prix en fonction des pays de destination des vins, allant de 2,6 \$/btle pour la France à 6,6 \$/btle pour la Grande Bretagne. Ainsi, les exportations de vin vers la France sont dominées par des vins d'entrée de gamme alors que les exportations vers la Grande Bretagne sont dominées par les vins de haut de gamme.

Compte tenu de la très forte concurrence sur le marché local, les vinificateurs cherchent à augmenter la part des exportations. Cependant, les exportations de vins libanais souffrent du manque de reconnaissance du Liban dans le domaine du vin et du faible rapport qualité/prix des vins libanais.

Les importations de vin sont moins importantes que les exportations. Elles sont également très largement dominées par l'Europe qui représente plus de 98% des bouteilles de vin importées.

La moyenne des prix des vins importés est de 2,5\$. Les vins importés d'Espagne, de Bulgarie, d'Italie et d'autres pays comme ceux du nouveau monde représentent près de 41% des importations mais à peine 17% en valeur. Ces vins sont des entrées de gamme peu onéreux et généralement plus compétitifs que les vins locaux. Des vins de très haut de gamme sont également importés, particulièrement de France.

Pour protéger le marché intérieur de la concurrence des vins étrangers, les importations de vin sont taxées à 70% (excepté pour les vins mousseux taxés à 15%). Cette taxe douanière a baissé mais elle reste la plus élevée pour les alcools. Elle est amenée à disparaître dans le cadre des programmes de libéralisation des échanges. Cependant, le calendrier prévoyant la baisse de ces droits de douanes pour le vin n'est toujours pas établi.

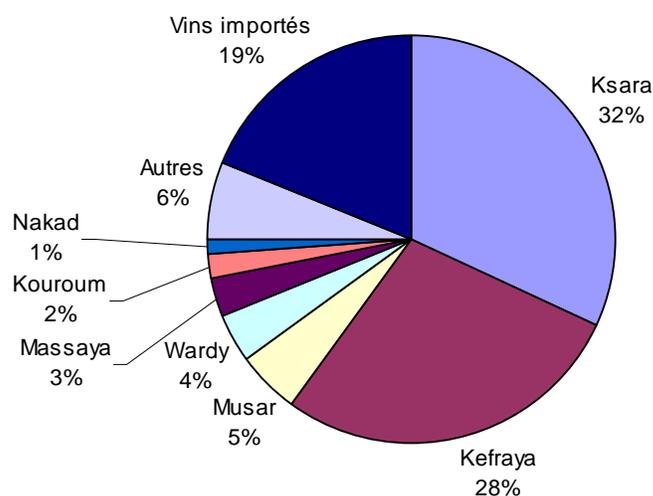
Malgré seulement un solde de 400 000 bouteilles de plus entre les exportations et les importations, la balance commerciale de cette production est très largement favorable au Liban. Elle s'élève en effet à 3 800 000 \$. Le montant des exportations de vin représente 0,92 % du montant total des exportations du Liban contre 0,4 % pour les importations.

Le vin libanais générerait un chiffre d'affaire total de 20 millions de dollars selon MM. WARDY, HOCHAR, GOSTIN respectivement directeurs de Domaine Wardy, du Château Musar et du Château Ksara. Par déduction, on peut donc estimer qu'il engendrerait 13,4 millions de dollars de chiffre d'affaire sur le marché intérieur.

La disponibilité sur le marché intérieur est de 5 600 000 bouteilles. Mais malgré une augmentation de la consommation (4 300 000 bouteilles consommées soit un peu plus d'une bouteille par habitant) une partie du vin demeure invendue. Les 1 300 000 bouteilles de vin non consommées concernent à 77 % des vins libanais. Le chiffre des bouteilles invendues tient compte du stockage involontaire mais également de l'augmentation annuelle du stockage volontaire (vin produit en 2001, stocké et commercialisé plus tard). Toutefois les grandes structures telles que Château Ksara et Château Kefraya semblent être épargnées par les phénomènes de mévente.

Selon les études réalisées par la société IPSOS-STAT, les vins achetés au Liban pendant l'année 2001 sont pour 59% des vins rouges, 26% des vins blancs et 15% des vins rosés. Ces achats sont réalisés pour 62% d'entre eux à Beyrouth.

La figure 22, présentée ci dessous, nous renseigne sur la place des différentes caves sur le marché local.



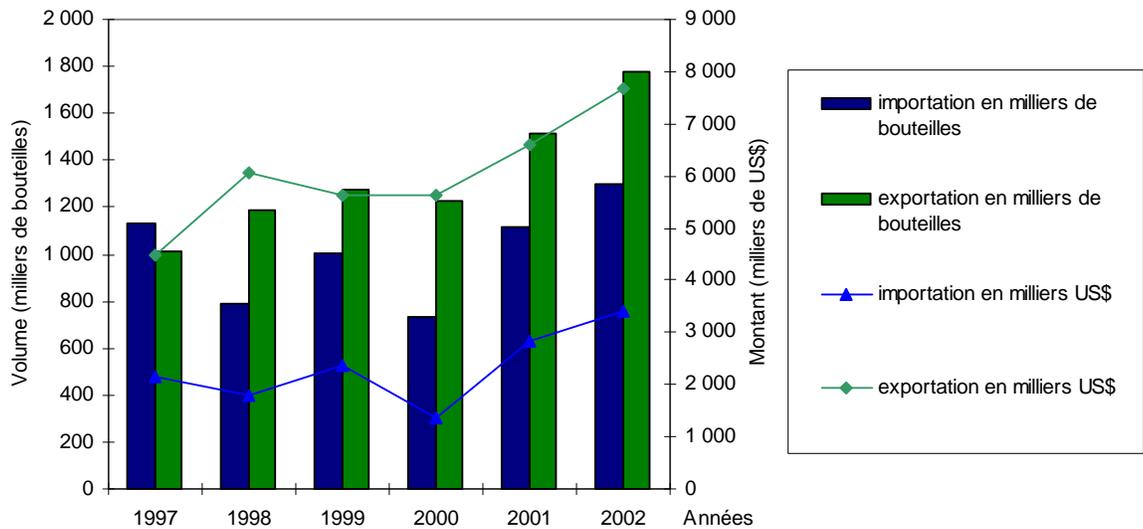
Sources : IPSOS-STAT, 2002

Figure 22 : Répartition des ventes de vin sur le marché local pour l'année 2001

Comme nous l'avons dit précédemment, Ksara et Kefraya se partagent l'essentiel du marché local avec 60% des bouteilles de vins achetés au Liban pour l'année 2001. La domination de ces deux grandes structures s'est accentuée au cours de l'année 2002, pendant laquelle elles ont réalisé 63% des ventes sur le marché local. Les autres vinificateurs sont donc obligés de se tourner vers l'exportation pour pouvoir commercialiser l'intégralité de leur production.

L'augmentation des exportations et de la consommation intérieure comme solution au problème de mévente

La figure 23 met en évidence une nette augmentation des exportations et des importations durant ces trois dernières années.



Source : Douanes libanaises, 2003.

Figure 23 : Evolution des échanges commerciaux de vin entre 1997 et 2002

L'augmentation des exportations s'explique par l'effort croissant des vinificateurs consacré à la recherche de nouveaux marchés à l'étranger afin d'assurer un débouché à leur production. Cette orientation est renforcée par les difficultés que rencontrent certaines caves pour se faire une place sur le marché intérieur, jusque là dominé par Château Ksara et Château Kefraya. L'exception étant Château Musar qui a développé ses ventes quasi exclusivement vers l'export durant la guerre, et qui cherche maintenant à augmenter la part de sa production commercialisée sur le marché local.

Le prix moyen des bouteilles de vin à l'exportation a baissé de 0,77 \$ soit une baisse de 15 % en valeur depuis 1998. Cette baisse révèle l'effort des vinificateurs pour rendre leurs produits plus compétitifs sur le marché international.

