



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 transformation laitière

**Etude de faisabilité préparée par**  
**Pour la partie économique Georges Ephrem, ingénieur agronome**  
**supervisée par Nelly Stéphan, économiste et biologiste.**  
**Pour la partie agronomique : Gracia Abou Farah, 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	
2-2 tendances et opportunités	
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	4
2-5 Les marchés	
<b>3- Les procédés de production</b>	<b>4</b>
3-1 Les laits fermentés	5
3-1-1 Le laban dit yaourt	
3-1-2 le labneh	
3-1-3 Le « ayran »	
3-1-4 Le matériel nécessaire pour la fabrication des laits fermentés	
3-2 Les fromages	
3-2-1 La coagulation ou caillage	6
3-2-2 Egouttage du coagulum ou caillé	
3-2-3 Le moulage	
3-2-4 Le salage	
Le matériel nécessaire pour la fabrication des fromages traditionnels	7
3-3 les recettes de quelques fromages traditionnels libanais	
3-3-1 Le fromage frais ou « Baladi »	
3-3-2 La « ariché » ou brousse	
3-3-3 Le « akkawi »	8
3-3-4 Le « halloum »	
3-4 Les emballages	
3-4-1 Le yaourt	
3-4-2 Le labneh et la « ariché »	
3-4-3 Les fromages	
3-5 Les équipements	
3-6 Main-d'oeuvre et gestion du temps	9
3-7 La fromagerie	
<b>4- Techniques de vente et de marketing</b>	<b>9</b>
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	
4-3 Prix de vente	
<b>5- Etude financière</b>	<b>9</b>
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 Tableaux financiers	10
5-2 Compte d'exploitation prévisionnel	
5-2-1 Hypothèses	
5-2-2 Tableau financier	11
5-2-3 Commentaire	
5-3 Bilans et flux de trésorerie	12
5-3-1 Hypothèses	
5-3-2 Tableau financier	
5-4 Analyse de sensibilité	
5-4-1 Scénario 1	
<b>6- Facteurs – clés de succès</b>	<b>13</b>
<b>7- conclusion</b>	<b>13</b>

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

## **Sommaire**

La présente étude analyse les conditions d'implantation d'une unité de transformation laitière dans une zone rurale libanaise. Elle montre qu'une famille possédant un local de 55 m<sup>2</sup> peut en faire une petite entreprise agro-alimentaire rentable avec un investissement assez raisonnable financé par des ressources propres de l'ordre de 10 000 \$US et un emprunt de 6 000 \$US.

Le revenu net serait dès la première année de l'ordre de 1 000 \$US par mois et pourrait monter au cours de la troisième année à plus de 1 500 \$US par mois pour atteindre plus de 2 100 \$US par mois au cours de la cinquième année selon un scénario raisonnable.

Cette étude montre aussi qu'il y a de la place pour ce genre d'activité, surtout avec les nouveaux projets de vente de vaches laitières à crédit que le gouvernement est en train de promouvoir, projet IFAD, projet de coopération agricole libano-américaine et surtout avec la mise en place de centres de collecte du lait, actuellement dans la plaine de la Békaa et peut être prochainement dans d'autres régions du territoire libanais .

Cependant, si la fabrication de yaourt et de labneh est plus ou moins simple, la technique fromagère n'est pas facile à acquérir même si les recettes de fabrication semblent évidentes. Pour cela il convient que les néophytes qui veulent s'investir dans ce domaine suivent des formations pour aborder le projet en connaissance de cause, afin d'éviter les imprévus ou au moins pour apprendre à leur faire face.

## **1- Description et intérêt du projet**