



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 du Cidre

Etude de faisabilité préparée par

Pour la partie économique : Soha Gebran, agronome, supervisée par Charles Abdallah, ingénieur centralien.

Pour la partie agricole : Carole Hachem, ingénieur agronome, supervisée par 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- La Technologie de fabrication du cidre	5
3-1 Caractéristiques générales des variétés à cidre	
3-2 La composition chimique du cidre	
3-3 Les différents types du cidre	
3-4 Les opérations de fabrication	6
3-4-1 Traitements préliminaires	
3-4-2 L'extraction du moût	7
3-4-3 Clarification et soutirage	8
3-4-4 La fermentation	9
3-5 Les produits et les sous produits d'une cidrerie	12
3-6 Les emballages	
3-7 Les équipements	
3-8 Main-d'œuvre et gestion horaire	13
3-9 Les possibilités de participation de membres de la famille	
3-10 Le lieu de l'entreprise	
3-11 Approvisionnement en équipements	
3-12 Les risques de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	13
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	14
4-3 Prix de vente	
5- Etude financière	15
5-1 Capitaux investis	
5-2 Comptes de résultat prévisionnels	16
5-2-1 Hypothèses	
5-2-2 Tableau financier	17
5-2-3 Commentaire	
5-3 Bilans et flux de trésorerie prévisionnels	
5-3-1 Hypothèse	
5-3-2 Tableau financier	
5-4 Analyse de sensibilité	18
5-4-1 Scénario 1	
5-4-2 Scénario 2	
6- Facteurs clés de succès	19
7- Conclusion	19

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

Sommaire

Selon les estimations du Ministère de l'Agriculture qui tiennent compte de l'exportation et du marché local, l'excédent de production de pommes en 1996 s'élevait à 35 000 tonnes, soit 30 % de la production nationale. L'utilisation de cet excédent dans les industries des jus et des boissons reste très limitée et ne se pratique qu'à très petites échelles, dans la préparation de confitures, compotes, vinaigres, etc...

Ces difficultés d'écoulement de la production nationale de pommes pourraient en grande partie être surmontées par le traitement des surplus et leur transformation en sous-produits alimentaires. La résorption partielle de ces excédents annuels par l'élaboration d'un nouveau produit local à base de pommes tel que le cidre, caractérisé par sa grande valeur nutritionnelle et gastronomique, pourrait attirer bien des industriels et connaître beaucoup de succès auprès des consommateurs libanais.

La fabrication de cidre par fermentation de jus de pommes à partir des variétés locales de pommes fait l'objet de ce travail de recherche.

Le cidre, boisson conviviale appréciée et consommée couramment partout dans le monde, nécessite une technologie assez avancée. Celle-ci réclame un investissement important, sophistiqué, une grande quantité de matières premières présentant des caractéristiques bien définies, une propreté rigoureuse avec une surveillance attentive des divers stades de fabrication.

L'étude montre qu'avec un investissement total de l'ordre de 14 000 \$US dont 11 750 d'équipements, financé à hauteur de 6 000 \$US par emprunt, une production de cidre peut être lancée et générerait un rendement mensuel de plus de 2 800 \$US dès la première année si une bonne promotion du produit était effectuée auprès des grands supermarchés de la région.

Par ailleurs, il serait fortement recommandé que le chef d'entreprise soit lui-même agriculteur et qu'il ait ses propres vergers de pommes à cidre. Il pourrait ainsi contrôler la qualité de sa matière première, planter un choix de pommes variées qu'il mélangerait selon ses propres recettes et développer ainsi son propre savoir-faire.