



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 fabrication de confitures

**Etude de faisabilité préparée par  
Pour la partie économique Caroline Karam, agronome  
supervisée par Nelly Stéphan, économiste et biologiste.  
Pour la partie agronomique : Carole Hachem, ingénieur agronome,  
supervisée par Siham Youssef, ingénieur agronome.**

Juin 2001- Jal el Dib - Liban

## Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sommaire</b>   | <b>2</b>  |
| <b>1- Description et intérêt du projet</b>                      | <b>3</b>  |
| 1-1 Description du projet                                       |           |
| 1-2 Intérêt du projet   |           |
| <b>2- Analyse du marché</b>                                     | <b>3</b>  |
| 2-1 Description du marché                                       |           |
| 2-1-1 Les confitures de bas-de-gamme fabriquées localement      |           |
| 2-1-2 Les confitures  | 4         |
| 2-1-3 Les confitures de haut-de-gamme produites localement      |           |
| 2-2 Tendances et opportunités                                   |           |
| 2-3 Les risques   |           |
| 2-3-1 Les risques liés à la conservation du produit             |           |
| 2-3-2 Les risques liés aux fruits                               |           |
| 2-4 La concurrence  | 5         |
| 2-5 Les marchés cibles  |           |
| <b>3- Les procédés de production</b>                            | <b>5</b>  |
| 3-1 Les fruits et légumes                                       |           |
| 3-2 Sucres et gélifiants  |           |
| 3-2-1 Les sucres  |           |
| 3-2-2 Les gélifiants  | 6         |
| 3-3 Le matériel et les ustensiles de base                       |           |
| 3-3-1 La préparation  | 7         |
| 3-3-2 La cuisson  |           |
| 3-3-3 La mise en pots   | 8         |
| 3-4 Techniques et savoir-faire                                  |           |
| 3-4-1 Le secret de la réussite                                  |           |
| 3-4-2 Le rôle du sucre  | 9         |
| 3-4-3 La pectine  |           |
| 3-4-4 L'acidité   |           |
| 3-4-5 Préparation et cuisson des confitures                     |           |
| 3-4-6 La cuisson en une fois                                    | 10        |
| 3-4-7 La cuisson après macération                               |           |
| 3-4-8 La cuisson en deux temps                                  |           |
| 3-4-9 La méthode avec pré-cuisson                               |           |
| 3-4-10 La méthode du sucre cuit                                 | 11        |
| 3-4-11 La mise en pots  |           |
| 3-4-12 La conservation  | 12        |
| 3-4-12-1 La congélation   |           |
| 3-4-12-2 La stérilisation                                       |           |
| 3-4-13 Confiture d'abricots                                     |           |
| 3-5 Equipement de travail                                       | 13        |
| 3-6 Main-d'œuvre et gestion du temps                            |           |
| 3-7 Les possibilités de participation des membres de la famille |           |
| 3-8 Le lieu de la fabrication                                   |           |
| 3-9 Risque de pollution   |           |
| <b>4- Techniques de vente et de marketing</b>                   | <b>13</b> |
| 4-1 Techniques de vente   |           |
| 4-2 Techniques de marketing                                     | 14        |
| 4-3 Prix de vente   |           |
| <b>5- Etude financière</b>                                      | <b>15</b> |
| 5-1 Capitaux investis   |           |
| 5-1-1 Hypothèses  |           |
| 5-1-2 Tableaux financiers                                       |           |
| 5-2 Compte d'exploitation prévisionnel                          | 16        |
| 5-2-1 Hypothèses  |           |
| 5-2-2 Tableaux financiers                                       | 17        |
| 5-2-3 Commentaire   |           |
| 5-3 Bilans et flux de trésorerie                                |           |
| 5-3-1 Hypothèses  |           |
| 5-3-2 Tableaux financiers                                       |           |
| 5-4 Analyse de sensibilité                                      | 18        |
| 5-4-1 Scénario 1  |           |
| <b>6- Facteurs-clés de succès</b>                               | <b>18</b> |
| <b>7- Conclusion</b>  | <b>18</b> |

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

## Sommaire

La présente étude analyse les conditions de réussite d'une industrie de confitures de qualité à base de produits naturels au Liban. Elle montre que l'industrie des confitures s'est considérablement développée dans notre pays pendant ces dernières années.

La concurrence économique et la recherche des marchés ont poussé les industriels à chercher des processus de fabrication plus rentables, notamment par l'incorporation des ingrédients comme les conservateurs et la pectine. Ainsi on trouve sur le marché des confitures contenant seulement 30 % de fruits, le reste étant de l'eau, de la pectine et des conservateurs.

On assiste actuellement, à un retour vers les produits naturels car le consommateur est devenu exigeant sur la qualité. La production artisanale des confitures peut donc profiter pleinement d'une pareille situation.

Enfin l'étude montre qu'avec un investissement de l'ordre de 11 025 \$US et une production de 4 100 kilo de confiture d'abricot au cours de la première année, le revenu annuel peut atteindre dès cette année-là l'équivalent de plus de 15 896 \$US par an en supposant des pertes de 5 %, soit 1 325 \$US par mois.

Cependant, compte tenu de la concurrence locale et étrangère sur la confiture artisanale, il est conseillé aux artisans producteurs de confiture de démarrer leur production dans des régions rurales et d'agrandir progressivement leur activité en direction des villes. Le rôle du marketing pour la commercialisation d'un produit de grande consommation tel que celui-ci prendra alors tout son importance.