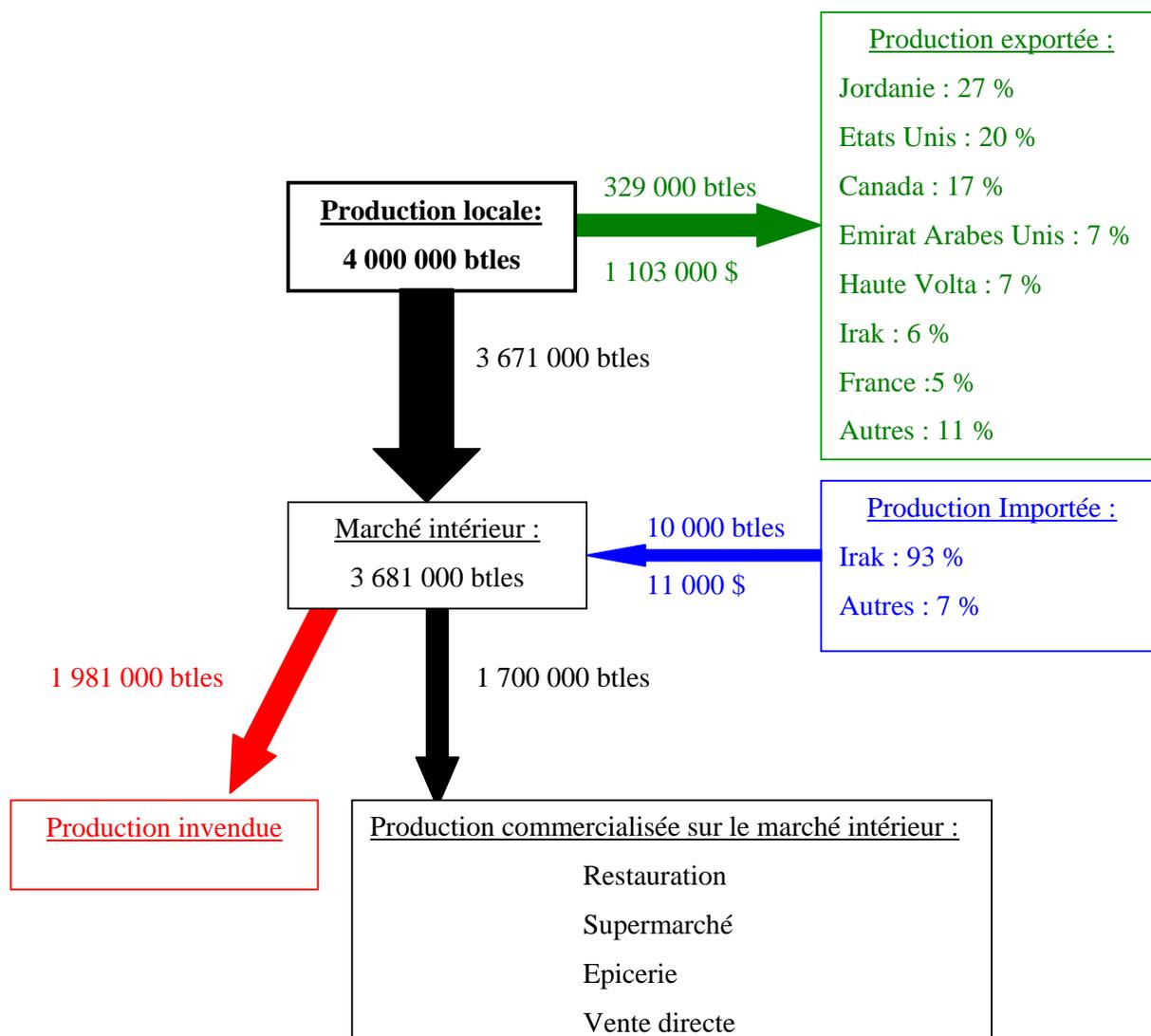
L'augmentation des importations est la conséquence de l'augmentation des ventes de vins espagnols, bulgares ou français qui ont souvent un meilleur rapport qualité/prix que les vins libanais. Cette augmentation des importations s'explique aussi par l'engouement croissant que suscitent les vins européens.

Le prix moyen des bouteilles de vin à l'importation a quant à lui augmenté de 0,30 \$ depuis 1998. Cette hausse est essentiellement due à l'augmentation des importations de vins de haut de gamme, très appréciés des catégories aisées.

La prochaine libéralisation des échanges commerciaux devrait à terme accentuer ces situations. Les vinificateurs auront alors plus de facilités à trouver des marchés à l'étranger mais les importations de vins étrangers seront plus compétitives et risquent de mettre à mal la commercialisation des vins libanais sur le marché local. Le maintien des parts de marché des vins libanais sur le marché intérieur passe donc par une augmentation du rapport qualité/prix de ceux-ci.

2.2.2.3 Un faible marché d'arak à l'origine d'une situation de surproduction

La figure 24 présente les flux d'arak pour l'année 2001.

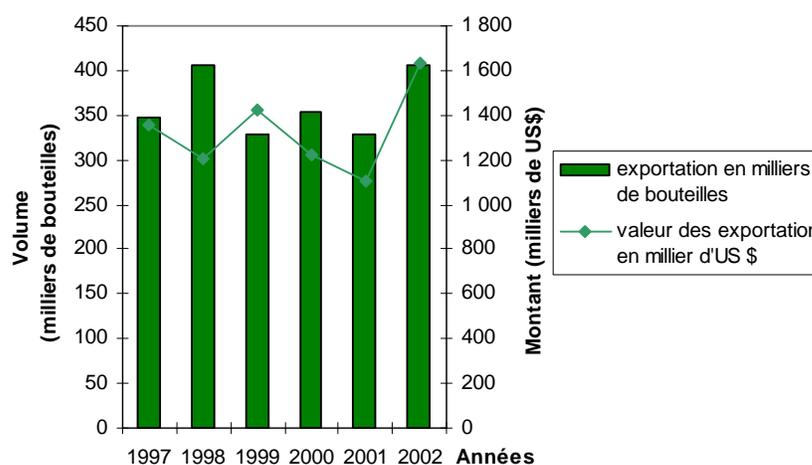


Sources : enquête 2003, Le Lay, Roger, L'agriculture au Liban, 2000 – 2001 (FAO, 2002), Douanes libanaises (2003)

Figure 24 : Flux d'arak pour l'année 2001

Les exportations d'arak représentent moins de 10 % de la production totale d'arak, estimée à 4 000 000 de bouteilles pour l'année 2001. Ces exportations sont principalement réalisées dans les pays du Proche et du Moyen Orient (42 % des bouteilles exportées) ainsi qu'en Amérique du Nord (37 % des bouteilles exportées). L'arak y est majoritairement consommé par les communautés chrétiennes des pays arabes ou par la diaspora libanaise expatriée en Amérique du Nord. Le prix moyen des bouteilles exportées est de 3,35 \$.

La figure 25 met en évidence une relative stabilité des exportations d'arak en volume et en valeur.



Source : Douanes libanaises, 2003.

Figure 25 : Evolution des exportations d'arak entre 1997 et 2002

Les importations d'arak se limitent selon les douanes à l'importation de 10 000 bouteilles, principalement en provenance d'Irak. Ces importations concernent des bouteilles d'arak très bon marché dont le prix moyen est de 1\$.

La quantité d'arak importée illégalement de Syrie est quant à elle difficile à évaluer. Il s'agit généralement de produits très bon marché qui sont produits à partir d'alcool non vinique, généralement à partir de mélasse.

La consommation intérieure est ici estimée d'après l'enquête de consommation réalisée en 1997. Ne sont donc pas pris en compte la consommation à l'extérieur du foyer et donc particulièrement dans les restaurants. La consommation locale d'arak est donc sous estimée.

Notons que l'activité de production d'arak souffre d'un problème de mévente indéniable. Cette surproduction est estimée à près de 2 000 000 de bouteilles et est principalement la

conséquence d'une baisse régulière de la consommation locale d'arak au profit de la bière, du whisky et du vin. En conséquence, un grand nombre des producteurs d'arak envisagent de diminuer cette activité au profit de la production de vin.

2.2.3 Les flux d'intrants, de matériel de production et de conditionnement dominés par des importations d'Europe

Compte tenu du manque de précision dans les informations fournies par les douanes, il est très difficile de connaître les flux d'intrants, de matériels de production et de conditionnement spécifiques à la filière viticole. Ainsi, les plants de vigne sont regroupés avec les plants d'arbres fruitiers, les bouteilles de vin avec toutes les bouteilles, le matériel œnologique avec le matériel de production des jus de fruit et d'huile d'olive. De plus, les intrants peuvent difficilement être attribués à une production agricole plutôt qu'une autre.

On se limitera donc ici à étudier les provenances des produits utilisés par la filière viticole au Liban.

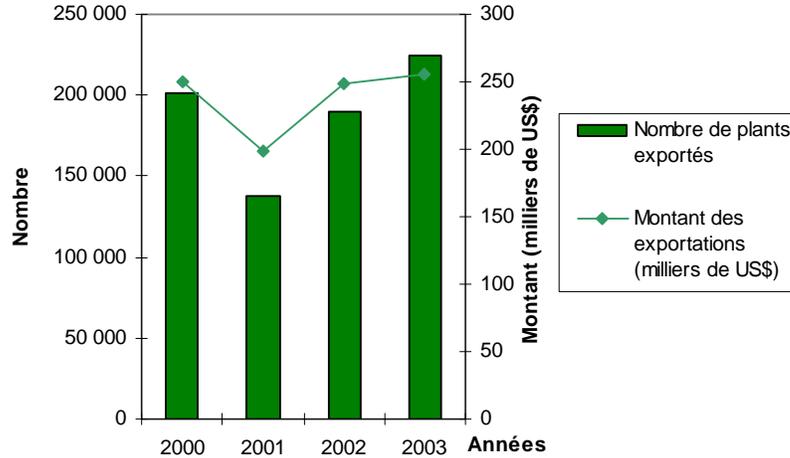
Les importations de produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires sont pour la totalité importés. Près de 45 % de ces importations proviennent d'Europe (d'Italie, de France, de Belgique et d'Allemagne). La part de la Chine dans les importations des produits phytosanitaires est en constante augmentation depuis 1999 et représentait 17 % du volume des importations de ces produits en 2002. En effet, ces produits sont de plus en plus recherchés par les agriculteurs en raison de leur prix très attractif.

D'après les enquêtes réalisées auprès des viticulteurs et des fournisseurs d'intrants, on observe la même situation pour la viticulture que pour l'agriculture en générale décrite précédemment.

Des importations de plants de vigne en augmentation

Les plants de vigne importés proviennent majoritairement de la France et de l'Italie. La figure 26 met en évidence l'évolution des importations françaises de plants de vigne entre 2000 et 2003.



