



Institut Libanais de Développement Économique & Social
Lebanese Institute for Economic & Social Development

Etude financée par l'Union Européenne
Study financed by the European Union

La production d'arak

Etude de faisabilité préparée par

**Pour la partie économique: Maroun Chabenne, Ingénieur agricole,
supervisée par Charles Abdallah, Ingénieur de l'Ecole Centrale des Arts et
Manufactures – Paris-Diplômé de l'ESA – Beyrouth.**

Pour la partie agricole: Siham Youssef, Ingénieur agronome.

Juin 2001- Jal el Dib - Liban

Table des matières

Sommaire	2
1- Description et intérêt du projet	3
1-1 Description du projet	
1-2 Intérêt du projet	
2- Analyse du marché	3
2-1 Description du marché	
2-2 Tendances et opportunités	4
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	
2-5 Les marchés cibles	
3- Description des procédés de production et des services	5
3-1 Quelques recettes	
3-2 Les dimensions	
3-3 Les matières premières	
3-3-1 Le raisin	
3-3-2 L'anis	
3-3-3 Sources d'approvisionnement et prix	
3-3-3-1 Le raisin	
3-3-3-2 L'anis	6
3-4 Les équipements	
3-5 Les procédés de production	
3-6 La main-d'œuvre	7
3-7 Les possibilités de participation de membres de la famille	
3-8 L'espace de travail requis	
3-9 Le lieu d'implantation	
3-10 Gestion horaire et flexibilité du temps de travail	
3-11 Les risques de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	8
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	
4-3 Prix de vente	
5- Etude financière	8
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 Tableaux financiers	9
5-2 Comptes de résultats prévisionnels	10
5-2-1 Hypothèses de travail	
5-2-2 Tableaux financiers	
5-2-3 Commentaire	12
5-3 Bilans prévisionnels et trésorerie	
5-3-1 Hypothèses de travail	
5-3-2 Tableaux financiers	
5-3-3 Commentaire	13
5-4 Analyse de sensibilité	
5-4-1 Scénario no 1	
5-4-2 Scénario no 2	
6- Facteurs clés de succès	14
7- Conclusion	14

Les points de vue qui sont exposés dans cette étude reflètent l'opinion de l'auteur

Sommaire

La présente étude explore la possibilité de produire de l'arak dans les régions où la culture du raisin est bien implantée en ayant recours à un investissement de faible volume et en partant de la constatation que les consommateurs recherchent toujours l'arak à base de raisin pur sans autres additifs et avec une qualité supérieure d'anis.

Les régions visées sont donc essentiellement celles de la Békaa et du Liban-Nord. Si de nombreux ateliers de production existent en effet dans la Békaa, ils sont beaucoup plus rares au Liban-Nord où la culture du raisin se répand facilement mais où la consommation d'alcool est plus faible, ce qui permet d'avoir un prix d'achat du raisin très intéressant.

L'étude envisage pour la première année une vente de 2 500 litres d'arak, chiffre raisonnable compte tenu des volumes vendus par les petits ateliers de la Békaa, avec une croissance permettant d'atteindre 4 175 litres la cinquième année. Elle montre qu'avec un investissement total de départ de l'ordre de 18 000 \$US, financé par un emprunt de 9 000 \$US et des ressources propres en capital de l'ordre de 9 000 \$US, le revenu du chef d'entreprise peut atteindre un équivalent mensuel de plus de 2 400 \$US/mois dès la première année, auquel il faut ajouter le revenu des autres membres de la famille qui participent à l'activité en tant que salariés. Cette activité donc offre aux habitants des villages en situation économique difficile de nouvelles opportunités d'emploi et un revenu très intéressant.

Les taxes imposées sur les produits alcoolisés importés ont beaucoup favorisé la croissance de la demande sur les mêmes produits alcoolisés produits localement (par exemple les liqueurs). Ceci s'est également reflété de façon positive sur le marché de l'arak produit localement et ajoute à l'intérêt de cette étude. De plus, on assiste depuis quelques années à une demande croissante sur les marchés extérieurs en produits alcoolisés fabriqués au Liban (arak et vin), particulièrement dans les pays d'émigration traditionnelle libanaise comme les pays européens, l'Amérique du Sud et plus récemment le Canada.