Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

ETUDE DE FILIÈRE

FÉV. 2017

DES FILIÈRES ÉQUITABLES AU LIBAN

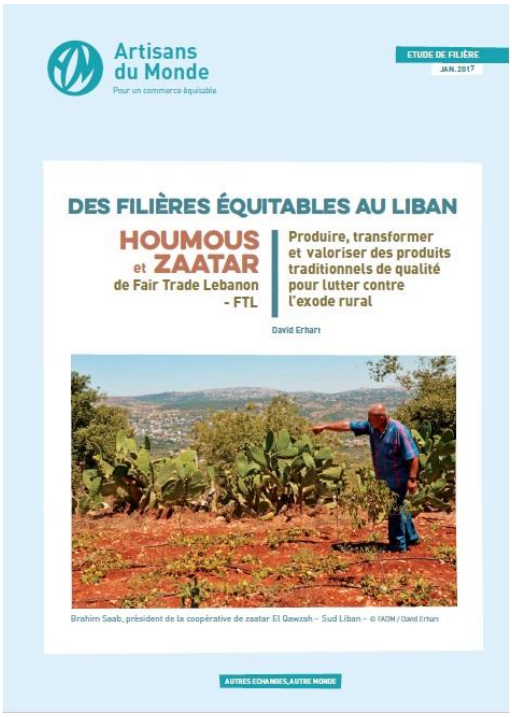
HOUMOUS et ZAATAR de Fair Trade Lebanon - FTL

Produire, transformer et valoriser des produits traditionnels de qualité pour lutter contre l'exode rural

David Erhart

Brahim Saab, président de la coopérative de zaatar El Qawzah – Sud Liban – © FADM / David Erhart

RESUME DE L'ETUDE



Le Liban est un pays tout à fait particulier au Moyen-Orient tant par sa géographie que son histoire. Dans une sous-région plutôt caractérisée par un climat aride et désertique, le Liban, pays montagneux aux climats variés et aux ressources en eau abondantes apparait comme un espace privilégié à fort potentiel agricole. D'un autre côté il est durablement marqué par son histoire récente : l'enchainement des guerres (notamment la guerre civile de 15 ans de 1975 à 1990) qui ont mis à mal son économie et son organisation sociale originale fondée sur le multi-confessionalisme. Depuis 2011, la crise syrienne est venue renforcer ces tensions par l'afflux massif de réfugiés (près d'un quart de la population totale au Liban).

Le Liban moderne, s'appuyant sur les ressources d'une diaspora impressionnante (supérieure au nombre de libanais vivant au pays), a fait le choix de la libéralisation commerciale et de l'économie des services, creusant ainsi de plus en plus les inégalités entre les territoires urbains du Liban (Beyrouth en tête) et les régions rurales délaissées et pauvres.

Ces années de guerre et de développement économique ultra libéral ont largement contribué à saper l'économie agricole du pays aggravant l'exode des communautés rurales vers les centres urbains du Liban (ou une émigration dans d'autres pays). Cette dynamique, outre le fait de vider les campagnes et d'aggraver les tensions urbaines dues à la surpopulation, a aussi pour conséquence de voir se perdre les traditions culinaires séculaires des villages ruraux du Liban.

C'est dans ce contexte difficile qu'est née Fair Trade Lebanon en 2006, une ONG qui s'est donné comme objectif de soutenir les communautés rurales isolées du Liban en appuyant concrètement le développement des activités agricoles et de transformation agro-alimentaires.

Depuis toujours en effet, l'activité collective de transformation et de conservation des produits alimentaires (la « mouneh ») était conduite par les femmes dans les communautés villageoises. Les matières premières acquises par chaque famille (souvent issues de la production vivrière locale) étaient mises en commun pour être transformées et redistribués aux participantes. Cette manière informelle de procéder - qui ne faisait l'objet d'aucune monétarisation - était appelée "taaouniyeh" (ce qui signifie "coopération") bien avant que le statut administratif des coopératives ne voit le jour.

S'appuyant sur la renommée mondiale de la cuisine libanaise et sur les savoir-faire culinaires traditionnels de ces coopératives de femmes, FTL a créé une gamme de produits de qualité (le plus souvent biologiques, sans additifs ni conservateurs) valorisés dans les filières de commerce équitable à travers le monde. Cette action permet ainsi aux femmes des communautés rurales de générer des revenus et de valoriser socialement leur activité autrefois domestique. Redynamisant ainsi l'activité agricole locale, cela contribue aussi de manière indirecte à la lutte contre l'exode rural qui ronge les campagnes libanaises.

C'est au travers de deux productions alimentaires traditionnelles du Liban que nous allons découvrir les filières et les activités de FTL :

- La production de houmous par une coopérative de femmes rurales dans la plaine agricole de la Bekaa,
- La production de zaatar par une coopérative de paysans dans une région isolée du Sud Liban.

Et de découvrir l'appui fait par FTL à ces groupements pour accompagner leur professionnalisation (formation, qualité, certification, hygiène, etc.) en s'inscrivant dans un partenariat attaché aux valeurs fondamentales du commerce équitable : transparence, éthique, équité, respect et qualité.

FTL a ainsi développé « un environnement économique équitable, fiable et durable au service des petits producteurs, des coopératives de femmes et d'entreprises familiales à petite échelle, situées dans les zones défavorisées ».

Bonne lecture,

David ERHART, responsable des relations avec les producteurs du sud,
Fédération Artisans du Monde – Février 2017

SOMMAIRE

PARTIE 1 : PRESENTATION DU LIBAN 7

1. Carte d'identité du Liban : un petit pays montagneux au cœur du Moyen-Orient 7

2. Un pays montagneux riche en ressources naturelles 8

3. Les libanais : une mosaïque de peuples et de confessions 9

3.1. Le multi-confessionnalisme « à la libanaise » 9

3.2. Une diaspora majoritaire ! 10

4. Brassage ethnique, guerres et religions : l'histoire chaotique du Liban. 10

4.1. Des origines phéniciennes à la culture ottomane avant l'indépendance 10

4.2. Les conséquences du conflit israélo-palestinien au 20è siècle 11

4.3. La guerre civile du Liban (1975-1990) : une guerre interlibanaise manipulée de l'extérieur 11

4.4. 1990-2016 : tutelle syrienne, montée du Hezbollah, guerre de 2006 et crise syrienne 12

5. Une économie libérale fragilisée par les crises régionales 13

5.1. 1920-1970 : Développement économique par l'ouverture économique et l'investissement étranger 13

5.2. 1970-2010 : la libéralisation des échanges et une économie à 2 vitesses 13

5.3. L'impact de la crise syrienne sur l'économie libanaise 14

6. L'économie agricole : la grande oubliée du développement libanais 14

6.1. Un potentiel agricole important mais sous exploité 14

6.2. La production agricole au Liban 15

6.3. La libéralisation des échanges pénalise l'agriculture locale mais pousse le secteur agroalimentaire 16

6.4. Rôle des femmes dans l'agriculture 16

6.5. Les travailleurs syriens en agriculture : une histoire ancienne et chaotique 17

6.6. Alimentation et évolution de la consommation des pays méditerranéens 18

PARTIE 2 : FAIR TRADE LEBANON, PREMIER ACTEUR DE COMMERCE EQUITABLE AU LIBAN 19

1. Présentation de l'organisation Fair Trade Lebanon 19

1.1. 5 fondateurs qui souhaitent soutenir les paysans des régions abandonnées 19

1.2. Lutter contre l'exode rural via un commerce équitable 20

1.3. Le Liban : une tradition culinaire séculaire à mettre en valeur 20

1.4. Une ONG au service des plus de 40 coopératives et petites entreprises 21

1.5. Le « groupe FTL » : 3 structures au service des petits producteurs-trices 22

2. FTL : une structure d'appui pour l'autonomisation et la professionnalisation des coopératives. 22

2.1. L'appui de FTL aux coopératives : formation et suivi. 23

2.2. Les coopératives s'équipent grâce à FTL 23

2.3. L'appui à la certification : manager la qualité 24

2.4. Les projets d'appui aux femmes réfugiées et l'apaisement des tensions 24

3. FTTL : des partenariats avec les acteurs internationaux et locaux 25

3.1. D'un client unique à une diversité de partenaires 25

3.2. Le développement du marché local 26

3.3. Evolution des ventes de FTTL 27

3.4. Une activité de sensibilisation au commerce équitable 28

PARTIE 3A : La filière de production du Houmous de la coopérative de Fourzol 29

1. Qu'est-ce que le houmous ? 29

2. Le pois chiche : une légumineuse riche et rustique 29

3.5. Description de la plante : une légumineuse 29

3.6. La culture du pois chiche : peu exigeante en intrants 30

3.7. Le marché mondial du pois chiche et du houmous 31

3. SESAME : une graine majoritairement importée au Liban 32

4. La coopérative de Fourzol : fabrication du houmous équitable au Liban 33

4.1. Objectif : créer une activité économique pour les femmes des villages ruraux 33

4.2. Une production artisanale et traditionnelle standardisée 34

4.3. La production de pois chiche : de la région de la Bekaa vers l'Akkar 35

PARTIE 3B : La filière de production du Zaatar de la coopérative de Qawzah 37

1. Qu'est-ce que le zaatar ? 37

1.1. L'origan : plante aromatique des régions arides 37

1.2. Le sumac : un arbuste rustique 38

2. La coopérative de Qawzah : produire et fabriquer le zaatar localement 39

2.1. L'exode rural d'un village chrétien en zone chiite dans le sud Liban 39

2.2. Une coopérative créée pour relancer la vie sociale du village 39

3. L'origan de Qawzah : une production diversifiée et agro-écologique 40

3.1. La culture d'origan au sein de la coopérative 40

3.2. Le zaatar : un mélange produit au sein de la coopérative de Qawzah 41

3.3. Une nouvelle dynamique économique ET sociale 41

PARTIE 4 : Les acteurs de la commercialisation et distribution en France 43

1. Artisans du Monde : plus qu'un débouché, un partenariat. 43

2. Une filière sud-nord directe 44

3. La décomposition du prix des produits 44

TABLE DES ILLUSTRATIONS 45

Bibliographie et sitographie 46

Coordination : Secteur Partenaires du sud – Fédération Artisans du Monde (FAdM)

Sortie : Février 2017

Conception étude de filière et Brochure « Mieux connaître la production de Houmous et de Zaatar au Liban » : David Erhart (responsable partenaires du Sud - FAdM)

Avec la participation de : Benoit BERGER (Fair Trade Lebanon), Lise TREGLOZE (Fédération Artisans du Monde)

Graphisme couverture : Delphine Craplet : delphine.craplet@hotmail.com
Crédit photo : David Erhart (FAdM) ; Lise Trégloze (FAdM), Françoise Michalon (AdM Valence)

PARTIE 1 : PRESENTATION DU LIBAN

1. Carte d'identité du Liban : un petit pays montagneux au cœur du Moyen-Orient

Le Liban ou république du Liban est l'un des plus petit pays du monde (à peine plus de 10 000 km², soit la taille du département de la Gironde en France). Situé sur la rive orientale de la Méditerranée, il est entouré de la Syrie sur l'ensemble de ses frontières nord et est et d'Israël au sud. Sa population est estimée à près de 6 millions de personnes vivant pour la majorité dans les zones urbaines (88%) et notamment les villes côtières (Beyrouth, Tripoli, Tyr, Saïda) et présente ainsi une forte densité moyenne de 400 hab/ km². L'afflux massif de réfugiés syriens depuis 2011 (près d'1,2 millions au seul Liban - 2016) renforce cette donnée.

Sa géographie essentiellement montagneuse et côtière (précipitations et ressources en eau) offre une formidable diversité de climats et d'entités géographiques, reflet de la diversité des populations, des traditions et des cultures de ce pays mosaïque. Ces caractéristiques lui donnent une importance stratégique, économique, politique et militaire et c'est la raison pour laquelle il a été le lieu d'un brassage d'une multitude de civilisations et de cultures au gré d'une histoire marquée par les conflits qui s'y sont joués souvent à ses propres dépens (voir histoire). Dans une sous-région plutôt caractérisée par une géographie aride et désertique, le Liban (comme Israël et la Palestine, au sud, et la bande côtière de la Syrie, au nord) apparait comme une région à fort potentiel agricole.

Caractérisé par un régime politique et social original (multiconfessionnel), le Liban a notamment été marqué par la guerre civile des années 80, mais reste malgré tout un pays offrant une certaine perspective économique dans cette sous-région, même si les crises de 2006 (guerre Israël / Hezbollah dans le sud Liban) et de 2012 (Guerre civile en Syrie et afflux de réfugiés) ont eu tendance à largement perturber cet état de fait.

