



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

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

Le fumage du poisson

Etude de faisabilité préparée par
Pour la partie économique : Caroline Karam,
supervisée par Siham Youssef, ingénieur agronome.
Pour la partie agricole : Carole Hachem, ingénieur agronome,
supervisée par Charles Abdallah, ingénieur de l'Ecole Centrale des Arts
et Manufactures – Paris – Diplômé de l'ESA – Beyrouth

Juin 2001- Jal el Dib - Liban

Table des matières

Sommaire	3
1- Description et intérêt du projet	4
1-1 Description du projet	
1-2 Intérêt du projet	
2- Analyse du marché	4
2-1 Description du marché	
2-2 Tendances et opportunités	6
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	
2-5 Les marchés cibles	
3- Les procédés de production	7
3-1 Les conditions de fabrication	
3-1-1 Le lieu de location du bâtiment	
3-1-2 L'eau	
3-1-3 Le choix de l'espèce à travailler	
3-2 Les espèces du poisson à fumer	
3-2-1 Matière première fraîche	
3-2-1-1 Limitation de la contamination	
3-2-1-2 Ralentissement du développement des bactéries	8
3-2-1-3 Utilisation de la glace	
3-2-1-4 La chambre froide	
3-2-2 Matière première congelée	
3-2-2-1 Stockage à moins 20 °C	
3-2-2-2 Décongélation	
3-2-2-3 Décongélation par aspersion d'eau	9
3-2-2-4 Décongélation par air pulsé et hygrométrie saturée	
3-2-2-5 Précautions	
3-3 Etêtage et éviscération	
3-4 Filetage	
3-4-1 Filetage mécanique du saumon ou de la truite	
3-4-2 Utilisation des arêtes	10
3-5 Salage	
3-5-1 Objectifs du salage	
3-5-2 Techniques de salage	
3-5-3 Comparaison des méthodes	11
3-5-4 Rinçage	
3-5-5 Dynamique du salage	
3-6 Baudruchage du saumon fumé	12
3-7 Séchage	
3-7-1 Séchoirs traditionnels	
3-7-2 Séchoirs climatisés	
3-7-3 Principe de fonctionnement	13
3-8 Fumage	
3-8-1 la fumée	
3-8-2 Le bois	
3-8-3 Action de la fumée	
3-8-4 La production de fumée	14
3-8-4-1 Fumoir à fumée directe	
3-8-4-2 Générateur de fumée conventionnel	
3-9 Parage	

3-10 Conditionnement	
3-10-1 Poissons ou filets entiers	
3-10-2 Prétranchage : saumon, thon, espadon, truite saumonée	15
3-11 Distribution	
3-11-1 Vente à l'état réfrigéré, 2/3° C	
Vente à l'état réfrigéré après stockage en congelé et décongélation en usine	
3-12 Les équipements	16
3-13 Main-d'oeuvre et gestion du temps	
3-14 Risque de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	16
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	
4-3 prix de vente	17
5- Etude financière	17
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 Tableaux financiers	18
5-2 Compte d'exploitation prévisionnel	
5-2-1 hypothèses	
5-2-2 Tableaux financiers	19
5-2-3 Commentaire	
5-3 Bilans et flux de trésorerie	20
5-3-1 Hypothèses	
5-3-2 Tableaux financiers	
5-4 Analyse de sensibilité	
5-4-1 Scénario 1	
5-4-2 Scénario 2	
6- Facteurs-clés de succès	21
7- Conclusion	21

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

Sommaire

Le fumage du poisson a longtemps eu pour but de permettre sa conservation. De nos jours cependant, cette activité est exercée à cause du goût d'arôme de bois et de la couleur qu'elle donne au poisson. C'est une opération purement commerciale.

La présente étude analyse les conditions d'introduction et de développement de l'activité du fumage du poisson au Liban. Elle montre que malgré le fait que les ateliers de fumage du poisson sont encore très peu nombreux au Liban, le poisson fumé est déjà connu par le consommateur libanais, notamment le saumon, la truite, le hareng, etc...

Elle montre aussi que des quantités importantes de poisson fumé, notamment du saumon fumé, arrivent chaque année au Liban. Leur prix de vente en font cependant un produit de luxe réservé à un petit public de gens aisés.

L'étude montre aussi que le poisson fumé peut très bien être fabriqué au Liban, mais que les chances de réussite d'une telle activité dépendent d'une bonne sélection des espèces qui seront fumées qui devra tenir compte des goûts des consommateurs.

Enfin l'étude montre qu'avec un investissement de l'ordre de 11 000 \$US, dont 5 000 \$US financés par emprunt et une production au cours de la première année de 2 000 kilo de poisson fumé, le revenu annuel généré atteint près de 21 000 \$US, soit en moyenne plus de 1 700 \$US par mois, ce qui est très intéressant compte tenu du coût de la vie dans les régions rurales libanaises.

A terme, le producteur pourra avoir deux gammes de produits, l'une «de luxe» et incluant des produits telles que les truites ou même le saumon qu'il pourra importer, l'autre plus populaire et incluant du thon, des mérours ou d'autres poissons méditerranéens