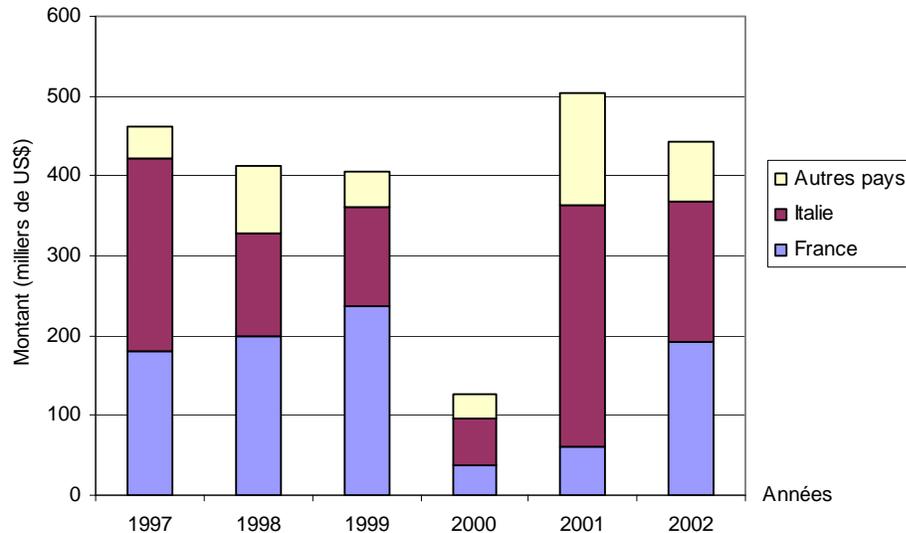
Source : Douanes françaises, 2003.

Figure 26 : Evolution des importations de plants de vigne de France au Liban entre 2000 et 2003

Après une baisse des importations entre 2000 et 2001, les importations des plants de vigne français sont en augmentation depuis trois ans, témoignant ainsi si besoin était, de l'accroissement du rythme des plantations de raisin de cuve.

Les importations de matériel œnologique

L'exemple des importations de «*presses et pressoirs, fouloirs et machines et appareils similaires, pour la fabrication du vin, du cidre, des jus de fruits ou des boissons similaires*» (Douanes libanaises, 2003) présenté en figure 27 met en évidence la prédominance de la France et de l'Italie dans ces importations. Elles se partagent plus de 70 % du marché de ces importations.



Source : Douanes libanaises, 2003.

Figure 27 : Evolution des importations de presse, égrappoir et fouloir entre 1997 et 2002

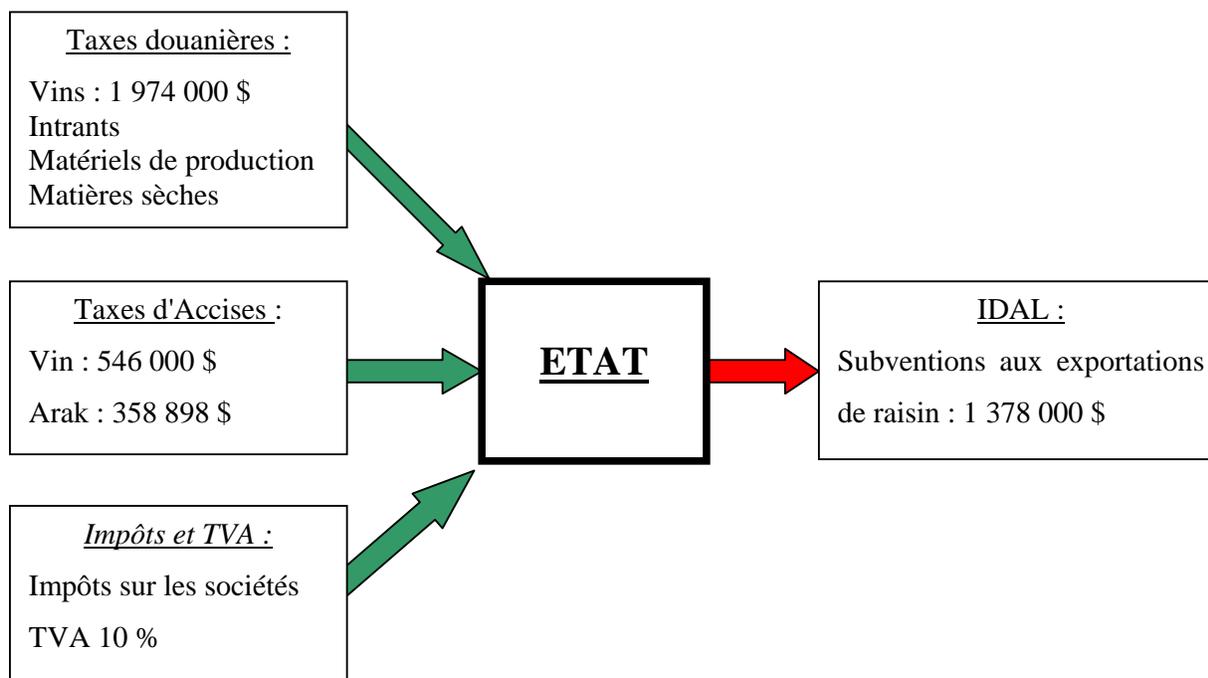
Cependant, les marchandises prises en compte ne concernent pas exclusivement la filière vitivinicole. Ce graphique permet donc seulement de mettre en évidence une certaine stabilité dans les pays fournisseurs.

Les autres fournitures œnologiques que sont les cuves, le matériel de conditionnement, les matières sèches et les produits œnologiques sont également importés de France ou d'Italie.

Les barriques sont, quant à elles, majoritairement importées de France ou d'Espagne. Ainsi près de 850 barriques ont été importées au Liban dont près de 60 % en provenance de France et 35 % en provenance d'Espagne pour une valeur totale de 334 000 \$ (Douanes libanaises, 2003).

2.2.4 Les flux financiers entre l'Etat et les acteurs de la filière

Au même titre que les autres activités, l'Etat libanais taxe ou subventionne les flux de marchandises ou les entreprises intervenant dans la filière viticole. La figure 28 matérialise les flux financiers résultant de cette activité pour l'année 2001.



Sources : enquête 2003, Le Lay, Roger , IDAL, Douanes libanaises (2003), ministère des finances (2003)

Figure 28 : Flux financiers entre l'Etat et les acteurs de la filière viticole du Liban

Les produits importés sont soumis à une taxe douanière différente selon leur nature. Ceux qui peuvent être fabriqués sur le territoire libanais sont taxés plus fortement que ceux qui ne le peuvent pas. Ainsi, les pressoirs et les fouloirs ne sont pas taxés, les plants de vigne le sont à hauteur de 5 %.

Quant au vin, il est taxé à hauteur de 70 %. Pour l'année 2001, on peut estimer que cette taxe douanière sur le vin a généré près de 2 000 000 \$. Le montant total de la taxe douanière générée par la filière viticole ne peut cependant pas être calculée, compte tenu du manque de précision des informations disponibles.

L'alcool disponible au Liban est également taxé, qu'il soit produit localement ou importé. Le montant de cette taxe d'accises varie selon la boisson. Le vin et l'arak sont ainsi taxés à 200 Livres libanaises (LL) par litre soit 0,13 \$/L. Le montant perçu par la consommation de vin et d'arak peut être estimée à 904 898 \$ pour l'année 2001, soit 57 % du montant de la taxe perçue sur tous les alcools.

En plus de cette taxe d'accises, des droits annuels s'appliquent aux importateurs, aux producteurs et aux commerçants d'alcool. Les importateurs et producteurs paient des droits sur chaque marque importée ou déposée au ministère de l'économie et du commerce.

Depuis 2001, les produits sont soumis à une Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA) de 10 %. Les sociétés doivent également s'acquitter d'un impôt sur les bénéfices 15 %.

Nous le voyons bien, les taxes et impôts dont la filière viticole fait l'objet, font de cette filière une importante source de revenu pour l'Etat. Mais les taxes sont bien loin de donner lieu à des contreparties équivalentes selon les acteurs de la filière.

La seule participation financière directe de l'Etat pour la filière viticole est la subvention appliquée par l'IDAL aux exportations de raisins de table. Cette subvention est estimée à 1 378 000 \$ pour l'année 2001.

Les autres interventions de l'Etat se font par l'intermédiaire du ministère de l'agriculture dont le budget ne permet pas à cette structure d'avoir une réelle action sur la filière.

Les acteurs de la filière se considèrent très taxés, compte tenu du peu d'aide ou de services mis à leur disposition par l'Etat en échange de leur contribution financière.

2.2.5 Les flux d'informations : une déficience constatée

Comme nous l'avons vu précédemment, la formation dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie se limite, au Liban, à la découverte de la filière dans le cadre des formations agronomiques ou agroalimentaires. Ainsi, il n'existe pas de formation technique dans le domaine.

Les formations continues dispensées au Liban sont très peu nombreuses. Elles se limitent à une semaine de formation à la taille dispensée par le service agricole de la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé, effectuée par un expert français.

D'autre part, comme nous l'avons vu précédemment, les actions de vulgarisation sont peu nombreuses. Les centres de vulgarisation du ministère de l'agriculture n'ont en effet pas les moyens humains et financiers d'accomplir cette tâche. Seul le service agricole de la Chambre de Commerce d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé a une réelle action dans le domaine.

Enfin, le savoir et le savoir-faire détenu par les acteurs de la filière sont rarement partagés. En effet, l'attitude concurrentielle entre les différents producteurs de raisin et particulièrement entre les vinificateurs empêche tout échange d'information, limitant ainsi la progression qualitative de toute la filière.

En outre, les informations concernant la filière sont très peu nombreuses. Le ministère de l'agriculture dispose donc de peu de renseignements sur la filière. Les données économiques fiables sur la filière ou même des études de marché sont inexistantes. Ce manque d'information nuit au bon fonctionnement et au développement de la filière.

En conclusion, les flux d'informations sont très peu nombreux. Cette déficience est néfaste à tous les acteurs de la filière viticole.