Carte d'identité

- Capitale = Beyrouth
- Langue officielle = arabe.
- Population = 5,9 millions (est. 2015)
- Superficie = 10 452 km2

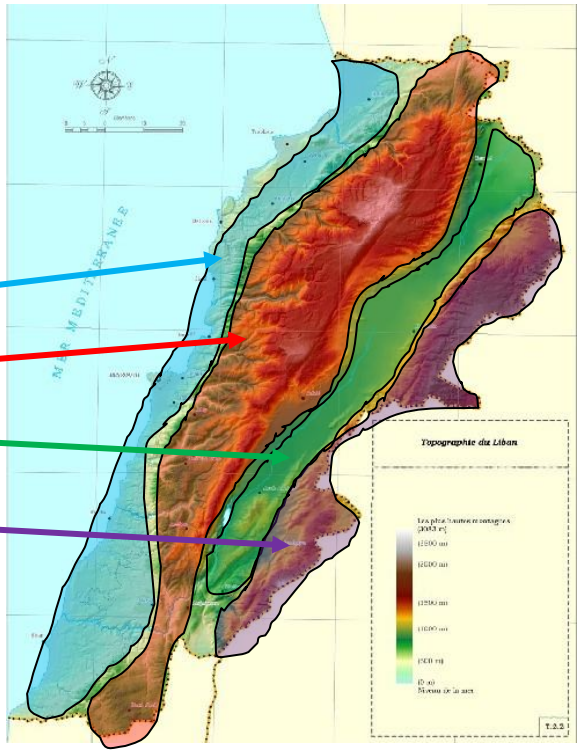
- IDH = 0,765 (2014) soit 65ème / 187
- Taux annuel de croissance de la pop = 1,93 %
- Espérance de vie = 68,7 ans
- Taux d'alphabétisation = 95,4 %

Carte de situation du Liban au Moyen orient – Google maps - 2016

2. Un pays montagneux riche en ressources naturelles

Bordant la Méditerranée avec qui il a plus de 250 km de côtes, le pays s'étend sur une étroite bande qui ne dépasse jamais les 60 km de large. La montagne occupe la plus grande partie du territoire ce qui a pour conséquence une grande diversité climatique tant géographique que saisonnière.
Il peut être divisé en 4 régions climatiques correspondant à 4 zones géographiques marquées : 2 chaines de montagnes et 2 plaines :

- La bande côtière très étroite qui a vu de nombreux ports s'installer et constituer ainsi des pôles économiques fort et peuplés,
- La chaine du Mont Liban au cœur du pays qui culmine à 3089m,
- La haute plaine de la Bekaa entre les deux chaines avec une altitude moyenne de 900m, véritable grenier agricole du pays,
- La chaine de l'Anti Liban (culminant à 2300m) à l'est qui constitue une frontière naturelle avec la Syrie.



Carte du relief du Liban – Atlas agricole du Liban - http://www.agriculture.gov.lb/

Ainsi, les conditions météorologiques et les températures varient considérablement d'un endroit à l'autre :

- La plaine côtière, qui se limite à seulement 6,5 kilomètres à son point le plus large, est fortement peuplée et modernisée et accueille les villes de Beyrouth, Tripoli et Saïda. La météo dans cette région est très humide en hiver et chaud en été : l'humidité peut atteindre jusqu'à 90% et les températures allant jusqu'à 35 degrés Celsius en Juillet et Août. En hiver, principalement janvier, février et mars, cette région subit des rafales de pluie et des températures modérément froides entre 15 et 20 degrés Celsius.

- La chaîne de montagnes interne, atteint 3000 mètres à son point le plus élevé et connaît un climat avec beaucoup de chutes de neige et des températures glaciales sur les sommets pendant l'hiver. Pendant la saison de printemps, la fonte des neiges donne au Liban l'un des meilleurs, sinon le meilleur approvisionnement en eau au Moyen-Orient.

- Le plateau de la Bekaa, une vallée entre le Mont-Liban et de l'Anti-Liban est située 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer. La Bekaa se caractérise par des extrêmes climatiques : étés chauds et secs et des hivers froids et glacés. Ces conditions climatiques extrêmes ont à voir avec le fait que la Bekaa est séparée de la mer par le Mont-Liban ce qui se traduit par beaucoup moins d'humidité et de précipitations.

3. Les libanais : une mosaïque de peuples et de confessions

Pour comprendre le pays et, dans cette étude, la raison d'être et les objectifs de Fair Trade Lebanon au travers du commerce équitable, il faut comprendre la complexité de l'organisation de la société libanaise qui s'appuie sur une organisation sociale et confessionnelle institutionnalisée, fruit de l'histoire.

3.1. Le multi-confessionnalisme « à la libanaise »

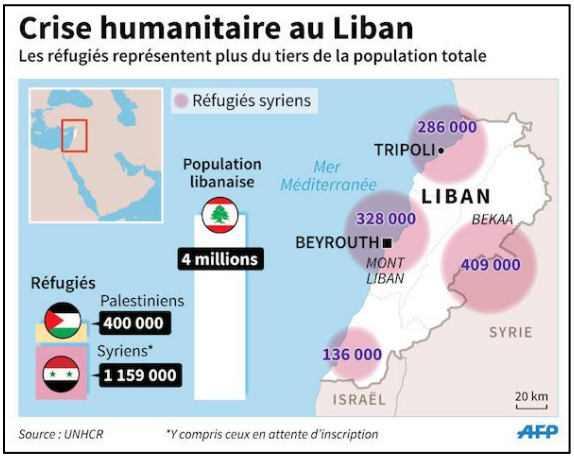
Comme nous pourrons le comprendre à travers le chapitre suivant sur l'histoire du pays, ce petit bout de terre à la croisée des chemins au Moyen-Orient a été le lieu d'un grand brassage de populations qui s'y sont peu à peu installées et y sont restées. Ainsi, le Liban est aujourd'hui le symbole d'un pays multiconfessionnel puisque pas moins de 17 communautés y sont officiellement reconnues et assurent à leur niveau respectif un rôle bien défini dans la gestion politique et/ou économique du pays (ces communautés définissent l'identité des individus puisque la religion familiale, si elle n'est plus inscrite depuis peu sur les documents d'identité, le reste dans les registres d'état civil !). Les villes, villages et quartiers des grandes villes sont ainsi habités par des communautés majoritaires qui « marquent » le lieu, même si elles peuvent cohabiter en bon entendement avec les autres communautés minoritaires. Ainsi, Tripoli et Saida sont majoritairement sunnites, quand Tyr et Balbek sont chiites, Zahlé, Byblos sont chrétiens, quand Beyrouth est historiquement sunnite et orthodoxe mais regroupe aujourd'hui toutes les communautés.

Ces communautés ont ainsi cohabité avec plus ou moins de réussite au cours des siècles mais ont aussi et sont encore source de grandes tensions : ainsi le Liban est à la fois le symbole d'un pays multiconfessionnel qui expérimente quotidiennement le vivre ensemble et celui d'un pays qui a vu les pires massacres se produire entre ces communautés…

Nombreuses sont les communautés minoritaires (arméniens, melkites, etc.), mais parmi les communautés les plus importantes tant sur les plans démographiques que politiques, on notera :

- Les **chrétiens** (catholiques, orthodoxes, arméniens, etc.) dont les chrétiens maronites (catholiques) sont les très grands majoritaires. Ils sont de fait liés aux puissances occidentales chrétiennes et ont donc eut et ont encore un poids politiques très important (présidence de la république),
- Les **musulmans chiites** très présents au Liban alors que c'est une branche minoritaire de l'Islam au niveau mondial (10% des musulmans). Le Hezbollah est issu de cette communauté (soutenu par le pays chiite le plus connu, l'Iran),
- Les **musulmans sunnites** sont à peu près aussi nombreux que les chiites et vivent dans les grands centres urbains de Tripoli et de Saida mais aussi de Beyrouth,
- Les **druzes (musulmans)**, sont minoritaires en nombre mais influents politiquement,
- En plus de ces communautés « historiques », il faut depuis le 20è siècle ajouter les **communautés de réfugiés** qu'elles soient palestiniennes depuis 1948 ou plus récemment syriennes depuis 2011. Compte tenu de leur nombre, elles constituent un élément important de la vie libanaise même si elles ne sont pas officiellement partie prenante de la vie politique constitutionnelle.

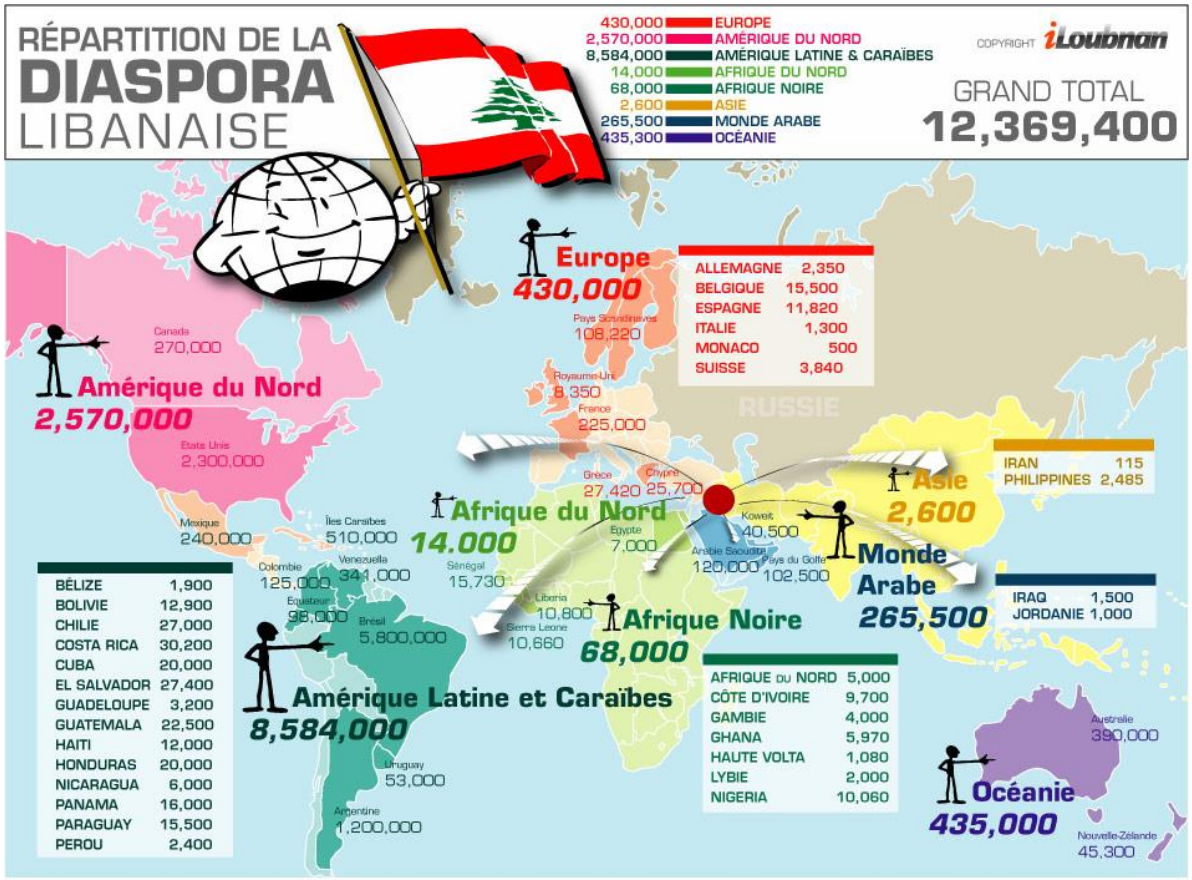
La population du Liban est estimée à 5,9 millions d'habitants. Les chiffres qui circulent ne sont pas officiels (en effet, il n'y a pas eu de recensement depuis le mandat français en 1932). Selon la banque mondiale et ses chiffres de 2015, la population libanaise était de 5 851 000 de personnes mais est estimée à 6,2 millions d'habitants en juillet 2016 d'après le CIA World Factbook. Selon cette même source, la répartition (sujet de nombreuses tensions qui expliquent que l'Etat hésite à faire un nouveau recensement) serait de : 54% de musulmans (1/2 sunnites, 1/2 chiites), 40,5% de chrétiens (21% Maronite Catholiques, 8% Grecs Orthodoxes, 5% Grecs Catholiques, 6.5% autres), Druzes 5.6%, puis autres. Quoiqu'il en soit, parmi ces 6 millions de personnes vivant au Liban, entre 1, 2 et 1,4 seraient des réfugiés syriens et 270 000 des réfugiés palestiniens, soit un quart de la population au total.



Le Liban est doté d'un système politique fondé sur une répartition du pouvoir proportionnelle au poids de chaque communauté religieuse, c'est le **confessionnalisme**. Depuis les accords de Taëf (22 octobre 1989), conclus pour mettre fin à la guerre civile et réconcilier le pays, l'Assemblée nationale comporte 128 sièges, répartis entre chrétiens et musulmans, qui sont élus au suffrage universel direct selon un système électoral complexe et « segmenté par la religion ». Ainsi, le Parlement se compose de 128 députés, 64 chrétiens et 64 musulmans. Parmi les députés chrétiens, il y a 34 députés maronites. Les députés musulmans comportent 27 chiites et 27 sunnites.
Au niveau national le président de la république est chrétien maronite, le premier ministre doit être musulman sunnite et il est responsable devant les députés ainsi que le président de l'Assemblée nationale, qui lui doit être musulman chiite. Le vice-premier ministre et le porte-parole du gouvernement sont des chrétiens orthodoxes.

