



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 de charcuterie

Etude de faisabilité préparée par
Pour la partie économique : Siham Youssef, Ingénieur agronome,
supervisée par Charles Abdallah, Ingénieur de l'Ecole Centrale des Arts
et Manufactures – Paris – Diplômé de l'ESA – Beyrouth.
Pour la partie agronomique : Rosine Najjar, Ingénieur agronome,
supervisée par Samir Médawar, Docteur en agronomie.

Juin 2001- Jal el Dib - Liban

Table de 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	
2-1-1 Les produits	
2-1-2 Les producteurs libanais	6
2-2 Tendances et opportunités	
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	7
2-5 Les marchés cibles	
3- Les procédés de production	7
3-1 Quelques recettes et leur préparation	
3-1-1 Confit de canard	
3-1-2 Jambon de campagne, à la saumure	8
3-1-3 Jambon de campagne, à sec	
3-1-4 Jambonneau	9
3-1-5 Pâté de foie de canard	
3-1-6 Pâté de foie de porc	
3-1-7 Pâté de lapin	
3-1-8 Saucisses de foie de canard	10
3-1-9 Saucisses au foie de porc	
3-1-10 Saucisses de porc	11
3-1-11 Saucisses longues ou plates	
3-1-12 Saucisson de dinde	
3-2 Les dimensions	12
3-3 Les matières premières	
3-3-1 Les canards	
3-3-2 Les dindes et les poules	
3-3-3 Les lapins	
3-3-4 Les oies	
3-3-5 Les porcs	
3-4 Les emballages	13
3-5 Les équipements	
3-6 Procédés de production	14
3-6-1 La fumaison	
3-6-2 Le salage	
3-6-3 La cuisson et le séchage	
3-6-4 L'assaisonnement	15
3-6-5 Le gibier	
3-6-6 Le fourrage et le poussage	
3-7 La main-d'œuvre	

3-8 La possibilité de participation de membres de la famille	
3-9 L'espace de travail requis	
3-10 Le lieu d'implantation	
3-11 Gestion horaire et flexibilité de travail	16
3-12 Les risques 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	
5- Étude financière	17
5-1 Capitaux investis	
5-2 Comptes de résultats prévisionnels	
5-2-1 Hypothèses de travail	
5-2-2 Tableaux financiers	18
5-2-3 Commentaire	19
5-3 Bilans et flux de trésorerie prévisionnels	
5-3-1 Hypothèses de travail	
5-3-2 Tableau financier	
5-4 Analyse de sensibilité	20
6- Facteurs clés de succès	22
7- Conclusion	22

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

Sommaire

La présente étude analyse la préparation des charcuteries, pâtés et saucisses, au Liban. Elle montre que le marché libanais consomme une quantité importante de charcuterie malgré le fait que certaines religions interdisent la consommation de la viande de porc qui entre dans la composition de la plupart des charcuteries.

Le marché se situe donc essentiellement dans les régions du Metn, du Kesrouan, d'une partie de Beyrouth, d'une partie du Liban-Nord, et de Zahlé. Les marchés visés sont les hôtels, les restaurants, les européens ou américains qui résident au Liban ainsi que les supermarchés pour les produits de grande consommation.

L'étude montre qu'avec un investissement de l'ordre de 8 900 \$US financé par un emprunt de 4 000 \$US et des ressources propres en capital de l'ordre de 4 900 \$US, le revenu du charcutier peut atteindre un peu plus de 1 100 \$US dès la troisième année. Cette activité est donc de celles qui peuvent faciliter le retour dans leurs villages des familles déplacées par la guerre.

En considérant qu'avec les années, l'expérience et un bon choix de la qualité de la viande, le charcutier arrive progressivement à produire des pâtés et saucisses à partir de divers types de viandes et avec diverses recettes qui répondent aux différents goûts des consommateurs, il pourra facilement augmenter son revenu et donc assurer un niveau de vie très acceptable à sa famille. De plus, en achetant de plus grandes quantités de matières premières, il aura la possibilité de réduire ses prix d'achat et donc d'augmenter ses marges bénéficiaires.

Il peut enfin investir dans un petit élevage pour produire la viande nécessaire à sa production.