3 SYNTHÈSE ET RECOMMANDATIONS

3.1 Synthèse de l'étude de la filière viticole au Liban

3.1.1 Les atouts et les contraintes de la filière viticole au Liban

3.1.1.1 Des atouts résidant principalement dans son milieu naturel

Le Liban est un pays qui de par son milieu naturel présente d'énormes potentialités agricoles et viticoles. Les terroirs sont nombreux pour une surface réduite. Il existe des terres fertiles, avec d'importantes réserves en eau propices aux rendements élevés de raisin de table, et des terres moins riches, plus favorables à la production de raisin de cuve à haut potentiel œnologique. Les conditions de culture de la vigne sont, elles aussi, très avantageuses particulièrement concernant la faible pression parasitaire, rendant aisée la production de «raisin biologique» (raisin produit sans recours à des molécules de synthèse).

Le Liban a toujours été par sa situation géographique un carrefour dans les échanges entre Orient et Occident. Il est encore aujourd'hui au cœur des échanges commerciaux entre pays arabes avec le GAFTA et entre les pays arabes et l'Europe avec l'accord Euro-Méditerranée. Au sein de l'Europe, la France constitue un partenaire privilégié en raison des liens qui se sont tissés entre les deux pays tout au long de leur histoire. De plus, le rôle d'observateur du Liban au sein de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) renforce sa volonté de participer de plus en plus activement au commerce mondial.

Il ne faut pas non plus oublier l'importante diaspora libanaise installée sur la plupart des continents. Elle reste très attachée à ses racines et constitue un véritable marché de consommation pour les produits libanais à l'exportation. De plus, la fréquente réussite professionnelle de cette population lui permet de financer de nombreux projets dans son pays d'origine.

3.1.1.2 Des contraintes essentiellement commerciales

Le Liban est donc un acteur fort sur les marchés du Proche et Moyen Orient. Mais le pays souffre d'un manque de compétitivité pour ses produits agricoles, en particulier par rapport à ses voisins. Les coûts de production y sont beaucoup plus élevés et ne permettent pas au Liban de s'aligner sur les pays voisins. Ce problème est de plus en plus préoccupant car la baisse progressive des droits de douanes va permettre aux importations de concurrencer directement les

produits libanais sur leur territoire. Les importations de Syrie non contrôlées à la frontière illustrent déjà ce problème et le tort causé à la production locale.

Si le Liban trouve sur son territoire et dans les pays voisins un marché pour son raisin de table, celui du vin et de l'arak est limité par l'importante communauté musulmane. Néanmoins les pays du Proche et du Moyen Orient représentent la première destination des exportations d'Arak.

3.1.2 Importance de la filière viticole dans le pays

3.1.2.1 Importance économique

La filière viticole au Liban tient une place importante dans l'économie du pays. En effet, la culture de la vigne (raisin de table et raisin de cuve) est la 8^{ème} activité agricole du pays par la production totale estimée en 2001. Les exportations de raisin de table s'élèvent à 17 220 470 \$ pour la récolte 2001, et selon l'enquête de production 2000-2001 de la FAO, elles arrivent en 4^{ème} place des exportations des fruits et légumes en valeur. Quant au vin et à l'arak les exportations ont atteint un montant de 7 703 000 \$ en 2001 contre 2 811 000 \$ pour les importations. La filière rapporte donc des devises sur les échanges de produits finaux, ce qui est important pour le pays dont le commerce extérieur est largement déficitaire (5 556 millions de dollars pour l'année 2002).

D'autre part, les taxes perçues par l'Etat ne sont pas négligeables. Par exemple, en 2001 la taxe d'accises a rapporté pour le vin et l'arak environ 905 000 \$ et la taxe douanière sur les vins 1 974 000 \$.

3.1.2.2 Importance sociale

La culture de la vigne est créatrice de nombreux emplois, directs et indirects dont le nombre est difficile à estimer.

Outre le fait d'impliquer un nombre important de personnes dans la filière, la vigne, surtout celle destinée à l'élaboration de vin, est plantée dans le but de réoccuper des zones délaissées ou de proposer une culture de substitution au haschisch et au pavot. En effet, la vigne apparaît, pour le moment, être la seule culture dont le revenu soit supérieur à celui des cultures illicites. Ainsi, la coopérative des Coteaux d'Héliopolis a été créée pour proposer une culture de substitution dans la région de Aïnata – Deir El Ahmar et ainsi éviter l'exode rural vers Beyrouth. Les agriculteurs sont de plus en plus intéressés pour y adhérer car il s'agit, pour le moment, de la

seule structure qui propose un soutien technique et une culture permettant de subvenir à leurs besoins. D'ailleurs depuis le début des plantations en 2000, le nombre d'adhérents n'a fait que s'accroître pour atteindre 42 personnes en 2003. Couvrant pour l'instant une superficie totale d'environ 41 ha en 2003, cette coopérative semble être un succès pour le développement durable de la zone. D'autre part, il est intéressant de noter que les communautés chrétiennes et musulmanes s'impliquent ensemble dans ce projet car elles souffrent autant l'une que l'autre de l'arrêt des cultures illicites.

Etant donné la source de revenus que constitue le vin, les caves Clos de Cana et Château Bellevue, dans la région de Bhamdoum et Ras El Harf, tentent de faire revenir les communautés chrétiennes déplacées lors de la guerre, en réaménageant les anciennes terrasses permettant leur remise en culture. Mais ces deux entreprises n'ont pas encore suffisamment d'années d'existence pour affirmer que les buts premiers ont été atteints.

3.1.2.3 Importance pour l'aménagement du territoire

Le pays souffre de la diminution des surfaces des terres exploitées. Les terrains les plus difficiles à travailler et les plus pauvres sont délaissés en priorité. Parmi eux, les coteaux et les terrasses sont abandonnés progressivement, accentuant ainsi le phénomène qui s'était déjà fortement initié pendant la guerre. Grâce aux qualités de la vigne, certains espèrent trouver la rémunération suffisante pour permettre l'emploi de la main d'œuvre nécessaire aux travaux de réhabilitation, d'entretien et de culture de ces terres.

La remise en culture des terrasses et des coteaux grâce au vignoble s'inscrit tout à fait dans une politique d'aménagement du territoire. La réhabilitation des paysages de coteau et de moyenne montagne ne pourra que favoriser le développement de l'agro-éco-tourisme. D'ailleurs, les nouveaux investisseurs dans le secteur vitivinicole sont conscients de ces potentialités touristiques et ne cachent pas leurs intentions de développer autour de leur vignoble une structure d'accueil permettant aux touristes de se restaurer et de dormir. Même si l'idée fait son chemin, actuellement seuls Kefraya et Massaya disposent d'un restaurant pour accueillir leurs visiteurs et leur faire découvrir le vin.

Ces implantations de nouvelles structures d'accueil dans des zones qui en sont peu pourvues donneraient un nouvel axe de développement économique pour des régions souvent défavorisées.

3.1.3 Les difficultés rencontrées par les acteurs de la filière viticole au Liban

3.1.3.1 Des problèmes de commercialisation des produits viticoles

La production libanaise de raisin de table rencontre actuellement des difficultés de commercialisation. Les fréquentes erreurs dans l'itinéraire technique couplées à une main d'œuvre importante, non qualifiée et coûteuse par rapport aux pays voisins, participent au renchérissement des coûts de production ainsi qu'aux défauts de qualité (coloration et résidus de pesticides) -. De plus, le manque de sélection dans les variétés locales ne permet pas la culture de plants agronomiquement performants et moins sensibles au problème de coloration. Le Liban est donc dans une position concurrentielle défavorable face aux pays voisins.

En ce qui concerne le marché international autre que celui des pays arabes, une inadaptation des variétés cultivées s'ajoute au fort coût de production et aux défauts qualitatifs. Le Beïtamouné et Tfeifihi ne suscitent que peu de transactions sur le marché international. Le premier souffre de problèmes de conservation et de transport et le second n'est pas demandé.

Quant à l'activité de transformation du raisin en vin, elle rencontre, elle aussi, quelques difficultés dans la commercialisation des produits, particulièrement pour les produits d'entrée de gamme. Ces problèmes sont là encore liés aux coûts de production importants et à la qualité organoleptique souvent faible de ces types de vin. Ces difficultés de commercialisation sont en revanche moins fréquentes pour les vins de qualité supérieure.

L'arak n'est pas en reste et rencontre, lui aussi, des difficultés de commercialisation. Cependant, les raisons sont bien différentes. Il s'agit d'un produit ethnique et la clientèle pour ce produit est de ce fait relativement limitée. Le marché se limite donc le plus souvent au marché local qui délaisse progressivement cet alcool traditionnel au profit de produits internationaux tels que le whisky, la bière et le vin.

3.1.3.2 Les problèmes structurels et organisationnels

La structure et l'organisation des exploitations viticoles sont également à l'origine de nombreux problèmes.

En effet, les exploitations viticoles de raisin de table sont généralement de petite taille et fonctionnent indépendamment les unes des autres. Ceci ne permet pas la réalisation d'économies d'échelle.

De plus, ces structures ne sont pas intégrées dans des circuits de distribution garantissant la commercialisation à des prix établis. Les intermédiaires sont nombreux, et les producteurs sont les plus souvent lésés.

La filière raisin de cuve destinée à l'élaboration de vin semble, en revanche, mieux organisée. Les exploitations sont là aussi de petite taille mais les grandes structures semblent plus nombreuses. D'autre part, le circuit commercial du raisin de cuve s'organise : l'écoulement de la production est assuré par des contrats entre les producteurs et les transformateurs. Cependant, ce type d'accord ne concerne pas encore la totalité de la production. De plus, les modalités de rémunération ne prennent que très peu en compte les critères de qualité et freinent ainsi l'amélioration générale du potentiel de vinification des raisins. Cependant, certains vinificateurs commencent aussi à prendre en compte ces critères dans la rémunération.