3.2. Une diaspora majoritaire !

La diaspora est une autre caractéristique forte de la démographie et de l'économie libanaise puisqu'au cours de vagues successives d'émigration la diaspora libanaise (si l'on compte les générations successives, dont les premières sont à ce point assimilées qu'elles ne se considèrent presque plus comme libanaises) compte aujourd'hui plus de membres que de libanais sur le territoire national : entre 4 millions et 14 millions de personnes d'origine libanaise (selon la prise en compte des descendants de 1re, de 2e, de 3e, voire de 4e génération), mais dont seule une minorité (1,2 million) a la nationalité libanaise.
La diaspora libanaise, souvent appelée *al-intishar*, est aujourd'hui particulièrement présente sur tout le continent américain, en Australie, en Europe, dans la péninsule arabique, et en Afrique de l'Ouest. Cette particularité démographique en est aussi une économique puisque le poids des devises en provenance de l'étranger est considérable pour l'économie du pays : estimée à 7,5 milliards de $ (2014) soit env. 15 % du PIB libanais.



Carte de répartition de la diaspora libanaise à travers le monde (crédit - iloubnan)

4. Brassage ethnique, guerres et religions : l'histoire chaotique du Liban.

4.1. Des origines phéniciennes à la culture ottomane avant l'indépendance

Le Liban fut la patrie des Phéniciens, ce peuple marin qui a dominé (entre 1200 et 300 av. J.-C) le commerce méditerranéen et fondé des comptoirs et des cités sur tout le pourtour de la Méditerranée dont Carthage (qui sera l'une des grandes civilisations méditerranéennes avec les grecs et Rome), Palerme, Cadix, Tanger, Chypre, Sardaigne, Sicile, Palma De Majorque, Ibiza, etc. La civilisation phénicienne a aussi été à l'origine d'un des tous premiers alphabets parmi les plus utilisés et dont les descendants seront l'alphabet arabe et grec puis latin.

Passé durant 200 ans sous domination perse, les Grecs, sous l'égide d'Alexandre le Grand, attaquent et assiègent Tyr en 332 av. J.-C., alors la plus grande ville phénicienne. Le pays passera alors sous domination romaine (empire byzantin) et sera christianisé à partir du IIe siècle. Dès le VIIe siècle, la conquête arabe musulmane s'opérera au Liban faisant des montagnes du Mont Liban un lieu de refuge pour les communautés chrétiennes (maronites) puis des dissidents musulmans (druzes).

L'islam arriva au VIIIe siècle en provenance de la péninsule Arabique : il fut véhiculé par les bédouins qui entreprirent de multiples successions de missions religieuses et devint la religion prédominante de toute la

péninsule depuis le désert d'Arabie. Le Liban devint dès lors un pays très diversifié sur le plan religieux — ce qui explique qu'il soit devenu un État multiconfessionnel aujourd'hui.

L'histoire récente du Liban a été dominée par l'influence ottomane du temps de l'empire du même nom sous l'autorité duquel le Liban été placé durant 400 ans de 1516 à 1918, devenant ainsi une province syrienne de l'empire.

A l'issue de la première guerre mondiale et sa défaite, l'empire ottoman est alors démantelé et le Liban passe sous domination française (désignée alors « puissance mandataire » par l'ONU) sous le nom de Grand Liban, ce, jusqu'en 1941. Sous la pression des libanais, l'indépendance est conquise en 1943 et le Liban est un des membres fondateurs de l'Organisation des Nations Unies et de la Ligue Arabe en 1945.

4.2. Les conséquences du conflit israélo-palestinien au 20è siècle

Avec la création de l'Etat d'Israël en 1948 qui marque profondément l'histoire du Proche-Orient depuis, le Liban sera impliqué, le plus souvent contre son gré dans la confrontation entre l'état hébreu et les pays arabes qui l'entourent (Syrie, Egypte notamment) et qui s'opposent à sa création, en ce lieu.
Ainsi le conflit israélo-palestinien va s'exporter au Liban voisin via les réfugiés. En effet le Liban sera un des pays qui accueillera le plus de réfugiés à l'issue de l'exode des arabes palestiniens (750 000 réfugiés en Cisjordanie et Gaza, Jordanie, Syrie, Liban) lors de la guerre de 1948 (Nakba) puis de 1967 (guerre des six jours et l'annexion du Golan). C'est en effet au Liban que vont se constituer parmi les plus grands camps de réfugiés palestiniens et que va s'organiser avec l'appui des pays arabes la résistance palestinienne et son soutien logistique (création de l'OLP au Liban Sud – frontière avec Israël et Beyrouth). Cette présence modifie considérablement les équilibres fragiles entre communautés et va révéler les tensions internes.

Ainsi, sans son accord, le Liban devient le symbole de l'affrontement entre palestiniens et israéliens, pièces d'un conflit géopolitique mondial entre américains et soviétiques. Le Liban à la croisée des intérêts de ces superpuissances par sa constitution même (communautés chrétiennes et musulmanes) et sa position géographique va devenir l'arène où s'affronteront par les milices libanaises interposées, ces superpuissances régionales et mondiales.

La question et la gestion des camps palestiniens ainsi que de leur organisation autonome au sein du pays, va largement influencer la politique interne au Liban et exacerber des tensions pré-existantes entre les communautés sur un plan religieux mais surtout politiques (lutte de pouvoir national). Les affrontements dans le sud Liban en 1973 puis les assassinats à Beyrouth en 1975 vont allumer la poudrière libanaise et déclencher une guerre civile qui va opposer les différents courants, communautés via les milices constituées par chacune des parties.

4.3. La guerre civile du Liban (1975-1990) : une guerre interlibanaise manipulée de l'extérieur

De 1975 à 1990 le pays sombre dans une guerre civile qui marquera les années 90 en donnant provoquant la mort de 130 à 250.000 personnes selon les estimations.

Cette guerre civile libanaise est à la fois le résultat d'une situation interne tendue entre les différentes communautés vivant ensemble au Liban (fruit de l'histoire et des brassages ethniques), mais surtout la conséquence de confrontations militaires et politiques d'acteurs extérieurs (Israël - Palestine, Syrie-Iran, Occidentaux et Russes) qui vont se jouer par l'intermédiaire des milices libanaises sur leur territoire durant ces 15 années en faisant se succéder des phases liées mais distinctes qui révèlent le jeu des alliances symbole d'enjeux qui se jouaient physiquement au Liban mais géopolitiquement au-delà des frontières.

- Phase 1 : Dans les premières années, il y a d'un côté le front « palestinien - progressiste » regroupant les mouvements palestiniens, les pro-syriens et globalement les communautés musulmanes (sunnites et chiites) face au « Front libanais conservateur » composé des milices chrétiennes (maronites) ; Les premiers souhaitant soutenir la cause palestinienne face à Israël (affrontements au sud Liban), les autres voulant lutter contre cette présence et cet activisme qui menaçaient leur place au sein de la société libanaise.
- Phase 2 : Puis en 1978, Israël vient brouiller le « jeu » en profitant de l'agitation pour justifier une attaque contre l'OLP (opération Litanie), puis en 1982 (opération paix en Galilée) en occupant le sud Liban et en poussant l'invasion jusqu'à Beyrouth ouest. Les affrontements sont alors terribles avec l'épisode tristement célèbre des massacres par les phalangistes chrétiens dans les camps de Sabra et Chatila où ils ont exécutés 3000 palestiniens sous le regard des forces israéliennes.
- Phase 3 : Parallèlement, les communautés (chrétiennes et musulmanes) se déchirent entre elles et en interne pour des luttes de pouvoir. Dans les années 80, les tensions internes au sein de la communauté musulmane vont voir naitre et grandir une nouvelle milice chiite – le Hezbollah, soutenu en sous-main par l'Iran (Chiite lui aussi) pour devenir le nouveau fer de lance de la lutte contre Israël, la branche militaire de

l'OLP ayant été anéantie (occupation du sud Liban) et entrant alors dans une phase de négociations. De leurs côtés les milices chrétiennes s'affrontent elles aussi et mettent à feu et à sang Beyrouth-Est, jusque-là épargné.

- Durant le conflit, la communauté druze (musulmane), peu nombreuse mais très influente, jouera le jeu des alliances au gré de ses intérêts et conservera ainsi son influence dans la politique du pays malgré sa faible représentativité.

Les combats se poursuivent et réduisent le pays à un champ de ruines jusqu'à ce que la Syrie, après avoir attisé les haines et appuyé les milices musulmanes, profite de l'implication des super puissances pour se poser en négociateur national et parvienne à faire signer les accords de Taef (signés le 22 octobre 1989 en Arabie Saoudite) qui vont fixer un cessez-le-feu, un accord de désarmement et de réconciliation nationale, en fixant des règles politiques équilibrées entre les communautés.
La Chambre des Députés élargie à 128 sièges et a été divisé en parts égales entre chrétiens et musulmans (avec Druzes comptés comme musulmans). En Mars 1991, le Parlement a adopté une loi d'amnistie qui a gracié tous les crimes politiques perpétrés avant son adoption. En mai 1991, les milices (à l'exception notable de celle du Hezbollah, au nom de son rôle "fédérateur" dans la résistance nationale à Israël...) ont été dissoutes.

Cet accord signe aussi la présence de l'armée syrienne et de sa politique pour de longues années au sein du Pays (jusqu'à son retrait en 2005 suite à l'assassinat du premier ministre Rafik Harriri et la révolution des Cèdres). Pour beaucoup d'observateurs, la Syrie parvient ainsi à intégrer le Liban à son projet ancien de Grande Syrie.

4.4. 1990-2016 : tutelle syrienne, montée du Hezbollah, guerre de 2006 et crise syrienne

La guerre a conduit à l'effondrement de la classe moyenne et à une forte paupérisation de la population. Les infrastructures (transports, réseaux de distribution d'eau, d'électricité, téléphonie) ont été fortement endommagées. Les combats ont contraint à l'exil une partie de la bourgeoisie, privant le pays de ressources humaines et financières importantes. Entre 100 et 250 000 personnes sont mortes dans un pays de 3 millions et demi d'habitants et environ 900 000 personnes ont été déplacées. Le Liban a perdu sa position de métropole économique du Moyen-Orient d'avant 1975, principalement au profit de Dubaï et des pays du Golfe.

C'est le temps de la reconstruction avec son lot de scandales politico-économiques : les clans se partagent ainsi les fruits de la reconstruction en s'octroyant les marchés de BTP (opération immobilière SOLIDERE du clan Harriri notamment).

Fait important, en 2000, l'armée israélienne se retire du sud Liban quelle occupe depuis 1978. Le Hezbollah se pose alors comme le libérateur de cette région et apparaît ainsi comme la première force politique au Liban sans que les différents conflits internes au pays en soient résolus. C'est pourquoi, en 2004, le Conseil de sécurité de l'ONU exige de la Syrie, par la résolution 1559, de retirer ses forces du Liban. Elle demande aussi que soit mis fin aux activités militaires de la milice du Hezbollah et réclame le déploiement de l'armée libanaise sur l'ensemble de la frontière internationale avec Israël. Mais l'activité du Hezbollah grandit, soutenu par l'Iran, et en 2006, suite à l'enlèvement de deux soldats de Tsahal, l'armée israélienne lance une grande offensive terrestre et aérienne contre le Hezbollah. Après 33 jours de bombardements intensifs et malgré sa supériorité militaire, l'armée israélienne se retire sans avoir atteint ses objectifs et laissant le loisir au Hezbollah de capitaliser sur cette « victoire ». Bien que courte, cette guerre sur le sol libanais s'est soldée par de lourdes pertes humaines (1300 victimes civiles libanaises et 120 soldats israéliens) mais également d'infrastructures et notamment des voies de communication qui vont à nouveau plonger le pays dans des difficultés économiques et des années de reconstruction.

En 2012, le conflit syrien qui a commencé en mars 2011 s'exporte au Liban dans des affrontements meurtriers entre musulmans sunnites et alaouites à Tripoli et à Beyrouth. L'ONU salue les familles libanaises qui vont accueillir plus d'un tiers des réfugiés syriens soit près d'1,2 millions sur une population de 5,9 millions (estimation 2015). En 2014, une personne sur quatre vivants au Liban était un réfugié syrien. Mais en 2015, des restrictions sont mises en place pour contrôler les frontières et stopper le flux de réfugiés. Contrairement à l'épisode palestinien, le Liban se refuse à organiser l'arrivée des réfugiés syriens dans des camps et préfère favoriser leur intégration à la vis libanaise le temps que le conflit syrien se calme.

5. Une économie libérale fragilisée par les crises régionales

5.1. 1920-1970 : Développement économique par l'ouverture économique et l'investissement étranger

L'économie libanaise, qui a connu entre l'indépendance et la guerre civile une période florissante en s'appuyant sur les devises de la diaspora et les investissements étrangers, est marquée par une grande ouverture et une politique très libérale. Les choix du gouvernement libanais se portèrent essentiellement sur le secteur tertiaire, commerce et tourisme en tête. Et sous le mandat, protégé par la France (qui y avait ses intérêts) le Liban a largement profité du développement impulsé par le capitalisme européen (et de sa diaspora qui a connu de grandes fortunes) et par l'augmentation constante des échanges (notamment des terminaux pétroliers qui exportaient alors le pétrole du golfe) dont les ports libanais allaient tirer largement partie. Ainsi en 1970, le Liban était une destination touristique très prisée (1 millions de visiteurs par an) et le commerce représentait près de 30% des revenus nationaux !

