



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 vin

Etude de faisabilité préparée par
Pour la partie économique: Maroun Chabenne, Ingénieur agricole,
supervisée par Nelly Stéphan, Economiste et Biologiste.
Pour la partie agricole: Carole Hachem Ingénieur agronome.

Jun 2001- Jan 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	5
2-3 Les risques	
2-4 La concurrence	
2-5 Les marchés cibles	6
3- Les procédés de production	6
3-1 Le raisin	
3-1-1 La fermentation alcoolique et les levures	
3-1-2 Traitements mécaniques de la vendange	7
3-2 Préparation du cellier et du matériel vinaire	
3-2-1 La propreté	
3-2-2 Le cellier	
3-2-3 Méchage	
3-2-4 Détartrage	
3-3 Le foulage	
3-3-1 But et effet	
3-3-2 La pratique du foulage	8
3-3-2-1 Le matériel	
3-3-2-2 Moment du foulage	
3-4 L'égrappage ou éraflage	
3-4-1 But et effets	
3-4-1-1 Effets favorables	
3-4-1-2 Effets défavorables	
3-4-2 Le pressurage	
3-4-2-1 But et effet	
3-5 Le sulfitage	
3-5-1 Propriétés de l'anhydride sulfureux	
3-5-2 Les effets du sulfitage	9
3-5-2-1 Défavorables	
3-5-2-2 Favorables	
3-5-3 Efficacité du SO ₂ dans le moût	
3-5-4 Différentes formes d'emploi du SO ₂	
3-5-5 Moment du sulfitage	
3-6 Maîtrise de la fermentation alcoolique	10
3-6-1 Variation de la température	
3-6-1-1 Conséquences	
3-6-2 Maîtrise de la température	
3-6-2-1 Température trop élevée : 30 °C	
3-6-2-2 température trop basse	
3-6-3 Remontage	11
3-6-4 Le levurage	
3-6-4-1 Buts et effets du levurage	
3-6-4-2 Pratique du levurage	
3-7 Vinification en rouge	
3-7-1 Caractéristiques générales	

3-7-2 Opérations particulières de la vinification en rouge	12
3-7-2-1 La cuvaïson ou cuvage	
3-7-2-1-1 Modes de cuvaïson	
3-7-2-1-2 Durée de cuvaïson	
3-8 Vinification en blanc et rosé	
3-8-1 Caractéristiques générales	
3-8-2 Opérations particulières à la vinification en blanc	13
3-8-2-1 Extraction du jus	
3-8-2-2 Traitement mécanique de la vendange	
3-8-2-3 Egouttage	
3-8-2-4 Pressurage	
3-9 Traitement mécanique	
3-10 Approvisionnement en matières premières	
3-10-1 Le raisin	
3-10-2 Les bouteilles et les gallons	14
3-11 Les équipements	
3-12 La main-d'œuvre	
3-13 Les possibilités de participation de membres de la famille	
3-14 L'espace de travail requis	
3-15 le lieu d'implantation	
3-16 Gestion horaire et flexibilité de travail	15
3-17 Les risques de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	15
4-1 Techniques de vente	
4-2 techniques de marketing	
4-3 Prix de vente	
5- Etude financière	15
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 Tableaux financiers	16
5-2 Comptes de résultats prévisionnels	
5-2-1 Hypothèses de travail	
5-2-2 Tableaux financiers	17
5-2-3 Commentaire	
5-3 Bilans et flux de trésorerie prévisionnels	18
5-3-1 Hypothèses de travail	
5-3-2 Tableaux financiers	
5-4 Analyse de sensibilité	
6- Facteurs-clés de succès	19
7- Conclusion	19

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

Sommaire

Apprécié depuis des millénaires dans la région, le vin est l'une des boissons alcoolisées les plus appréciées au Liban. Le vin est reconnu pour ses vertus sanitaires quand il est consommé en modération, et sa présence sur la table et dans les cérémonies crée une ambiance de luxe et de convivialité qu'aucune autre boisson ne peut remplacer. Ceci explique la place importante du vin sur le marché libanais malgré la forte concurrence présentée par l'arak, la boisson alcoolisée traditionnelle produite localement

La présente étude explore la possibilité de produire, dans les régions où la culture du raisin est répandue, un vin de qualité avec des investissements financés par mini-crédits. Les régions visées sont donc essentiellement les régions de la Békaa, du Liban-Nord, où la culture du raisin se répand rapidement de nos jours mais où la consommation est faible, ce qui rend le raisin moins cher.

L'étude envisage pour la première année une vente de 8 000 bouteilles de vin au Liban, avec une croissance permettant d'atteindre 13 144 bouteilles vendues la 5^{ème} année. Elle montre qu'à côté de l'investissement en équipements, qui est de l'ordre de 12 000 \$US, des apports en capitaux de l'ordre de 20 000 \$US doivent être envisagés pour couvrir les frais de production de la 1^{ière} année, pendant laquelle la production est mise à mûrir, et une partie des frais de la 2^{ème} année.

Dans ces conditions, et en supposant un emprunt de 9 000 \$US et des ressources propres en capital de l'ordre de 23 000 \$US, le revenu du chef d'entreprise peut atteindre plus de 8 800 \$US dès la 1^{ière} année et plus de 18 700 \$US la 5^{ème} année, auxquels il faut ajouter le revenu des autres membres de la famille qui participent à l'activité en tant que salariés et le coût de la location de 2 000 \$US qui a été prévu dans les calculs, au cas où ce local lui appartient.

Compte tenu du fait que la production n'a lieu que sur une durée annuelle de 3 mois consécutifs, le propriétaire de la cave aura la possibilité d'ajouter d'autres activités à celles-ci afin d'améliorer son bien-être et celui de sa famille.