3.1.3.3 Un déficit d'encadrement

Au même titre que les autres filières agricoles du Liban, la filière viticole du Liban manque cruellement d'encadrement à la fois technique et commercial. En effet, les services chargés de ces missions manquent de moyens techniques et financiers pour réaliser ces fonctions.

Les producteurs, les transformateurs et les vendeurs ne bénéficient donc pas d'assistance, ce qui est à l'origine du grand nombre d'erreurs indiquées précédemment.

3.2 Propositions pour une évolution de la filière viticole au Liban

Compte tenu des difficultés financières de l'Etat et du manque d'implication de celui-ci dans l'agriculture, il semble logique d'imaginer des réformes limitées reposant le plus souvent sur une réorganisation de la filière. Cependant, une politique agricole munie d'un volet viticole reste nécessaire compte tenu des difficultés rencontrées par les acteurs de la filière et du potentiel de développement de celle-ci.

3.2.1 Favoriser l'accès à la terre

Dans le cadre d'une politique agricole, il paraît important de faciliter les conditions d'exploitation des terres agricoles et donc par la même occasion des terres viticoles. Cette politique devrait en effet permettre un accès à la terre facilité.

Tout d'abord, la loi sur la succession démantèle l'intégrité et la viabilité de l'exploitation en donnant droit à la terre à tous les cohéritiers. Deux cas de figure se présentent : soit la propriété reste indivisible et c'est alors le grand nombre de propriétaires qui entrave toute initiative d'investissement ou d'amélioration de la productivité, soit la propriété est morcelée en petites parcelles ce qui compromet la viabilité économique de l'exploitation. Il faut donc, dans le cadre d'une politique agricole, veiller à mettre en place des mesures pour limiter le morcellement des parcelles et la multiplication des propriétaires sur une même parcelle. Cela pourrait se traduire par un remembrement et une révision de la succession.

Afin de ne pas laisser perdre l'énorme potentiel agricole et viticole dont dispose le Liban et limiter la spéculation sur les terres libanaises, il paraît indispensable de mettre en place un plan d'occupation des sols permettant une distinction des terrains constructibles, agricoles et forestiers. Ce plan d'occupation des sols permettrait de limiter l'urbanisation anarchique qui rend les terres impropres à l'agriculture. Aussi pourrait-il entraîner une diminution de la valeur des terres agricoles et faciliter ainsi les investissements fonciers des entreprises agricoles.

De plus, pour faciliter l'accès à la terre mais également tous les investissements agricoles et les crédits de campagne, un mode de financement attractif de l'activité agricole doit être mis en place. Celui-ci pourrait prendre la forme de prêts agricoles à taux bonifiés soutenus par l'Etat ou par une société telle que Kafalat.

3.2.2 Améliorer l'encadrement de la filière

3.2.2.1 Redéfinir les missions des structures existantes

De nombreuses structures sont chargées d'encadrer techniquement les activités agricoles. Etant donné le manque de moyen, aucune d'entre elles n'est réellement efficace dans cette mission. De ce fait il paraît nécessaire de redéfinir les missions de chacune.

L'IRAL dont sa mission première est la recherche devrait laisser à la charge des Services Régionaux du Ministère de l'Agriculture, le soin de réaliser la vulgarisation auprès des viticulteurs.

En revanche, il paraît important que l'IRAL poursuive ses efforts dans l'étude des variétés locales de raisin de table. Une sélection massale dans un premier temps, puis clonale dans un second temps, semblent nécessaires afin de dégager les clones les plus intéressants agronomiquement et les moins sensibles aux défauts de couleur rencontrés. A ce titre, des sélections ont déjà été faites en France sur Beïtamouné – Dattier de Beyrouth n°304 et n°306. Il serait donc intéressant d'évaluer leurs potentialités sur le territoire libanais. De plus, un effort pourrait également être porté sur l'adaptation aux contraintes locales d'autres variétés de raisin de table tels que le Cardinal, l'Alphonse Lavallée, l'Italia, le Muscat de Hambourg... dans le but de diversifier et d'étaler dans le temps la production qui serait en outre mieux adaptée à la demande internationale. Un effort pourrait être aussi porté sur le Thompson Seedless -Sultanine- qui en plus d'avoir des potentialités en raisin de table, est une variété reconnue pour l'obtention de raisin sec. Or le Liban est un fort importateur de cette denrée. La mise en place de cette transformation semble donc intéressante à développer.

Seul le service agricole de la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé a une réelle action de vulgarisation auprès des viticulteurs. La Coopération Française a donné, par l'affectation de l'expert agricole Serge Carmentran, l'assistance et les moyens nécessaires à la mise en place et au développement de ce service. De plus, la coopération décentralisée du Conseil Général de l'Oise a participé de manière forte à la création et au développement de la coopérative viticole des Coteaux d'Héliopolis. La réussite de ce projet a permis au service agricole de devenir une référence en viticulture. Il est, à ce titre, de plus en plus sollicité pour des conseils sur cette culture.

Cependant des améliorations sont encore à apporter pour améliorer son fonctionnement et pérenniser son action : la création d'un registre agricole regroupant tous les agriculteurs permettrait de cerner plus facilement leurs problèmes. La représentation au sein du conseil d'administration serait intéressante car les membres actuels sont souvent éloignés des préoccupations des agriculteurs.

L'enregistrement des agriculteurs permettra aussi de financer en partie le service agricole. Une cotisation non dissuasive pourrait être demandée dès l'inscription. Le financement pourrait être complété par des contrats payants à tarif préférentiel, passés avec les exploitations désirant un conseil à l'année. Ce financement est important pour l'autonomie et la pérennité du service qui est pour l'instant tributaire de la Coopération Française et du secteur industrie et commerce de la Chambre.

La Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé n'est pour le moment qu'un pilote que pourraient suivre à l'avenir les autres Chambres. Car si les missions actuelles des services agricoles sont d'informer les agriculteurs et exportateurs sur les marchés, les standards et les accords internationaux concernant les denrées agricoles, il apparaît que ces actions sont peu efficaces.

Il semble donc important de renforcer ces actions, multiplier les études de marchés, peu nombreuses et souvent embryonnaires, et adapter en conséquence les conseils agronomiques et techniques à mettre en place. La création d'un registre d'agriculteurs permettra là aussi une meilleure diffusion de l'information.

3.2.2.2 Créer un Institut de la Vigne et du Vin chargé du conseil et du contrôle de la filière

Par l'intermédiaire de l'UVL et de la loi 2000 sur le vin, les vinificateurs ont initié la création d'un Office Libanais du Vin. Leur motivation est de doter la filière vin d'un organisme encadrant la production dans le but d'améliorer la qualité et l'image vitivinicole du pays.

Cet institut pourrait être créé sur le modèle français de l'Office National Interprofessionnel des Vins (ONIVINS) moyennant quelques adaptations, pour tenir compte des spécificités du Liban. Comme on le verra par la suite ses missions sont proches de celles que pourrait avoir l'Office Libanais du Vin.

Présentation de l'ONIVINS :

Etablissement public à caractère industriel et commercial, l'ONIVINS (Office National Interprofessionnel des Vins) est doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière. Cet organisme interprofessionnel emploie 350 personnes et réunit au sein de son conseil de direction des représentants de l'administration et des différentes familles de la filière : secteurs privés et coopératifs de la production viticole, négoce, courtiers, pépiniéristes, salariés de la filière.

Il est placé sous la tutelle des ministères chargés de l'agriculture et du budget. Le domaine de compétences de l'Office s'étend aux vins et aux produits de la vigne, au verger cidricole ainsi qu'aux produits qui en sont issus. Ses missions sont multiples et concernent toute la filière :

- Il intervient dans la gestion du vignoble en encadrant les plantations, en soutenant la restructuration et en distribuant les primes d'abandon définitif dans certaines zones.
- Il s'occupe du contrôle qualité des plants de vigne ainsi que de l'agrément des vins de pays. Il coordonne et finance les actions de recherche, d'expérimentation et de développement.
- Il intervient dans la régulation du marché en favorisant l'utilisation de raisins et d'alcools viticoles, l'élaboration de jus, la distillation... Il encourage aussi l'exportation.
- L'ONIVINS accompagne la réalisation des investissements dans les entreprises de la filière et soutient les actions de promotion des vins français à l'étranger.
- Enfin, il élabore des statistiques et suit les évolutions de la filière pour améliorer la connaissance des marchés.

L'ONIVINS assure la gestion de trois budgets distincts. Un budget de près de 200 millions d'euros correspondant aux aides communautaires, qui sont encadrées par l'Organisation Commune de Marché du secteur vitivinicole.

Un budget d'orientation et d'intervention de plus de 50 millions d'euros, pour les dépenses permettant d'accompagner l'évolution des filières.

En plus des fonds du budget communautaire et des crédits provenant de la subvention de l'État, une partie des ressources de l'Etablissement provient de recettes propres liées essentiellement aux activités de transport et de stockage d'alcool. Son propre budget de fonctionnement de l'ordre de 25 millions d'euros.

Pour le moment, un comité de création regroupant les professionnels du vin travaille à la création de l'Office Libanais du Vin. L'IRAL participe également aux travaux chapeautés par le ministère de l'agriculture. Cependant les difficultés rencontrées pour définir son statut, son

financement, ses missions et la représentation des acteurs sont nombreuses. En effet, il doit répondre aux attentes de tous les acteurs de la filière qui n'ont pas les mêmes préoccupations.