Mais ce développement s'est aussi fait au détriment d'un secteur primordial : l'agriculture. Car derrière le fard du développement économique se cachait une autre réalité : la pauvreté d'une grande majorité de libanais qui ne tiraient pas partie de ce développement spéculatif. Ajoutons à ce constat que l'économie rurale était alors rongée par la production de drogues (pavot et cannabis) contrôlée par les milices locales qui blanchissaient leur argent dans les activités bancaires et de construction de la ville de Beyrouth, participant ainsi un peu plus au creusement des inégalités sociales, qui, au-delà des tensions confessionnelles, allaient participer à embraser le Liban sous forme de guerre civile.

5.2. 1970-2010 : la libéralisation des échanges et une économie à 2 vitesses

La guerre civile de 1975 à 1990 a fortement endommagé les structures économiques libanaises, réduisant de moitié la richesse nationale, et reléguant le pays au rang de simple coffre-fort à pétrodollars du Moyen-Orient. Cependant, la paix a fortement aidé le gouvernement à reprendre le contrôle du pays, et notamment dans la région de Beyrouth, la capitale, recommençant à percevoir les taxes et rouvrant les ports et l'aéroport international de la ville. De ce fait, le PIB par habitant a augmenté de 353 % dans les années 1990. D'ailleurs, sur cette même période, le Liban se situe en 7e position mondiale pour la croissance annuelle moyenne.

Depuis les années 90, le Liban a repris sa dynamique libérale et a établi de nombreux traités de commerce et de libre échange notamment avec les pays arabes, mais aussi avec l'Europe et l'Amérique latine (liés à la forte diaspora dans ces régions). Depuis 1992, le Liban a confirmé 54 traités pour la promotion et l'assurance des investissements au Liban dans le cadre de l'OMC. En 2002, il a signé l'initiative du partenariat euro-méditerranéen avec l'Union Européenne. L'objectif de l'accord est de créer une zone de libre-échange bilatérale entre l'UE et le Liban d'ici 2014. Cet accord s'est traduit par la suppression progressive des droits de douane et autres taxes aux effets similaires sur les importations européennes à destination du Liban et vice-versa, censée développer les échanges entre les deux entités. Mais à l'occasion d'un point d'étape en octobre 2016, le constat est évidemment au désavantage du Liban « *Nous espérions que l'accord permettrait de renforcer nos exportations vers l'UE. Mais ça ne s'est pas passé comme prévu* ». De fait, si les échanges commerciaux cumulés entre le Liban et les pays membres de l'UE ont plus que doublé depuis l'accord, ces sont surtout les exportations européennes qui ont profité de l'accord, creusant un peu plus le déficit commercial avec l'UE (+ 133 %). La mise en concurrence des industries développées européennes avec celles du Liban a signé la mort de ces dernières comme l'ameublement. De fait l'UE a maintenue des barrières non tarifaires qui freinent l'entrée des produits libanais (notamment normes sanitaires et administratives sur les produits agricoles et agro-alimentaires qui ne bénéficient pas de dérogation)…

Aujourd'hui, le secteur des services, soutenu par le tourisme et le secteur financier, représente 70% du produit national brut du pays. Le secteur industriel représente 20% et l'agriculture les 5,5 % du PNB.

En 2009, le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD) a élaboré un Rapport National sur le Développement Humain au Liban, et a mis en avant les très fortes inégalités entre zones urbaines, dominées par Beyrouth et sa banlieue, et zones rurales. Au niveau national, le taux de pauvreté est de 28.5% (Moins de 4$/jour/personne) et le taux d'extrême pauvreté est de 8% (Moins de 2.4$/jour/personne). A l'échelle locale, on observe de fortes différences entre Beyrouth (5% de pauvreté) et les régions périphériques, notamment le Sud-Liban (42% de pauvreté) et le Nord-Liban (52% de pauvreté).

5.3. L'impact de la crise syrienne sur l'économie libanaise

Après avoir atteint des niveaux records entre 2007 et 2010 (8% de croissance en moyenne), stimulée par le programme de reconstruction post-guerre civile, la croissance économique libanaise a nettement ralenti depuis 2011, sous l'effet de tensions politiques internes et du conflit syrien. Les secteurs qui tiraient la croissance (immobilier, tourisme, commerce de gros) ont été durement touchés. En effet, avant 2011, les exportations libanaises transitaient par voie terrestre par la Syrie, pour se diriger vers les marchés traditionnels que sont les pays du Golfe et l'Irak. La fermeture du passage de Nassib à la frontière jordanienne, en avril dernier, a encore rendu plus difficile le transport des marchandises. Il s'agissait du dernier passage terrestre pour exporter les produits libanais à travers la région. Il faut savoir que les échanges avec le voisin syrien représentaient une part majoritaire du commerce extérieur libanais. Enfin, avec la baisse de l'euro, les produits libanais doivent faire face à une concurrence accrue des produits européens

La crise syrienne

Jusqu'à 1,2 million de Syriens (prévision Haut Comité aux Réfugiés), environ un quart de la population libanaise, ont trouvé refuge au Liban depuis le début du conflit en mars 2011. Cet afflux massif de réfugiés syriens a bouleversé l'équilibre démographique, le marché du travail, et fait pression sur le coût des loyers, les infrastructures et la fourniture de services publics (eau et électricité). Pour tenter d'endiguer la déstabilisation, le Liban a décidé de fermer ses frontières aux réfugiés syriens et appelle à une action internationale accrue. Cela pourrait impacter le niveau de pauvreté chez les libanais : la banque mondiale estime que, suite à la crise syrienne, quelque 200.000 libanais supplémentaires ont été poussés dans la pauvreté s'ajoutant au million déjà existant. Ainsi le chômage pourrait atteindre 25% et a explosé suite à cette arrivée de réfugiés syriens.

Tout comme en 2014, la croissance s'est élevée à 2% en 2015, tirée par la baisse des prix pétroliers. Selon les conditions de sécurité, un léger mieux pourrait survenir en 2016, avec la reprise de la confiance des investisseurs et des consommateurs; mais une aggravation des conflits pourrait au contraire fragiliser davantage l'économie.

6. L'économie agricole : la grande oubliée du développement libanais

6.1. Un potentiel agricole important mais sous exploité

L'agriculture a constitué pendant longtemps une des principales richesses du Liban (33% du Produit National Brut), mais a cessé progressivement de l'être et ne représente aujourd'hui que 5,5% du PIB alors que ce secteur emploie directement ou indirectement entre 20 et 25% de la population active. Le pays compte 195.000 agriculteurs exploitant 248.000 hectares, 75% travaillant sur une superficie inférieure à 1 hectare. Il existe par ailleurs de très fortes inégalités entre ces petits propriétaires (moins de 1 hectare) et les moyens et grands propriétaires (plus de 1 hectare). Ainsi, environ 70% de la population agricole possède 19% des terres cultivées, alors que 30% en possède 81%, et seulement 0.7% en possède 20%[1].

Cette situation a de multiples causes dont 2 majeures : le manque d'investissement du gouvernement et des acteurs privés dans le développement agricole, et l'exode rural massif des populations libanaises fuyant à la fois l'isolement et les territoires en guerre. Le Ministère de l'Agriculture constate que seuls 2% des agriculteurs ont moins de 25 ans, 11% ont moins de 35 ans, contre 23% qui sont âgés de plus de 65 ans. Il faut ajouter à cela que rares sont les exploitants libanais qui exercent exclusivement une activité agricole et les 2/3 de ceux-ci sont souvent dans l'obligation d'exercer d'autres activités parallèles, principalement pour des raisons financières.

Pour résumer, deux régions, le Mont-Liban et Beyrouth, comptabilisent près de la moitié de la population libanaise, alors que les six autres gouvernorats totalisent l'autre moitié de la population. Les zones rurales sont donc délaissées par leurs habitants et par les investisseurs, ce qui empêche tout espoir de développement économique. Ainsi, les zones agricoles et rurales du Liban se paupérisent en même temps qu'elles se vident.

Pourtant le Liban, au sein de cette sous-région du Moyen-Orient présente tous les atouts pour devenir une puissance agricole de premier ordre. En effet :

- il possède le pourcentage le plus élevé des terres agricoles dans la région. Les zones agricoles représentent environ 65% du territoire libanais. (6.800 km2 de 10,452km2)
- il jouit d'un climat varié : une grande diversité de climats (généralement méditerranéens) subtropical, tempéré, semi-continental et semi-aride

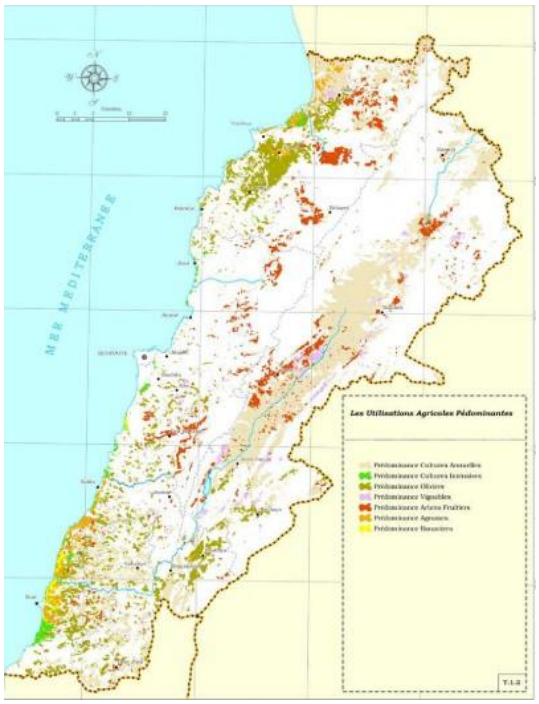
[1] Ministère de l'Agriculture libanais, 2013

- des ressources naturelles abondantes : sols alluviaux fertiles et ressources en eau abondantes. Dans cette région, la présence de ressources en eau est un véritable cadeau de la nature quand on sait les enjeux géopolitiques qu'elle représente dans la région (cf. vallée du Jourdain, plateau du Golan, etc.).
- il est en relation directe avec les pays étrangers via son réseau de ports (Beyrouth, Tripoli, Tyr).

Malheureusement on estime que seules 55% des terres agricoles productives sont exploitées. En effet, comme indiqué dans le chapitre précédent, le pari de l'Etat libanais a été de favoriser le secteur tertiaire et urbain ce qui a laissé de côté le secteur agricole et rural, qui ne représente que 0,6% du budget annuel (alors qu'il contribue à hauteur de 5,5% au PIB). C'est dans ce contexte de désengagement presque total de l'État que les limites des mécanismes de régulation, par le marché, des secteurs agricole et agro-industriel sont vite apparues.

6.2. La production agricole au Liban

Les grandes régions agricoles à vocation productives et commerciales sont la plaine de la Bekaa (grenier du Liban – céréales, maraichage) ainsi que les plaines côtières du sud (Tyr) et du nord (Akkar) où les cultures sous serre et les grands vergers (bananes, agrumes) fleurissent.
Les régions de montagnes (Mont Liban et Anti Liban) sont quant à elles aussi à vocation agricole mais plus tournées vers l'autosubsistance et les marchés très locaux avec les productions d'olives, d'arbres fruitiers ainsi que de vigne, même si les pommes, cerises ou prunes ont pu être exportées avant la crise syrienne.



Carte de répartition des principales productions agricoles au Liban – Atlas agricole - http://www.agriculture.gov.lb/

En conséquence, les principales cultures que nous trouvons sont les légumes (tomates, pommes de terre), les fruits (agrumes, bananes, raisins, pommes), les amandes, les olives, le tabac et les céréales (essentiellement le blé). Les grands sous-secteurs agricoles sont ceux du vin, de l'huile d'olive et des olives de table, des produits laitiers, des produits en conserve, en particulier des légumineuses (pois chiches et haricots) et du bétail.

CHIFFRES

• Le secteur agricole crée autour de 5,5% du produit intérieur brut du Liban.
• Il emploie 10% de la population active (jusqu'à 25% si on compte les emplois indirects) et se présente comme le quatrième plus grand employeur du pays.
• Les principaux produits agricoles comprennent les fruits (26% de la production agricole totale) et les légumes (48% de la production agricole totale)
• Parmi les fruits, les pommes sont les plus cultivées (23% de la production totale de fruits) le suivi de la banane (18%), les agrumes (17%) et les raisins (14%)
• Le principal marché d'exportation pour les produits agricoles du Liban est le Moyen-Orient comprenant 94% des exportations totales en 2015 l'Arabie Saoudite et l'Egypte étant les deux plus grands importateurs de produits agricoles libanais.
• Les exportations de légumes constituaient 42,4% des exportations en 2015, les fruits 46,2% et les céréales 11,3%.

6.3. La libéralisation des échanges pénalise l'agriculture locale mais pousse le secteur agroalimentaire

Le système agricole traditionnel libanais reliait la capitale et les grandes villes côtières aux zones rurales qui cultivaient et expédiaient leurs différentes productions pour la consommation urbaine et l'export. Le développement de ces zones rurales s'est arrêté sous le mandat français qui a privilégié l'importation de produits agricoles européens pour le marché libanais mais également pour les marchés voisins pouvant être approvisionnés grâce à la construction des grandes infrastructures (chemins de fer..). Le Liban s'est donc de plus en plus tourné vers une économie de transit et de services. La balance commerciale a changé de nature et les importations dépassent désormais largement les exportations. Conséquence de cette libéralisation et du faible développement agricole, le Liban a la particularité d'importer 80% de ses besoins en produits alimentaires.