Les divergences de point de vue concernent notamment le champ d'action de l'office. Certains voudraient qu'il se cantonne au vin et d'autres souhaitent y adjoindre également l'arak. Il semblerait plus judicieux d'intervenir sur la filière raisin de cuve dans son ensemble. En effet, les vinificateurs sont fréquemment producteurs d'arak et cet alcool est un moyen efficace de valorisation des vins. En effet, la distillation des vins de mauvaise qualité en arak apparaît comme un atout important dont dispose le Liban pour valoriser ces produits à faible potentiel marchand et améliorer ainsi la qualité générale des vins.

Un désaccord existe aussi au sujet du financement de l'office. Plusieurs pistes ont été proposées : l'affectation de la taxe d'accise sur le vin au budget, la cotisation des viticulteurs et des transformateurs ou des subventions étrangères. La première proposition semble être majoritaire. Les vinificateurs imaginent ainsi un retour de cet impôt revenir sous forme d'une aide gouvernementale, aide qui fait actuellement défaut à l'agriculture libanaise. La seconde proposition est plus contestée. En effet, les vinificateurs se plaignent de la trop forte pression fiscale et ne semblent pas décidés à souscrire à une cotisation supplémentaire, même pour l'office. Nombreux sont ceux qui souhaitent que ce soient les aides étrangères de l'Union Européenne ou de la France qui financent l'organisme.

Il semble en fait que ces trois modes de financement puissent coexister. Il convient cependant de clarifier le problème. La création de l'institut comporte deux phases : la création de la structure en tant que telle et son fonctionnement annuel. Ces deux phases ont besoin de financements distincts.

L'organisme doit être indépendant des aides étrangères dans son fonctionnement annuel. En effet, le budget de fonctionnement ne doit pas être tributaire des subventions qui peuvent être supprimées ou fortement diminuées d'une année sur l'autre. Ceci mettrait en péril la pérennité de la structure. Le financement par la taxe d'accise et par les cotisations des viticulteurs et transformateurs apparaît donc comme la meilleure solution. Il permettra une indépendance complète et impliquera directement l'Etat et les acteurs de la filière dans la bonne tenue de l'institution.

Les subventions des pays étrangers peuvent cependant être sollicitées pour la mise en place de la structure, bâtiments, aménagements, matériels, etc.... En effet, l'Etat et les producteurs ne semblent pas à même de pouvoir financer ces dépenses. Toutefois avant d'effectuer quelque demande que ce soit, il convient de se mettre d'accord sur le budget de fonctionnement.

Le champ d'action et le financement de l'office sont donc les deux points de désaccord les plus importants. Ils conditionnent cependant la mise en place des actions de terrains attendues par les producteurs et les transformateurs : vulgarisation, conseil viticole et œnologique, veille technologique, réalisation d'analyses œnologiques.

Pour les trois premiers volets l'institution devra disposer de techniciens aguerris aux spécificités de la vigne et du vin. Il est donc nécessaire que ceux-ci aient reçu une formation spécialisée.

Pour le volet contrôle œnologique, l'office devra également disposer d'un laboratoire capable d'effectuer les analyses de routine qui prennent actuellement un temps précieux aux vinificateurs, ainsi que les analyses nécessaires aux exportations. Pour ces dernières, l'accréditation du laboratoire par les organismes étrangers compétents devra être effective.

Pour réduire les frais d'installation importants occasionnés par la mise en place du laboratoire, les professionnels en accord avec l'IRAL, ont pensé utiliser le laboratoire de l'Institut de Recherche situé à Fanar. En effet, celui-ci dispose du matériel nécessaire pour les analyses de routine, seules quelques améliorations étant à faire pour les analyses plus poussées. C'est donc une chance pour la création de l'office de pouvoir bénéficier d'un laboratoire presque immédiatement. Cependant Fanar est éloigné de la zone de production et ceci pourrait être un frein au développement de la structure.

En plus de ces actions souhaitées par les vinificateurs, certains veulent donner une dimension de contrôle à l'Office Libanais du Vin : contrôle de la qualité des produits, contrôle des plantations et des récoltes.

Le contrôle de la qualité des produits, notamment des vins, se ferait sous la forme d'un agrément. Celui-ci comporterait deux aspects. Premièrement, une analyse œnologique qui attesterait la conformité du vin aux exigences de la Loi 2000. Deuxièmement, une dégustation qui permettrait de dire si les qualités organoleptiques du vin sont suffisantes pour qu'il soit commercialisé. Cette dégustation « à l'aveugle » pourrait être faite par les professionnels de la filière libanaise et quelques experts extérieurs reconnus, si nécessaire. Les vins n'ayant pas reçu l'agrément pourraient alors être valorisés en arak.

Le contrôle des plantations et des récoltes n'a pas un but de sanction comme pour l'agrément mais un but informatif. En effet, des déclarations de plantations et de récoltes

permettraient de suivre d'une manière générale l'évolution de la filière et d'anticiper les problèmes. Actuellement, aucun professionnel ou institut n'est capable de chiffrer la surface exacte plantée en vigne, son évolution, l'encépagement et les rendements obtenus.

Le rôle informatif de l'office n'est pas à négliger. Toutes les données de ce type pourront aider la filière à se situer au niveau mondial et les producteurs à se situer au sein de cette filière.

L'office pourrait également avoir un rôle commercial, de défense et de promotion du produit. Pour la défense du produit, il est important de veiller à ce que tous les vins sur le marché étiquetés vin libanais soit bien issus de raisins produits au Liban. Le contrôle doit se faire aussi au niveau de l'arak qui connaît de nombreuses fraudes, notamment sur l'étiquetage et sur la nature de l'alcool.

Pour la promotion, des efforts doivent être faits au niveau international afin d'accroître l'image vitivinicole du pays. Ces campagnes de promotion ont été particulièrement efficaces pour les vins du "nouveau monde viticole" : Australie, Chili, Nouvelle Zélande.... Le Liban ne dispose évidemment pas des moyens financiers de ces pays mais il doit trouver des solutions pour renforcer sa notoriété.

Si toutes les missions décrites précédemment sont mises en place dans l'Office Libanais du Vin, la filière sera dotée d'un outil performant pour développer la qualité et la notoriété de ses produits et ainsi prétendre à une augmentation conséquente de ses exportations.

3.2.2.3 Créer un système d'Appellation d'Origine Contrôlée

Certains des acteurs de la filière souhaitent la création d'un système d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Ce système, comme il est établi en France, définit pour un produit une zone géographique limitée par son unité pédoclimatique ainsi que par des contraintes techniques et des usages à respecter. Pour le vin, les contraintes techniques sont importantes et concernent aussi bien le mode conduite des cultures (densité, encépagement, taille) que certains processus de vinification.

Pour le Liban, il apparaît difficile d'appliquer une telle législation. En effet le raisin vinifié dans une même cave provient généralement de régions très différentes : Békaa, Mont Liban.... De plus, les contraintes techniques imposées sur l'encépagement et le mode de conduite sont parfois un frein aux évolutions qualitatives. En effet, la viticulture libanaise est en pleine mutation, les encépagements changent, de nouvelles variétés sont introduites, les différents

modes de conduites sont comparés et tout ceci pour trouver les meilleures adéquations à la production de vin de qualité. Il serait dommageable de mettre fin à cette dynamique.

De plus, la multiplication des Appellations d'Origine Contrôlée sur le modèle français aboutit à un manque de lisibilité pour le consommateur international. La création de diverses appellations au sein d'un petit pays viticole tel que le Liban accentuerait le problème de la clarté et de la reconnaissance du produit à l'extérieur.

On peut donc imaginer la création d'une seule Appellation d'Origine Contrôlée, moins contraignante, qui exclurait toutefois quelques régions agricoles non propices à la production qualitative de raisin de cuve (plaine côtière, bassin versant du Litani...). La production de raisin de cuve dans ces zones ne faisant pas partie de l'appellation, ne permettrait pas aux vinificateurs d'indiquer une dénomination telle que «Appellation Vin du Liban Contrôlée». La délimitation des zones bénéficiant de l'appellation et le contrôle pourraient être réalisés par l'Office Libanais du Vin.

3.2.3 Développer des structures collectives pour les producteurs de raisin de table

L'état d'esprit des acteurs de la filière est souvent peu favorable au développement et au bon fonctionnement de structures collectives, coopératives, CUMA... Cependant, afin de gagner en performance et en compétitivité, il paraît nécessaire que les acteurs de la filière s'associent en groupements de producteurs chargés de la production mais également de la mise sur le marché de leurs produits.

Ces structures lieraient les exportateurs, les grossistes et les producteurs. Elles permettraient aux producteurs d'avoir un poids plus important dans les engagements commerciaux et ainsi obtenir des prix garantis en échange d'une production répondant au cahier des charges soumis par les acheteurs. Cette solution organisationnelle a fait ses preuves dans bon nombre de pays et a l'avantage de ne pas demander d'investissements.

On peut également envisager la création de coopératives regroupant des producteurs qui seraient chargées d'assurer directement la commercialisation du raisin sur les marchés de gros. Cette solution permettrait ainsi de limiter les intermédiaires mais nécessite des investissements importants pour la création de locaux de commercialisation et de plates-formes de

conditionnement. Compte tenu du caractère saisonnier de la production de raisin de table, il paraît plus pertinent que ces structures intègrent la globalité des fruits et légumes.

3.2.4 Développer la formation des professionnels de la vigne

La filière viticole libanaise manque de personnel formé aux spécificités d'une telle production, particulièrement pour la production de raisin de cuve. Cependant, il n'est pas souhaitable de créer une institution spécialisée qui dispenserait une formation technique sur la vigne et le vin, l'importance de la filière étant encore trop faible. Par contre la formation viticole et œnologique pourrait être assurée dans le cadre de formations continues effectuées par les services de vulgarisation agricole libanais.