Le pays importe une vaste gamme de produits de base et transformés. L'UE, le Brésil, les États-Unis et les pays arabes voisins sont les principaux partenaires commerciaux du Liban. Les taxes à la consommation et les droits de douanes sur les importations de produits agricoles et agroalimentaires ont été réduites afin de redynamiser la consommation nationale. Certaines productions sont protégées par un système de licence comme les pommes, les citrons, les olives, les poires, etc. Les produits européens, américains et asiatiques dominent le marché alimentaire local.

Produits	Volume-M$US	Deux plus importants fournisseurs
1.Bovins vivants	200	Brésil-Uruguay
2.Fromage	117	Syrie-Maroc
3.Viande (espèce bovine/désossée)	113	Brésil-Paraguay
4.Blé (dur)	109	Russie-Ukraine
5.Sucre	83	Thaïlande-Émirats arabes unis
6.Maïs	75	États-Unis–Ukraine
7.Préparations alimentaires	62	États-Unis–Royaume-Uni
8. Lait en poudre	46	Pays-Bas–Danemark
9. Ovins vivants	46	Australie-Turquie
10. Café	43	Brésil

Tableau 4: La liste des dix principaux produits agroalimentaires importés par le Liban en 2009. Source:servicedesdouanesduLiban[http://www.customs.gov.lb/]etministèredel'EconomieetduCommerce du Liban [http://www.economy.gov.lb/].

Liste des 10 principaux produits agroalimentaires importés au Liban 2009

Des mesures sont prises pour stimuler les exportations agricoles, comme l'ouverture récente d'une ligne d'exportation maritime vers l'Egypte et l'Arabie Saoudite, laquelle permet d'éviter la frontière terrestre affectée par le conflit syrien. En 2012, les exportations agricoles ont augmenté de 14% par rapport à 2011, dominées par les agrumes (22% des exportations). Environ les trois quarts des exportations libanaises sont destinées au marché régional.

Secteur directement lié à la production agricole, le secteur agroalimentaire, qui a été à une époque un fleuron de l'économie libanaise, est en pleine reconstruction. Il représente 2,5% du PIB, compte environ 4.500 entreprises et emploie près de 25% des actifs. Les aliments et boissons représentent 16,5% des exportations du pays et 7,8% des importations (2014).
C'est notamment la production et l'exportation de plats préparés méditerranéens en conserve (voir tradition de la « mouneh » dans le chapitre suivant) à destination des marchés européens et américains qui ont connu une croissance importante sur laquelle FTL a aussi misé (voir partie 2)

6.4. Rôle des femmes dans l'agriculture

Attention : Données issues du rapport du PNUD 2009 et d'une étude de l'ONU dans les années 90 (à la sortie de la guerre). La situation actuelle n'est plus la même mais les conditions de vie en milieu rural n'ayant que peu évolué (cf. chapitres précédents), on peut considérer que l'analyse de la situation des femmes et leur implication dans le travail agricole reste valable globalement. Cette analyse est intéressante dans le cadre du travail porté par FTL que nous développerons dans la partie 3.

Selon les projections de l'Organisation des Nations Unies, les femmes représentaient 40,7 pour cent de la main-d'œuvre agricole en 1990. Toutefois, les femmes rurales sont devenues les principales protagonistes de la production agricole, de la plantation jusqu'à la commercialisation; ceci s'explique à la fois par l'important exode rural des hommes et par l'augmentation du nombre des veuves de guerre.

La majorité des femmes travaillent sur des exploitations familiales; mais on compte également des travailleuses saisonnières dont le nombre augmente, particulièrement au moment des récoltes, et dont le salaire, à la journée, ne dépasse pas la moitié de celui des hommes. Les femmes fournissent également une main-d'oeuvre bon marché dans les industries de transformation des produits alimentaires.

Il faut ajouter à cela que les opportunités d'emploi hors du foyer pour les femmes vivant dans les régions rurales sont relativement faibles, voire inexistantes pour des raisons généralement culturelles (statut de la « femme au foyer »). Les régions périphériques sont ainsi encore plus touchées que les autres par le faible taux d'activité féminine. La Bekaa fait partie des régions les plus concernées avec moins de 11% de femmes actives. Si l'on constate aujourd'hui une légère amélioration de ce taux d'activité, cette augmentation n'est significative que dans les régions centrales. On observe également un fort taux de femmes analphabètes en milieu rural. Ce taux atteint en effet 23% dans le gouvernorat de Nabatiyeh et 22% dans la Bekaa (il atteint respectivement chez les hommes 9% et 10%).

Liban – Chiffres

- % de la population féminine : En 2015, 49,8% de la population libanaise sont des femmes
- % de femmes inactives : En 2014, 11% des femmes sont inactives au Liban contre 5% des hommes
- % de sièges parlementaires occupés par des femmes : En 2016, 3% des sièges du parlement libanais sont occupés par des femmes
- % de filles n'allant pas à l'école primaire : En 2013, 34 523 milliers de filles ne vont pas à l'école primaire, contre 19 407 garçons
- Espérance de vie : En 2014, l'espérance de vie des femmes est de 81 ans et celle des hommes est de 78 ans
- % de fertilité par femme : En 2014, le taux de fertilité est de 1,7 enfants par femmes alors qu'il était de 5,7 en 1960
- % de violences subies par les femmes de la part d'un partenaire intime : En 2010, dans la région du Liban, 28,5% des femmes entre 35 et 39 ans ont été victimes de violences de la part d'un partenaire intime.

Source: Banque Mondiale et Organisation Mondiale de la santé

Au regard de la loi, les femmes ont accès à la propriété foncière, mais rares sont les propriétés enregistrées en leur nom. La propriété foncière est très fragmentée dans les villages et le cadastre n'actualise que rarement les changements de propriétaire car le processus d'enregistrement est coûteux et difficile.

6.5. Les travailleurs syriens en agriculture : une histoire ancienne et chaotique

Depuis les années 60, de nombreux Syriens sont venus travailler au Liban, principalement dans les domaines de la construction, de l'agriculture et des services de nettoyage. Le fossé économique entre la Syrie et le Liban, la proximité géographique et les relations politiques entre les deux pays ont favorisé ces flux migratoires. Historiquement, il y a donc toujours eu un grand nombre de travailleurs syriens au Liban mais les flux migratoires ont varié avec les développements politiques. En effet, pour favoriser l'afflux de main d'œuvre « bon marché » pendant les périodes de boom économique (1960) ou de reconstruction (1990), des accords entre les deux pays ont été signés pour faciliter les procédures de visas.
Compte tenu de la nature des emplois offerts aux Syriens (services de construction, d'agriculture et de nettoyage), les migrants étaient principalement des hommes peu qualifiés. Dans les années 1990, des estimations desdits travailleurs syriens au Liban faisaient état de plus de 1,4 million de personnes et d'autres sources faisaient état de 400 000 en 2003. Ces chiffres ont donc varié de façon importante selon la situation politique et économique au Liban : la facilité de mouvement, la fluidité du marché du travail et la proximité linguistique et culturelle ont facilité ces migrations.
Mais la crise syrienne démarré en 2011 n'a fait que s'accentuer les années suivantes avec pour conséquence l'afflux massif de réfugiés syriens vers le Liban, principalement dans les zones frontalières, le Nord-Liban et la Bekaa, qui sont aussi très rurales et concentrent une forte pauvreté. Le nombre de réfugiés inscrits au Haut-Commissariat pour les Réfugiés des Nations Unies (UNHCR) est d'environ 1,2 millions pour tout le Liban, dont 280 000 dans le Nord Liban et 410 000 dans la Bekaa (Source : UNHCR, chiffres du 18 juin 2015).

Dans le milieu rural, ces réfugiés offrent aux producteurs une main d'œuvre nombreuse et peu chère. On observe d'ailleurs une diminution du coût de la main d'œuvre, avec de plus en plus de réfugiés, prêts à travailler pour des salaires de moins en moins élevés. Cette situation particulière contribue à un manque de travail croissant chez les Libanais et à une précarisation des conditions de travail chez les travailleurs syriens.
En effet, il faut bien comprendre que la crise syrienne et l'afflux massif de réfugiés a largement perturbé les dispositions légales censées encadrer le travail des migrants et garantir le respect de leurs droits (permis de travail annuel ou saisonnier ouvrant droit aux cotisations et prestations sociales).
Malgré la ratification des accords bilatéraux mentionnés ci-dessus, ces dispositions légales sont loin d'être effectivement mises en œuvre et dans les faits de plus en plus de travailleurs syriens ne bénéficient pas de permis de travail, donc de contrat de travail créant ainsi une main d'œuvre flexible et peu couteuse, pouvant être recrutées ou licenciées selon les besoins.

Un rapport du Centre Libanais des Droits Humains – CLDH, éclaire la situation à partir d'entretiens menés avec 27 travailleurs syriens. Dans l'ensemble, les entretiens ont montré qu'il existe un large fossé entre le cadre juridique officiel pour les travailleurs syriens au Liban et la réalité à laquelle ils sont confrontés sur le territoire libanais.

- En ce qui concerne les revenus, 75% gagnaient moins que le salaire minimum et seulement 25% d'entre eux recevaient le salaire minimum ou plus.
- Concernant le temps de travail hebdomadaire, 85% travaillaient beaucoup plus que la durée maximum légale et seulement 15% d'entre eux travaillaient 48 heures par semaine ou moins.
- En ce qui concerne les pauses pendant le temps de travail, 33% n'avaient pas ou avaient moins d'une heure de pause par jour et 66% avaient une pause. Cependant, 81% n'avaient pas de repos hebdomadaire de 36 heures consécutives.
- En ce qui concerne les questions de sécurité, 25% ont déclaré ne pas avoir l'équipement ou les protections de sécurité nécessaires à leur travail, ou ont dit qu'ils prenaient des risques au travail. Il nous a semblé qu'ils étaient mal à l'aise de donner leur avis sur cette question liée au travail ou qu'ils n'étaient pas au courant de leurs droits.

Rq : Les calculs ont été basés sur le salaire minimum légal (450$ par mois) et sur la durée légale du temps de travail (48 heures par semaine soit environ 205 heures par mois), ce qui donne une idée du salaire horaire minimum au Liban: 2,2$. Les travailleurs syriens gagnent 1,9 $ l'heure pour une moyenne de 71 heures de travail hebdomadaire alors que les travailleurs libanais gagnent environ 2,3 $ par heure pour 48 heures par semaine.

6.6. Alimentation et évolution de la consommation des pays méditerranéens

L'histoire du bassin méditerranée, et en particulier celle du Liban, faite de brassages constants et de multiculturalisme a conduit à une alimentation unique par sa grande diversité. Cela est due notamment :

- A des milieux géographiques extrêmement variés du Bassin méditerranéen;
- A une succession de peuples dominants : Grecs, Carthaginois, Romains qui ont ramené la vigne, l'olivier et les fruits et légumes du Proche-Orient; Arabes, Byzantins et Ottomans, les légumes et de pratiques culinaires d'Orient; Espagnols et Portugais, des légumes d'Amérique;
- Au rôle essentiel des villes et des ports qui ont favorisé le brassage culturel et donc alimentaire.
- Au rôle social essentiel du repas dans cet espace méditerranéen : il est un vecteur nécessaire de la cohésion d'un groupe (les « mézé » au Liban) et représente un équilibre entre entre pratiques alimentaires et expression culturelle.

Résultat cette cuisine méditerranéenne, a été identifiée et reconnue officiellement en 1994 pour ses qualités nutritionnelles, organoleptiques et de convivialité, par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme une référence internationale.

Si on a observé une forte évolution des pays nord méditerranéens au travers du phénomène d' « occidentalisation » s'exprimant par la « diffusion-imitation » du modèle alimentaire dominant anglo-saxon, due à l'intégration européenne, les pays du sud ont quant à eux connu une évolution différente. En effet, même si des pratiques culinaires plus modernes (aliments prêts à cuisiner ou prêts à consommer) en milieu urbain ont été adoptées, le sud du Bassin méditerranéen demeure très traditionnel dans son mode alimentaire. Explication majeure : une part encore faible de la population a un niveau de vie suffisant (hors grandes villes) pour accéder à la distribution dite moderne, et notamment à la grande distribution dont les pays sud-méditerranéens ont longtemps vécu très éloignés (Ouverture d'un city mall en 2005 et 1er carrefour au Liban en 2013 !). Même si depuis, la progression est constante, et a sans conteste entraîné un changement des habitudes d'achat d'une catégorie de la population (urbaine et aisée), les ventes en grande et moyenne surface (GMS) ne concernent que 5 à 10 % des achats d'alimentation. En Europe méridionale, elles concernent 60 à 80% des ventes. Par contre, la libéralisation des marchés a permis une large diffusion de produits alimentaires issus de l'industrie locale ou de l'importation internationale dans les échoppes traditionnelles de proximité (boissons gazeuses, « junk food », etc.). Globalement, les quantités consommées de produits traditionnels diminuent surtout en milieu urbain mais il serait exagéré de parler d'un désintérêt vis-à-vis des produits traditionnels.
Ainsi ce qui déterminera de manière significative les modes d'alimentation reste avant toute chose le niveau social plus que l'évolution générale de l'offre qui s'occidentalise. En revanche, les populations jeunes, de plus en plus nombreuse à la faveur d'une démographie grandissante, sont plus réceptifs à la publicité et au marketing et semblent quant à eux plus sensibles à se tourner massivement vers la consommation de produits industrialisés au dépend des produits traditionnels. Mais là encore il faut pondérer cette analyse en considérant que le caractère hédonique de la nourriture en méditerranée du sud et particulièrement au Liban reste un élément fort qui permet de penser que les plats traditionnels et les savoir-faire culinaires qui y sont rattachés ont encore de beaux jours devant eux s'ils sont valorisés.

Données issues de « Chapitre 5 - Alimentation et évolution de la consommation », in CIHEAM, MediTERRA 2008, Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.) « Annuels », 2008 (),p. 149-171.

PARTIE 2 : FAIR TRADE LEBANON, PREMIER ACTEUR DE COMMERCE EQUITABLE AU LIBAN

Afin de bien comprendre le contexte et les objectifs d'action de l'organisation Fair Trade Lebanon, il est important de bien rappeler les enjeux spécifiques du Liban, de son économie agricole ainsi que de ses caractéristiques sociales. Comme nous l'avons vu dans la partie 1, le Liban est caractérisé par :

- Un pays clivé entre des communautés ethniques et religieuses qui vivent en cohabitation mais relativement séparées → *Voir partie 1 – paragraphe 3*
- Des zones rurales désertées suite aux guerres successives → *Voir partie 1 – paragraphe 4*
- Un potentiel agricole sous exploité / un secteur agro-alimentaire prometteur → *Voir partie 1 – paragraphe 5 et 6*

1. Présentation de l'organisation Fair Trade Lebanon

1.1. 5 fondateurs qui souhaitent soutenir les paysans des régions abandonnées

En 2016, FTL fêtait ses 10 ans d'existence. En 2006 en effet, Fair Trade Lebanon était créée en tant qu'association pour appuyer les populations rurales du Liban.
A l'origine : cinq personnes bénévoles (professeurs, indépendants, etc.) cherchent à venir en appui aux populations des campagnes du sud Liban, à l'issue du retrait des forces d'occupation israéliennes de cette zone, laissant ainsi les populations isolées de la vie politique et économique du Liban.

Logo de Fair Trade Lebanon

Face à l'exode rural qui s'intensifiait, ceux qui allaient devenir les fondateurs de FTL imaginent un moyen de permettre aux populations de rester sur leurs terres en valorisant des savoir-faire traditionnels et culturaux. Ils se lancent alors dans l'idée du commerce équitable plus par conviction que par réelle connaissance de ce réseau déjà bien structuré au niveau international mais dont ils ignoraient jusqu'alors l'existence.

Le partenariat avec Artisanat Sel sera décisif puisqu'au travers de ces premières commandes de produits secs (ne nécessitant pas de conservation, ni de transformation), ils parviennent à rémunérer dignement les producteurs locaux montrant que cette voie est possible. Ce partenariat sera le seul jusqu'en 2009, année où Artisanat Sel, en difficulté ne peut plus soutenir l'importation de produits vers la France.
Dès lors l'équipe cherchera à diversifier ses débouchés tant au niveau international que sur le marché local qu'elle se met à développer. Dans cette période difficile, le soutien du CCFD-Terre Solidaire et de la SIDI seront là encore décisifs pour passer le cap et permettre de voir les nouveaux marchés se structurer : Ethiquable, Alter eco, S'M, Oxfam, El puente, EZA, Solidar'Monde, Oxfam Australie, Libero Mundo. C'est aussi à ce moment-là que FTL s'implique dans le mouvement WFTO au niveau international et initie sa démarche de certification Fairtrade sur certaines filières.

Logo de FTTL

En 2009, FTL, sous statut d'ONG décide de créer une société anonyme (FTTL – Fair Trade and Tourism Lebanon) pour assurer de manière directe la commercialisation des produits, celle-ci se faisant jusqu'à présent au travers d'une société externe. Cette entité vise aussi à développer une activité de tourisme solidaire comme moyen de diversification mais butte sur le contexte tendu du pays peu favorable à une activité touristique pour le moment. Ce sont les fondateurs de FTL ainsi que des partenaires (SIDI) qui ont apporté le capital et en sont les actionnaires. En 2015, une association des petits producteurs des coopératives a été créée et est elle aussi entrée au capital de FTTL donnant ainsi formellement une voix aux producteurs au sein de cette filière.

FTL et la problématique des communautés au Liban

Si l'initiative des fondateurs s'est portée initialement auprès de coopératives chrétiennes du sud Liban qui connaissaient de grandes difficultés dans une région très isolée suite au retrait des forces israéliennes et en majorité musulmane, très vite FTL s'est démarqué en parvenant à inclure en son sein des coopératives, des salariés et des producteurs, des collaborateurs de toutes les communautés. L'idée force n'étant pas de construire une organisation multiconfessionnelle par volonté mais de traduire la diversité du Liban autour du projet commun du commerce équitable et de la diversité des savoir-faire. S'appuyant sur ce crédo, FTL réussit ainsi à concrétiser un travail qui dépasse les communautés et permet d'établir des ponts concrets entre elles, sans pour autant le fixer comme une mission en tant que tel. Ainsi, si les producteurs sont généralement constitués en coopératives confessionnelles, FTL met chaque année autour de la table toutes les coopératives de toutes obédiences, ce qui est un tour de force au Liban !

1.2. Lutter contre l'exode rural via un commerce équitable

Ce qui constitue le leitmotiv de FTL (Fair Trade Lebanon) et, aujourd'hui de FTTL (Fair Trade and Tourism Lebanon) depuis le début c'est la volonté d'aider les paysans les plus isolés et de fait, les plus marginalisés du Liban, en leur offrant la possibilité de vivre dignement du fruit du travail de leur terre, et freinant ainsi le mal qui ronge le pays : l'exode rural massif.
En effet, des années de guerre, d'occupation (sud Liban) et de développement économique ultra libéral ont fini de saper l'économie agricole du pays qui présent pourtant un potentiel considérable et une culture bien ancrée. La conséquence de cette situation c'est un exode massif des communautés rurales vers les centres urbains du Liban ou une émigration dans d'autres pays. Cette dynamique, outre le fait de vider les campagnes et d'aggraver les tensions urbaines dues à la surpopulation, a aussi pour conséquence de voir se perdre les traditions culinaires séculaires des villages ruraux du Liban.

Pour lutter contre cet exode, FTL tente de valoriser au mieux les produits agricoles : bruts au départ (légumes secs), ils sont petit à petit transformés en accompagnant la professionnalisation du travail agro-alimentaire en s'appuyant sur les savoir-faire traditionnels des paysans – cf. la « mouneh ».
Dès lors il s'est agi de valoriser les savoir-faire traditionnel en les incluant dans un circuit de plus en plus professionnel (certification bio et équitable) tout en restant artisanal (à petite échelle et traditionnel) ; le tout s'inscrivant dans un partenariat attaché aux valeurs fondamentales du commerce équitable : transparence, éthique, équité, respect et qualité.

Ainsi FTL a développé « un environnement économique équitable, fiable et durable au service des petits producteurs, des coopératives de femmes et d'entreprises familiales à petite échelle, situées dans les zones défavorisées ». Ces compléments de revenus, ou ces nouvelles sources de revenus (pour les femmes notamment) permettent d'impulser des dynamiques de développement local et contribuent ainsi à lutter contre l'exode rural et pour la préservation de l'environnement.

1.3. Le Liban : une tradition culinaire séculaire à mettre en valeur

La cuisine libanaise est connue et reconnue comme l'une des meilleures du monde, issue des diverses influences méditerranéennes et orientales. La culture ottomane a fortement marqué cette tradition culinaire de son raffinement. Symbole de cette cuisine riche et généreuse, les savoureux « mezzé » dont les plats traditionnels sont le Houmos (purée de pois chiche et huile de sésame – tahiné), le caviar d'aubergines, le kebbé, etc ; le tout agrémenté d'épices dont le fameux zaatar (mélange d'origan de sumac et de sésame).
Autre tradition culinaire ancestrale et liée à la géographie montagneuse du pays, la « mouneh ». En effet, si le Liban jouit d'une situation géographique montagneuse qui lui offre des grandes ressources en eau permettant des cultures maraichères abondante, notamment dans la plaine centrale de la Bekaa, la montagne connait aussi un hiver relativement rigoureux et donc une forte saisonnalité de la production. Face à ce défi, les familles libanaises ont développé un véritable savoir-faire spécifique de conservation des produits frais au moment des récoltes pour les garder et les consommer toute l'année. Ce travail de conservation par saumure, ou par cuisson ou encore par séchage, s'appelle la « mouneh » et constitue une tradition culinaire très présente au Liban. Les recettes sont souvent très locales et spécifiques de chaque région et, sont totalement dépourvues de conservateurs ou produits chimiques de synthèse.
Il faut noter que si l'activité agricole est avant tout une activité masculine, la « mouneh » est quant à elle une activité typiquement féminine pratiquée à l'échelle familiale. Depuis toujours, la préparation de la mouneh, dans les villages de montagne, était traditionnellement l'occasion d'un regroupement des femmes du village, qui choisissaient le domicile de l'une d'entre elles pour préparer ensemble les conserves familiales. Les matières premières acquises par chaque famille (et souvent issues de la production vivrière locale) étaient mises en commun, et ensuite, les produits transformés étaient redistribués aux participantes, en fonction de l'apport en matière première mais aussi de l'importance de la famille. Cette manière informelle de procéder - qui ne faisait l'objet d'aucune monétarisation - était appelée "taaouniyeh" (ce qui signifie "coopération") bien avant que le statut administratif des coopératives ne voit le jour.
C'est donc cette activité qui a été identifié par FTL pour être soutenue et développée afin de permettre aux femmes des communautés rurales de générer des revenus et de valoriser socialement leur activité autrefois domestique.

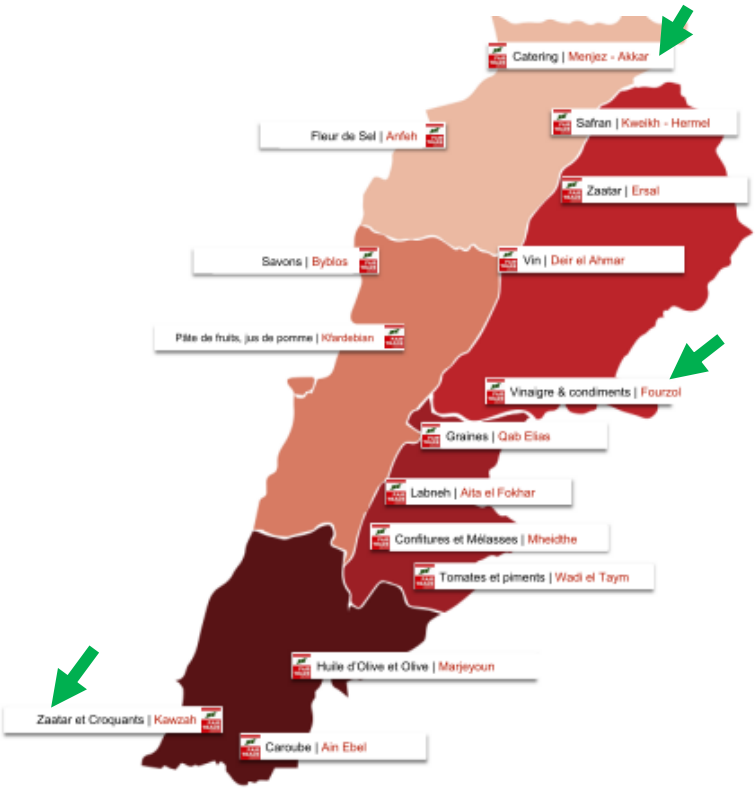
FAIR TRADE LEBANON veut
- identifier les produits du Terroir du Liban,
- contribuer à faire connaitre à tous la richesse et l'unicité de ce Terroir,
- proposer un modèle économique viable pour les agriculteurs et les coopératives de femmes des régions périphériques,
- lutter contre la désertification, contre l'exode rural, contre la pauvreté, et surtout, contre la désespérance,
- faire connaitre au monde entier ces hommes et ces femmes qui luttent pour promouvoir leur terroir, leur histoire,
- que les produits du Terroir du Liban soient la fierté de chacun.

1.4. Une ONG au service des plus de 40 coopératives et petites entreprises

Engagé en 2006 avec quelques coopératives de producteurs, FTL s'est depuis développé pour appuyer plus d'une quarantaine de structures locales sur le marché local et via les filières de commerce équitable internationales, au travers de 52 produits proposés.

Illustration des produits proposés par FTTL – http://terroirsduliban.com/

Ce sont à présent (janvier 2017) **41 groupements (30 coopératives et 11 PME – Petites et Moyennes Entreprises), réunissant environ 870 personnes (dont 45% de femmes)** qui travaillent en partenariat avec FTL dans tout le Liban et qui ont vu leur situation socio-économique s'améliorer du fait de cette collaboration avec des filières équitables.