Ainsi l'exemple de formation continue sur la taille dispensée par le service agricole de la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé est à suivre. Celle-ci fait appel pendant une semaine aux services d'un expert viticole français qui, par des interventions de terrains dans toute la région de la Békaa, initie les agriculteurs locaux aux techniques de taille. Cette intervention est très appréciée des exploitants qui sont demandeurs de telles formations.

L'accent doit donc être mis sur les formations continues de terrain afin d'améliorer les connaissances des professionnels de la filière et ainsi limiter les nombreuses difficultés techniques rencontrées. Elles pourraient être assurées par les services régionaux du ministère de l'agriculture ou par les services agricoles des Chambres de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture. Malheureusement les premiers souffrent d'un manque de moyens évidents et leur compétence en viticulture est insuffisante. Pour les seconds, seule la CCIA de Zahlé semble être en mesure de remplir cette mission aujourd'hui.

Une fois sa création réalisée, l'Office Libanais du Vin pourrait prendre ces formations à sa charge. Les techniciens viticoles et vinicoles employés doivent donc être capables à terme d'assurer de telles formations.

Pour le moment, il apparaît que cette tâche nécessite le recours à des experts étrangers. Le temps que l'Office Libanais du Vin soit fonctionnel, il reste à trouver un cadre pour financer la venue plus fréquente de ces experts.

CONCLUSION

Le Liban possède sans aucun doute d'importants atouts pour la production de raisin de table, de vin et d'arak. Ces atouts résident principalement dans son milieu naturel permettant une production performante de raisin de table et une production très qualitative de raisin de cuve.

Cependant, les atouts du milieu naturel libanais sont encore trop peu exploités. De plus, la filière viticole au Liban doit faire face à de nombreuses difficultés telles qu'un manque d'encadrement technique et commercial, des coûts de production élevés, des productions de qualité très hétérogène ainsi qu'un marché local de vin et d'arak limité.

Toutefois les différentes productions de la filière viticole libanaise ne s'inscrivent pas dans la même dynamique. Le raisin de table et l'arak sont en perte de vitesse alors que le vin est en plein développement.

En effet, la production de raisin de table connaît des problèmes de mévente principalement liés aux coûts de production importants et à la modeste qualité variétale, sanitaire et organoleptique des raisins produits. Les produits libanais sont donc peu compétitifs face à ceux des pays voisins et rencontrent de plus en plus de difficultés de commercialisation dans les pays du Golfe Persique, principale destination des exportations de raisins libanais. De plus, le développement de nouveaux marchés vers les pays non arabes tels que ceux de l'Union Européenne est compromis par l'absence de normes de qualité et des produits peu adaptés à ces marchés.

La production d'arak rencontre, elle aussi, des problèmes de mévente, principalement liés à la baisse de la consommation intérieure au profit d'autres alcools tels que le whisky ou la bière. Cette production souffre également d'un grand nombre de produits frauduleux qui concurrencent, de façon déloyale, les producteurs respectueux de la législation. En outre, compte tenu du caractère ethnique de ce produit, les exportations sont très limitées et, de ce fait, il semble délicat d'envisager un développement de nouveaux marchés à l'extérieur du pays.

Au contraire, la production de vin est en plein développement, en pleine mutation et est porteuse d'espoir pour la filière. La production s'oriente progressivement vers la production de vin de qualité par la mise en culture de variétés nobles, en remplacement des variétés peu qualitatives cultivées jusqu'à présent. En revanche, l'amélioration de la qualité est ralentie par la mise en culture de terrains peu propices à l'obtention de bon raisin. Comme pour le raisin de table, le manque d'encadrement technique ne permet pas de changer les habitudes de culture et ainsi de limiter les erreurs pénalisantes pour la qualité et le coût de revient du raisin produit. A cela s'ajoute le surcoût des importations de matériel œnologique et des matières sèches qui

accentue le problème de compétitivité. Le vin libanais ne peut donc pas être compétitif dans la production de vin de bas de gamme en raison de la forte concurrence exercée par les pays traditionnellement producteurs (France, Italie, Espagne) et les pays du nouveau monde (Australie, Chili, Etats Unis...). Le développement de l'activité de production de vin doit donc passer par l'orientation du système de production vers l'obtention de vins de qualité, générateurs de fortes valeurs ajoutées et recherchés sur les marchés internationaux. Si cette production semble être une activité d'avenir pour l'économie du pays, une attention toute particulière est à porter sur la question de la commercialisation car le Liban ne bénéficie pas encore d'une renommée internationale permettant une commercialisation aisée de sa production.

Compte tenu de l'importance sociale et économique de la filière viticole du Liban et de l'important potentiel de développement de la production de vin, ce secteur mérite d'être soutenu et mieux organisé afin d'améliorer son fonctionnement.

Ces efforts doivent tout d'abord passer par une redéfinition des missions des structures intervenant dans la filière. Cette redéfinition permettrait de mieux mettre à profit les moyens mis à leur disposition. Une attention toute particulière doit être portée sur les actions de vulgarisation qui font actuellement défaut à la filière, sur la connaissance des variétés locales de vigne et l'adaptation de variétés internationales aux conditions du pays.

Cependant, étant donné les difficultés financières du pays, il ne semble pas raisonnable d'attendre de l'Etat une politique agricole résolvant l'ensemble des problèmes que rencontre la filière. Il apparaît indispensable que les acteurs de la filière se regroupent. Pour la production de raisin de table, les structures collectives permettraient de limiter les coûts de production et une commercialisation plus efficace. Pour le vin et l'arak, un office de la vigne et du vin (Office Libanais du Vin) encadrerait la production au niveau technique mais également commercial afin de favoriser et de contrôler le développement de ce secteur. La création d'une Appellation d'Origine Contrôlée pourrait également permettre un contrôle de la production, favorable à l'obtention de raisin de qualité. Toutefois, une multiplication des appellations sur une si petite aire de production est à proscrire.

Le Liban dispose donc d'un potentiel viticole important insuffisamment exploité. Les problèmes sont nombreux mais des solutions peu contraignantes financièrement peuvent être mises en place rapidement, particulièrement si les acteurs de la filière collaborent efficacement. Ainsi, le Liban disposerait de tous les atouts nécessaires pour faire partie des pays producteurs de vin reconnus.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- DOUANES LIBANAISES. (pages consultées le 18 mai 2003). Lebanese Customs, [en ligne]. Adresse URL : <http://www.customs.gov.lb>
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2000. Résultats globaux du recensement agricole. Beyrouth : FAO, 1999, 122 pages.
- Food and Agriculture Organization (FAO), projet des statistiques agricoles totales. 2002. L'agriculture au Liban, 2000 – 2001 ; enquête de production. Beyrouth : ministère de l'agriculture, direction des études et d'organisation, 2002, 82 pages.
- FAOSTAT (Food and Agriculture Organisation Statistic), pages consultées le 23 juin 2003. FAO, [en ligne]. Adresse URL : <http://apps.fao.org/debut.htm>.
- FLANZY, C. et al. 1998. Dynamiques de la filière vin dans le monde. In : Œnologie : fondements scientifiques et techniques. Paris : Tec & Doc, 1998, pp .623-645
- FRANKLIN AS - AHT Consortium. 2003. Elements of Agricultural Policy (Draft) ; War Damage Assessment, Phase III ; Agricultural Planning and Policy Preparation (APP). Beyrouth, 2003, 607 pages.
- GEYMAN, L. et al. 2002. Dossier Vin et Spiritueux. Le Commerce du Levant. Décembre 2002, pp 80-93.
- HAGE CHAHINE, J. 1955. La vigne au Liban ; Etude Ampélographique. Beyrouth, 1955, 91 pages.
- ROBY JP, VAN LEEUWEN C. 2000. Références Vigne. Mérignac, 2000, page 209
- SERVICE METEOROLOGIQUE DU LIBAN. 1977, corrigé en 1994. Atlas Climatique du Liban ; Tome I (Pluie, Température, Pression, Nébulosité). Beyrouth : Service Météorologique du Liban, 1994, 45 pages.
- VIDAUD J., CHARMONT S., WAGNER R. 1993. Le raisin de table. Paris : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL), 1993. 261 pages.

BIBLIOGRAPHIE

- ASFAR, L et al. 2001. Dossier Vin et Spiritueux. Le Commerce du Levant. Décembre 2001, pp 64-80.
- COTTE, C. 1996. Connaissance de la population agricole de la plaine de la Békaa Centrale (Liban). Approche historique évolutive, et socio-économique des exploitations agricoles. Lille : Institut Supérieur d'Agriculture, 1996, 80 pages.
- FAYAD, MJ et al. 2000. Dossier Vin & Spiritueux. Le Commerce du Levant. Décembre 2000, pp 56-82.
- GHORRA, E. 2002. Implantation d'une cave à la Békaa- « Etude de faisabilité », Paris : Université Saint-Joseph, Faculté de Gestion et de Management, 2002, 48 pages.
- L'EQUIPE D'EXPERTS DE CA 17 INTERNATIONAL (Pole International de la Chambre d'Agriculture de Charente Maritime), 2002. Etude de Définition sur l'Organisation Professionnelle Agricole Libanaise ; Rapport provisoire. Beyrouth, 2002, 50 pages.
- MOUAWAD, Z. 2000. Que faire des produits invendables ? Le Commerce du Levant, Décembre 2000, pp 94-96.