Carte des groupements de producteurs-trices du réseau FTL

NB : les flèches vertes indiquent les coopératives présentées dans cette étude de filière (Menjez au nord, Fourzol dans la Bekaa et Qawzah dans le sud Liban

Selon plusieurs personnes de FTL, sans vouloir faire de généralités mais en essayant d'analyser qualitativement les dynamiques au sein de coopératives, on peut dire que les libanais ont l'esprit commerçant mais n'ont pas l'esprit d'entreprendre en commun. En 10 ans, FTL a tenté de faire accepter cette idée de la coopérative qui s'installe petit à petit… Il y a en effet une double suspicion à ce travail en coopérative :

- De la part des agriculteurs eux-mêmes qui y voient une perte d'indépendance (individualisme et culte de la réussite personnelle) et un collectivisme marqué politiquement (communisme),
- De la part de l'Etat qui en voulant promouvoir cette forme d'entreprise par des financements et des aides a fait face à de nombreux abus : plus de 6000 coopératives au Liban et seules 5% fonctionnent !

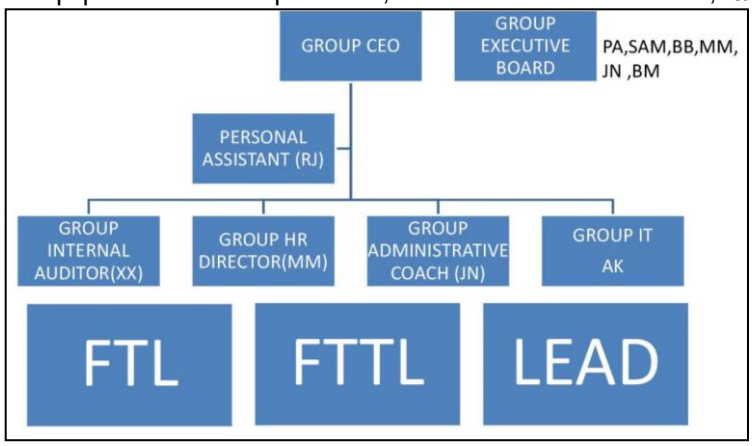
Les coopératives sont très encadrées et ne peuvent exister qu'au sein des villages. Ainsi, c'est souvent le maire qui est président de la coopérative.

En revanche, côté femmes, le travail en commun est plus aisé et les coopératives mieux organisées. En effet, historiquement, les femmes ont toujours mis en commun au village leur travail (voir « taaouniyeh »). L'entraide est ainsi plus spontanée, la reconnaissance des talents de chacune. C'est pour cette raison que le travail de FTL s'est rapidement tourné vers les coopératives de transformation de femmes.

1.5. Le « groupe FTL » : 3 structures au service des petits producteurs-trices

Constitué en ONG à l'origine, FTL s'est petit à petit organisé en une structure tripartite permettant d'assurer au mieux son travail au service des coopératives et entreprises partenaires :

- FTL – Fair Trade Lebanon : l'ONG qui va mettre en œuvre les projets d'appui au développement des filières par l'appui à la certification, l'appui à l'équipement des coopératives, la formation des membres, la sensibilisation des consommateurs libanais, le marketing et la communication. Financée par des subventions.
- FTTL – Fair Trade & Tourism Lebanon : une société anonyme qui se charge de l'ensemble des activités commerciales en lien avec les clients locaux et internationaux. Financée par l'activité économique.
- LEAD – Cabinet externe créé par FTL qui regroupe une équipe de consultants qui assurent pour le compte de FTL ou de FTTL les activités d'études, de formation et d'appui des coopératives.



Organigramme du « groupe » Fair Trade Lebanon

L'ensemble de ces entités est piloté par des conseils d'administration et des bureaux bénévoles en lien avec les comités exécutifs constitués des dirigeants salariés. Ces structures mettent en commun un certain nombre de moyens : administratif, financiers, etc.

Par ailleurs, le lien est fait par les personnes qui dirigent ces structures et qui sont issues du projet originel. Cette structuration a répondu à des besoins formels d'adapter les statuts aux activités de chaque entité.

Au total ce sont près de 27 salariés (en juillet 2016) qui travaillent au sein du groupe FTL. 3 au sein de LEAD, 5 au sein de FTTL et 19 au sein de FTL.

Du côté des producteurs et des coopératives, FTL a constitué « l'Association des petits producteurs du Commerce Equitable au Liban », qui détient une partie du capital de la société FTTL.

2. FTL : une structure d'appui pour l'autonomisation et la professionnalisation des coopératives.

Au travers de son activité d'appui, FTL se donne comme objectifs :

- ➔ Identification de nouveaux produits issus du Terroir Libanais et des savoir-faire traditionnels ;
- ➔ Identification de nouvelles coopératives et unités de production familiales dans les régions périphériques du Liban selon des critères de sélection ;
- ➔ Identification de partenaires de développement au Liban et à l'international ;
- ➔ Accompagnement des organisations de producteurs dans l'amélioration de leur production et la préparation des livraisons ;
- ➔ Sensibilisation du public libanais par l'organisation d'évènements, d'interventions dans les établissements.

2.1. L'appui de FTL aux coopératives : formation et suivi.

Outre le développement des marchés et des débouchés pour les produits des coopératives, FTL appuie ses membres au travers d'une activité continue de suivi et de formation.
En effet, si les savoir-faire traditionnels sont à la base des activités de transformation, le rôle de FTL, comme nous l'avons vu est de renforcer ce travail et de le rendre le plus professionnel possible.
Ainsi, FTL travaille avec les membres sur les dynamiques de certification (bio et équitable), de renforcement des capacités techniques.

A ce sujet, le plus grand défi pour assurer des produits de qualité, est la « standardisation » des produits, c'est-à-dire la capacité à produire des séries de produits homogènes en recette, goût et en qualité hygiénique.

Ainsi, l'ensemble du parcours de formation proposé aux coopératives se concentre sur cette capacité de standardisation :

- Phase 1 - diagnostic de la coopérative ou du groupement : vérifier les statuts de l'organisation, le local et les équipements, les papiers administratifs, le nombre de membres, le niveau d'hygiène et l'offre produit.

- Phase 2 – pré-sélection des produits et sensibilisation : formation des femmes sur les produits, sur le commerce équitable et sur le fonctionnement de FTL

- Phase 3 – parcours de formation technique et d'appui au fonctionnement :
    - Hygiène (5 sessions) : principes généraux et risques, contamination microbiologique, hygiène personnelle, contamination croisée, contrôle des ravageurs
    - Gestion et suivi d'une coopérative, fixation du prix pour chaque produit.
    - Marketing (réseaux sociaux)
    - Concept environnementaux : recyclage, compostage, sensibilisation
    - Développement de nouveaux produits

Session de formation à la coopérative de Ain Ebel

Pour assurer cet appui, la structure de consultance LEAD assure en moyenne 3 jours de présence sur le terrain par semaine avec les coopératives.

En plus de cet appui technique, FTL a pour vocation de favoriser les échanges entre coopératives, et cela se concrétise par des temps de partage communs :

- Organisation du World Fair Trade Day (Journée mondiale du commerce équitable)
- Célébration de la Journée Internationale de la femme rurale (15 octobre)
- Sessions de formation commune sur les principes du commerce équitable, de l'agriculture biologique, etc.

En 2015 par exemple, plus de 500 personnes, dont plus de 400 femmes, ont bénéficié de ces formations. Toute cette démarche de formation entre dans la stratégie à long terme d'autonomiser les groupements de producteurs et de leur donner les outils nécessaires pour acquérir une pérennité sociale et une viabilité économique.

2.2. Les coopératives s'équipent grâce à FTL

En plus de son appui structurant, FTL permet aux coopératives de s'équiper via le réinvestissement ou via des projets de financements internationaux. Ainsi, par exemple :

Coopérative des oléiculteurs de Qleyaa (Marjayoun):
- 4 cuves de stockage d'huile d'olive ont été installées dans les locaux
- Du matériel pour améliorer les conditions d'utilisation de la presse à olives a été installé
- Des travaux pour améliorer l'hygiène du local ont été effectués (installation de l'eau et de l'eau chaude, installation électrique adéquate, évier en inox…)

Coopérative de la femme rurale de Fourzol (Zahlé)
- Réparation de la climatisation pour une meilleure régulation de la température

Coopérative de Nejmet El Sobah de Mheidthé (Rachaya)
- Achat d'une hotte pour la cuisine

2.3. L'appui à la certification : manager la qualité

Initialement inscrit dans la démarche de commerce équitable, FTL est entré progressivement dans les dynamiques de certifications. Pour certaines filières, la certification FTI a été mise en place très tôt (huile d'olive). Puis avant la mise en place du système de garantie WFTO, FTL a initié auprès de ses coopératives une démarche interne de qualité et de suivi des principes du commerce équitable appelée Système TEQ – Transparency Ethics and Quality System (Transparence, Ethique et Qualité).

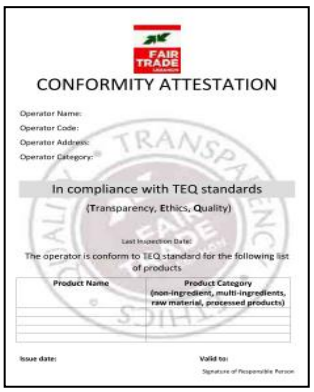
Basé sur les principes du commerce équitable et des normes de qualité, ce système dans lequel les coopératives membres doivent s'engager permet de suivre 1 à 2 fois par an l'ensemble des critères établis :

- Fonctionnement et démocratie interne
- Respect des droits humains et des travailleurs
- Bonnes conditions de sécurité au travail
- Impact social des coopératives
- Respect de l'environnement
- Qualité des produits et conditions sanitaires
- Traçabilité des matières premières
- Transparence et communication

Logo de la certification interne TEQ - FTL

Ce système interne à FTL a été créé en 2012-13 et a été mis en œuvre depuis.
La procédure est la suivante :

- Remplir le formulaire d'application
- Diagnostic initial et établissement du plan de progrès en année 1,2 ou 3
- Pour acquérir le « label » il faut remplir les critères prioritaires à 100% et progresser sur les autres dans les 4 ans à venir.
- Les membres sont audités tous les ans ou 2 ans avec l'établissement d'un plan correctif par un auditeur externe à FTL
- Comptes audités tous les ans
- Traçabilité du champ à l'assiette de toutes les matières premières : la matière principale doit être locale et si elle ne le peut pas il y a une liste de fournisseurs.


CONFORMITY ATTESTATION

Operator Name:
Operator Code:
Operator Address:
Operator Category:

In compliance with TEQ standards
(Transparency, Ethics, Quality)

Last Inspection Date:
The operator is conform to TEQ standard for the following list of products

Product Name	Product Category (non-ingredient, multi-ingredients, raw material, processed products)

Issue date: Valid to:
Signature of Responsible Person

A l'heure actuelle, 17 coopératives ont été auditées par des auditeurs externes ; il en reste 8 avant fin 2016.

2.4. Les projets d'appui aux femmes réfugiées et l'apaisement des tensions

L'année 2012 a été marquée par les vagues de réfugiés syriens qui sont venus trouver refuge au Liban et dans les pays limitrophes de la Syrie. La situation sociale et sécuritaire de ces régions s'en trouve aggravée. FTL qui a poursuivi ses activités avec les coopératives et les partenaires locaux, a commencé parallèlement une réflexion sur le problème des réfugiés syriens qui sont privés de la protection de leur état et essaient de trouver un refuge provisoire dans l'attente de voir leur calvaire prendre fin. L'augmentation inquiétante du nombre des réfugiés syriens dont la proportion représente aujourd'hui 25% de la population vivant au Liban suscite la réticence de la population locale qui appréhende de devoir partager des ressources et des emplois déjà très modestes…

Cette situation crée donc des tensions palpables entre les communautés. En attendant que soit trouvée une solution durable à la crise syrienne, FTL tente de participer à son échelle à l'effort d'intégration et de soutien des réfugié-es. Ainsi, l'ONG a décidé de s'engager pour rendre ce poids plus supportable pour les populations hôtes ainsi que pour les personnes réfugiées. Avec l'agence des Nations Unies UN Women, et le Ministère des Affaires Sociales, FTL gère un programme de formation agroalimentaire commun aux populations hôtes (libanaises) et communautés refugiées (syriennes). En effet, les libanaises et les syriennes subissent des conséquences de la crise. Les tensions qui en naissent peuvent être apaisées par un travail commun et FTL propose ainsi de le faire autour de la transformation agro-alimentaire. Cette action permettra à la fois de créer des activités génératrices de revenus pour les libanaises (identique au travail mené par FTL par ailleurs) mais aussi de mettre à profit le temps d'émigration des réfugiées syriennes pour se former et préparer à leur retour une activité de ce type. Il s'agit ici de créer un cercle économique qui bénéficie aux 2 communautés.

Débuté en 2015, ce projet travaille avec 3 centres de formations dont 1 à Beyrouth et 2 dans le nord à la frontière syrienne (région du Akkar). Le projet a permis de dispenser à plus de 320 femmes, des formations théoriques et pratiques sur le commerce équitable et sur la transformation agroalimentaire données par des femmes des coopératives de FTL ; Il a aussi permis la création d'une coopérative de femmes qui pourrait à terme intégrer le réseau FTL.
Une seconde phase va être lancée en reproduisant ces activités et en leur donnant de nouvelles ambitions comme la certification de la coopérative créée en phase 1 et l'intégration de bénéficiaires dans des entreprises libanaises pour des stages pratiques.