ANNEXES

ANNEXE 1 : GUIDE DE DISCUSSION AUPRES DES VINIFICATEURS

Guide de discussion auprès des vinificateurs

Date	Société	Personnes interrogées

1 - CARACTERISTIQUES GENERALES DE L'ENTREPRISE :

1.1 - Présentation de l'entreprise :

Statut de l'entreprise :

Année de création :

Historique de la société :

- Nature de la production initiale :
- Début de l'activité vinicole :
- Evolution de cette activité (surface, achat...) :

Volume vinifié en 2002 :

Chiffre d'affaire en 2002 :

	Terres en propriété	Achat de raisin
Surface		
Porte-greffes		
Encépagement		
Tonnage par cépage		
Tonnage total		

1.2 - Actionnariat :

Nom	Part	Nationalité
-----	------	-------------

1.3 - L'emploi dans l'entreprise :

Organigramme de la société :

Nombre d'employés permanents :

- Niveau de formation, lieu :
- Niveau de rémunération :
- Contrat de travail :
- Nationalité :
- Répartition Vigne / Chai / Commerce/ Administratif :

Nombre d'employés saisonniers :

- Tâches nécessitant l'emploi de saisonniers :
- Rémunération horaire des saisonniers :
- Contrat de travail des saisonniers :
- Nationalité des saisonniers :
- Répartition Vigne / Chai :

2 - INFORMATIONS TECHNIQUES :

2.1 - La vigne :

Densité de plantation :

Mode de conduite :

Objectif de rendement :

Taille effectuée :

Analyse de sol :

Fumure apportée :

Irrigation :

- technique :
- quantité / fréquence:
- critères de décision :

Protection phytosanitaire :

- calendrier de traitements et produits utilisés :
- date du dernier traitement avant vendange :

Mécanisation de la production viticole:

- tâches effectuées mécaniquement :
- matériel utilisé :

2.2 - Le vin :

Capacité de cuverie :

Equipement général du chai :

Exemple de prix du matériel de production (cuves, pressoir, ...) :

Techniques de vinification en blanc, rouge, rosée :

2.3 - Soutien technique et veille technologique :

Le soutien technique en viticulture et œnologie est-il disponible et suffisant ?

Abonnement à des revues techniques :

Participation à des foires (VINITECH...) :

3 - VOLET ECONOMIQUE ET COMMERCIAL :

3.1 - Coût de production :

Coût de production d'un kg de raisin :

Prix de revient final par bouteille :

Postes de production entraînant les charges les plus élevées:

Surcoût lié à l'importation de matière première :

3.2 - Investissements :

Investissements :

- Nature des investissements sur les trois dernières années :
- Nature des investissements sur les trois prochaines années :

Relation avec les banques :

- nature des emprunts :
- taux d'intérêt :

3.3 - La commercialisation de la production :

Présentation de la gamme de production et destination commerciale :

Type de vins	Vin Rouge (volume)	Vin Blanc (volume)	Vin rosé (volume)	Vin doux (volume)	Arak (volume)	Autres (volume)
Entrée de gamme						
Moyen de gamme						
Haut de gamme						
Cuvée spéciale						

	Au Liban	A l'étranger
Volumes commercialisés		
Mode de commercialisation		

Pays importateurs	% du volume exporté	Mode de commercialisation

3.3 - Marketing :

Budget alloué au marketing :

Supports utilisés :

3.4 - Contexte international :

Influence de la guerre en Irak sur les ventes de l'entreprise :

Influence sur la filière en général :

Sentiments sur les conséquences de la libéralisation des échanges avec les pays arabes et l'Union Européenne :

4 - LES RELATIONS AVEC LES AUTRES ACTEURS DE LA FILIERE :

4.1 - Avec les producteurs de raisin :

Nombre d'exploitations concernées :

Nature de l'engagement :

Durée de l'engagement :

Fixation du prix :

Prix par cépage :

Relations entre l'entreprise et le viticulteur (soutien technique) :

4.2 - Avec les fournisseurs :

Fournisseurs	Nom / Localisation	Soutien technique	Autres
Intrants			
Matériel végétal			
Matériel agricole			
Matériel œnologique			
Matière sèche			

4.3 - Avec les administrations :

Relations avec l'Etat (actions de l'Etat sur la filière, les attentes de la politique agricole, impacts de la mise en application de la Loi 2000 sur la société et la filière) :

Relations avec l'IRAL (connaissance des travaux de recherche en cours, impact de la recherche sur les décisions techniques) :

Relations avec la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture (conseil, efficacité, coût) :

4.4 - Avec les autres vinificateurs et l'UVL :

Echanges d'informations techniques et commerciales avec les autres vinificateurs :

Représentation à l'UVL :

Intérêt pour la société d'être représenté à l'UVL :

Sentiments sur le fonctionnement et les actions de l'UVL :

4.5 - L'institut du vin :

Vos attentes sur le rôle de cet organisme :

Son fonctionnement et son financement :

5 - SENTIMENT SUR LA FILIERE VITIVINICOLE DU LIBAN :

5.1 - Bilan :

Points forts :

Points faibles :

5.2 - Avenir :

Evolutions souhaitées :

Perspectives d'avenir pour la société :

Perspectives d'avenir pour la filière dans son ensemble :

ANNEXE 2 : LISTE DES ENTRETIENS REALISES

Activité	Société	Contact	Fonction
Producteurs de raisin de cuve	Coopérative des Coteaux d'Héliopolis	Sami Rahme	Président de la coopérative
	Etablissements Agricoles de Tanail	Issam Tarchichi	Directeur technique
		Georges Makhoul	Propriétaire
		Ghazi Maalouf	Propriétaire
		Raymond Houry	Propriétaire
Vinificateurs	Clos de Cana	Fadi Gerges	Président Directeur Général
	Clos Saint Thomas	Saïd Tanios Touma	Directeur général
	Clos Saint Thomas	Labib Wafa	œnologue
	Domaine Bellevue	Naji Boutros	Directeur général
	Domaine des Tourelles	Elie F.Issa	Directeur général
	Héritage	Dargham Elias Touma	Directeur général
	Kefraya	Gabie Rivero	Directeur technique
	Kouroum de Kefraya	Yves Morard	Consultant
	Ksara	Charles Ghostin	Directeur général
	Ksara	James Palge	Directeur technique
	Ksara	Paulette Bou Mounsef	Chef de culture
	Liban Cave	Nicolas Abou Khater	Directeur général
	Massaya	Daniel Kraker	Directeur technique
	Musar	Serge Hochar	Président Directeur Général
	Musar	Gaston Hochar	Directeur de production
Nabise	Nazirh Metni	Président Directeur Général	
Vinificateurs (suite)	Nakad	Salim Nakad	Directeur général
	Nakad	Bassam Nakad	Directeur technique

	Wardy Wardy	Salim Wardy Diana Salame	Directeur général Directeur technique
Producteurs d'arak exclusif	Al fouad		
	Al Karam	Ghantous Abou Tari	Directeur général
	Kouroum el Furzol		
Producteurs de raisin de table		Abdo Abou Zroeigh	Directeur de production
		Abou Khater	Gérant
		Georges Daher	Propriétaire
		Hassan Den Dach	Propriétaire
		Riachi	Propriétaire
		Saleh El Houjeini	Propriétaire
Transformateur de raisin de table	VITECH	Karim Hamoud	Responsable projet VITECH
Exportateurs de raisin de table	Mahmoud Alam Co.	Ali Alam	Executive Manager
		Albert Thoume	Directeur général
		Ali Abas Al Tarchichi	Directeur général
		Fayez Kotan	Directeur général
		Haded Alrajaby	Directeur général
		Ibrahim Riachi	Directeur général
		Mounir Tini	Directeur général
Grossistes		Diab Zaamour	Directeur
		Walid Olayane	Directeur
Fournisseurs d'intrants	Comptoir du Levant	Raid Fouad Saadé	Directeur général
	Comptoir du Levant	Wandala	Assistante
		Roukoz Kassouf	Directeur

Fournisseur de matériel œnologique	RRI	Salim Gedeon	Directeur général
Pépiniéristes		Boulos Hanna	Directeur
Caviste	Eonoteca	Henri Debanné	Responsable
Institut de recherche	IRAL	Michel Afreme	Président, Directeur général
	IRAL	Eli Rmeily	Responsable du département arboriculture fruitière
	IRAL	Lamis Chalak	Responsable du département multiplication végétale
	IRAL	Docteur Hilan	Directeur du laboratoire de Fanar
Organismes libanais	Ministère de l'Agriculture	Wafa Hamzé Dika	Responsable du département Agro-industries
	Ministère de l'Agriculture	Pierre Naser	Directeur du service régional agricole de la Békaa
	Ministère de l'Agriculture	Khalil Akl	Chef de la section ressource végétale du service régional agricole de la Békaa
	Ministère des finances	Shadi Abou Chatra	
	Douanes libanaises	Brahim Bassil	Directeur adjoint des douanes
	Douanes libanaises	Ghassan K. Nasrallah	Responsable du service informatique
	IDAL	André Bacha	Directeur
	IDAL	Rawi Derbas	Assistante
	VERITAS	Walid Badawi	Coordinateur inspecteur
	CCIA Zahlé	Serge Carmentran	Expert agricole
CCIA Zahlé	Saïd Gédéon	Expert agricole	
Organismes libanais (suite)	CCIA Beyrouth	Rabih Sabra	Directeur service agricole
Organismes internationaux	FAO	Azédine Azabi	Directeur
	Projet APP	Barbara Daoud	
	Réseau Dynmed	Bassam Hachem	Coordinateur au Liban du Réseau Dynmed

Ambassade de France	Poste d'expansion économique	Georgette Khalifa	
Autres		Fred Casher	Ancien directeur technique de Massaya
		Youssef Antoun	Coopérative de Hermel