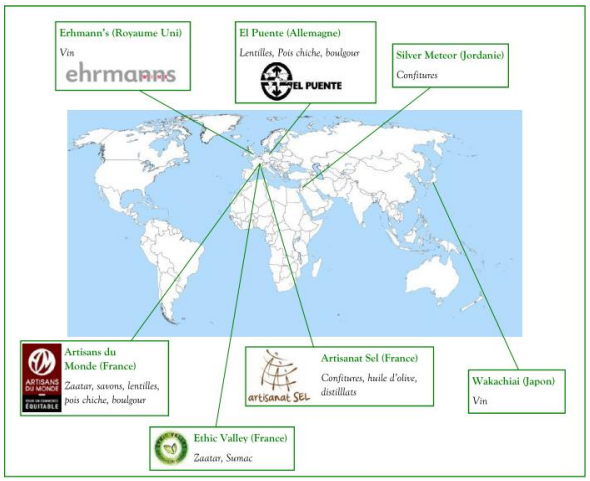
Sessions de formations du projet UN Women avec des réfugiées syriennes et des libanaises.

25/07 – Visite des sessions de formations des femmes syriennes et libanaises à Khreibet AL Jundi Akkar, nord du Liban. 26 femmes (dont la moitié de réfugiées syriennes) participent à une session de formation théorique sur l'hygiène proposée par FTL ; 12 femmes participent à une session de formation pratique sur la mise en conserve : stérilisation, préparation, cuisson, conditionnement, pasteurisation.

3. FTTL : des partenariats avec les acteurs internationaux et locaux

3.1. D'un client unique à une diversité de partenaires

Créée en 2006, FTL a depuis largement développé ses partenariats tant au niveau international dans le cadre des filières de commerce équitable qu'au niveau national au sein du marché local.
En effet, de 2006 à 2009, FTL a vendu les produits des coopératives à un unique client qui soutenait la démarche, Artisanat Sel. Ce soutien a ainsi permis à FTL de lancer son activité et de soutenir dans la durée les membres des groupements de producteurs. Malheureusement, Artisanat Sel a connu de grandes diffciultés financières qui ont considérablement ralenti ses capacités à acheter les produits de FTL.
FTL est alors entré dans une phase de recherche de nouveaux clients en intégrant le réseau WFTO et en allant à la rencontre des autres acteurs de commerce équitable. Durant cette période difficile, la SIDI (CCFD-Terre Solidaire) a soutenu financièrement FTL pour permettre la continuité des achats aux coopératives en constituant des stocks.
Suite à ce démarchage, de nouveaux partenariats sont nés : El puente (Allemagne) / Oxfam (Australie) / Artisans du Monde - Solidar'Monde (France) / EZA (Autriche) / Libero Mundo (Italie)
De plus, FTL s'est alors mis à développer son activité sur le marché domestique libanais en introduisant ses produits dans quelques chaines de grandes et moyennes surfaces et en vendant directement (cf. ci-après).
De cette crise, est née une situation économique bien plus saine avec une diversité de clients et le développement du marché local.



Carte des partenaires de FTL équitable.

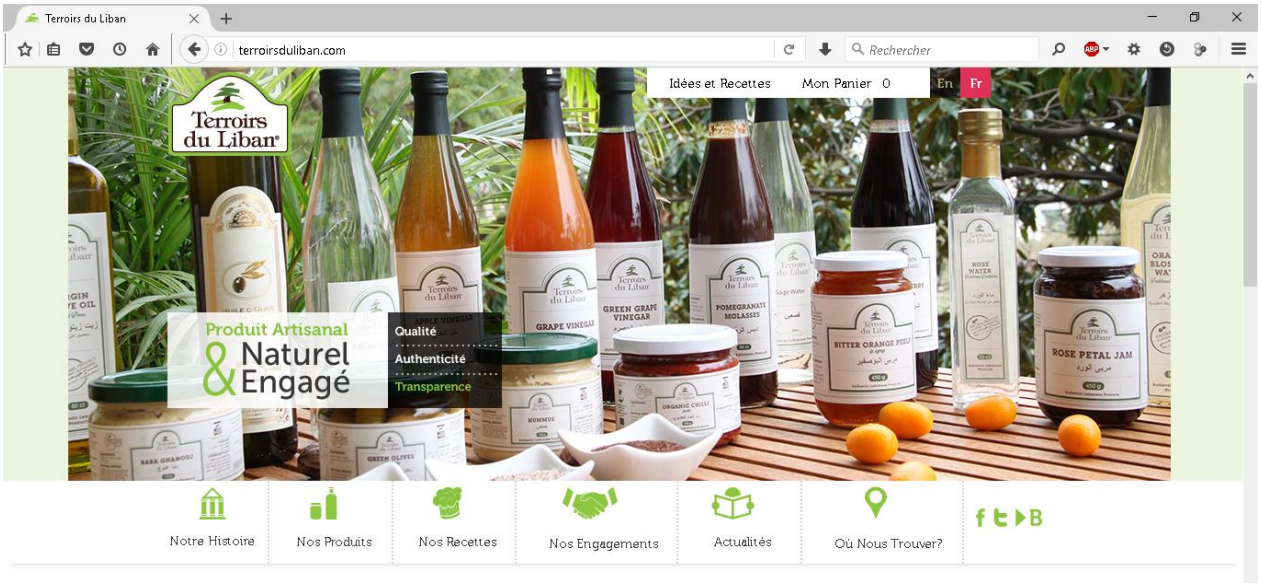
3.2. Le développement du marché local

Outre le développement à l'international, FTL a aussi misé sur le développement du marché local pour répondre à la fois à l'objectif de diversification des clients et des ventes mais aussi à l'objectif de sensibilisation et d'éducation des citoyens libanais aux principes du commerce équitable et des activités de Fair Trade Lebanon.

Ainsi petit à petit FTL propose ses produits dans plus de 18 points de vente à Beyrouth et au Liban :

- Assaha Supermarket Mar Takla Square à Hazmieh Chez Jean-Charles à Achrafieh (Beyrouth)
- Carrefour - City Center, Hazmieh - http://www.carrefourlebanon.com/en
- Bou Khalil Hypermarket - Hazmieh (banlieue proche de Beyrouth) - www.boukhalil.com/en-magasins.htm
- Fahed Super Value - Furn el Chebbak - www.supervalue.com.lb
- Le Charcutier Aoun - Sed el Bauchrieh, Ashrafieh, Baabda, Dekwaneh, Beit Mery, Antelias, Jeita, Naccache, Salomeh, Jisr el Bacha. - http://www.lecharcutier.com/
- Maison de l'Artisan - Ain El Mreysseh, à côté de "La Plage"
- Storium Saliba - Mtayleb rue principale - http://www.storiom.com.lb/
- Live Organic - Rabieh, rue principale - http://www.liveorganicstore.com
- Al Marej - Achrafieh, rue Abdel Wahab - https://almarejorganicfood.wordpress.com/
- Wine and More - Autoroute Ajaltoun. - http://www.wineandmore.me/
- Verger de Marie - Zouk Mikael
- Viva Boutique - Haret Hreik
- Tiny but Mighty - Biyada, Bekfaya. - http://www.tiny-mighty.com/
- Le Grand Charcutier - Mar Takla, Hazmieh
- Marché du Rond Point - Rond-point Mkalles - Dekouaneh
- Hachem Super Store - Autoroute Raifoun, Mont-Liban.
  Al Fakhani Supermarket - Rue Koraytem, Ras Beyrouth.

Un site de vente en ligne a aussi été développé : http://terroirsduliban.com/



Site de vente en ligne Terroirs du Liban

Enfin, les 6 et 7 décembre 2013, FTL a franchi une grande étape dans le développement de son marché local avec l'ouverture d'une boutique – espace de vente et de promotion (showroom) ; Cette boutique est installée au rez-de-chaussée de l'immeuble des bureaux de FTL à Hazmieh (banlieue de Beyrouth) et propose environ 85 produits libanais locaux et équitables. Les produits Terroirs du Liban y sont exposés, en même temps que des produits venant d'autres associations ou organisations travaillant également dans le commerce équitable :

- la coopérative Atayeb al Rifet et ses produits « Lebanese village »,
- l'association « arcenciel » et les produits fermiers de Taanayel (Bekaa),
- les produits laitiers du couvent DeJabboulé (Bekaa)…

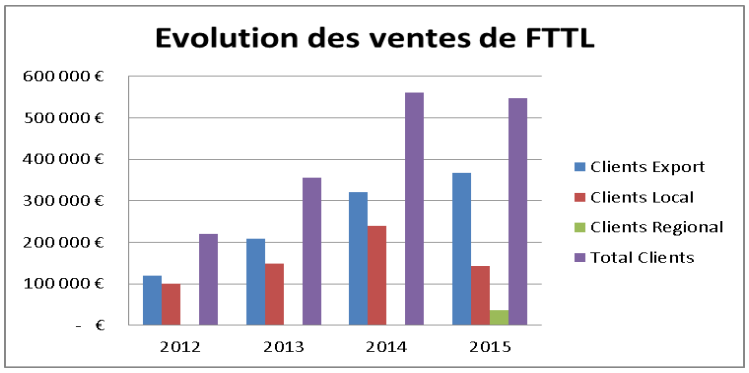
Pour ces produits, FTL a initié une sorte de vente par paniers et commandes à retirer sur place.

Photos de la boutique –espace de promotion de FTTL à Hazmieh (Crédit photo David ERHART)

Plan et campagne publicitaire pour Terroirs du Liban (Crédit photo FTL)

En 2014, dans l'optique de toucher un public toujours plus large, Fair Trade Lebanon a procédé à une campagne d'affichage grand public à Hazmieh à proximité de la boutique « Terroirs du Liban ». Cet affichage est resté visible pendant tout le mois d'avril 2014.

3.3. Evolution des ventes de FTTL



Graphique d'évolution des ventes de FTTL entre 2012 et 2015

3.4. Une activité de sensibilisation au commerce équitable

Au-delà de son activité d'appui aux coopératives de producteurs via les ventes et les projets de développement, FTL s'est aussi donné comme objectif de faire connaitre et reconnaitre le commerce équitable et les produits de Fair Trade Lebanon au Liban. Avec l'objectif d'initier une véritable plateforme du commerce équitable locale, FTL mène de très nombreuses activités de sensibilisation et d'éducation :

- **La journée mondiale du commerce équitable** : FTL organise chaque année des activités de sensibilisation et de promotion. Par exemple, depuis 3 ans, un grand déjeuner champêtre est organisé aux souks de Beyrouth en partenariat avec Fairtrade International et la World Fair Trade Organisation (WFTO). Préparé par les producteurs des coopératives partenaires de FTL, l'évènement parrainé par le Ministère du Tourisme rassemble plus de 750 personnes et un total de plus de 2000 personnes sur la journée.

- **La journée internationale des femmes rurales** : chaque année, au mois de novembre, FTL profite de la journée des femmes rurales pour organiser des rencontres entre coopératives et développer ainsi les échanges entres coopératives, communautés et membres de FTL. (http://www.un.org/fr/events/ruralwomenday)

- **Intervention dans les écoles** : FTL conduit et va conduire de plus en plus des activités d'éducation dans les écoles libanaises. Ce programme de sensibilisation auprès des écoles lancé en 2011 se développe. FTL est intervenu au Grand Lycée Franco Libanais d'Achrafieh ainsi qu'au lycée Hariri de Nabatieh. Des interventions ont également eu lieu auprès de plusieurs groupes et guides scouts: Jamhour, Saints Cœurs de Kfarhbab, Sainte Famille ainsi qu'auprès des guides d'un camp national qui s'est tenu durant l'été 2013. Au total, ce sont plus de 500 jeunes qui ont été directement sensibilisés au commerce équitable.

- **Fair Trade towns au Liban** : Menjez, village du nord Liban (à la forntière syrienne) a été consacré premier village du commerce équitable au Liban ! La Journée Mondiale du Commerce Equitable de 2014, a permis de célébrer l'octroi du premier titre « village du commerce équitable » au Liban (Baldat al-tijara al-adila) pour Menjez, dans le Akkar. FTL prévoit en outre de donner le titre de village du commerce équitable à 10 municipalités libanaises ; Profitant de cette dynamique FTL a organisé la conférence internationale des Fair Trade towns en juin 2016 en accueillant plus de 35 représentants internationaux et plus de 200 participants.

- **Des évènements commerciaux** : Dégustation des vins « Côteaux les Cèdres » lors de la foire aux vins de Mar Mikhaïl à Beyrouth, Promotion de la marque « Terroirs du Liban » au marché de Noël de l'ambassade de France à Beyrouth, Promotion des produits et des activités de Fair Trade Lebanon dans les supermarchés de la chaine « Boukhalil », exposition des produits Terroirs du Liban dans le cadre du salon professionnel Horeca, au BIEL de Beyrouth en partenariat avec le MEREF (Mouvement des Entreprises et Représentations Economiques Françaises au Liban), etc.

PARTIE 3A : LA FILIERE DE PRODUCTION DU HOUMOUS DE LA COOPERATIVE DE FOURZOL

1. Qu'est-ce que le houmous ?

Le mot « houmous » vient de l'arabe qui signifie « pois-chiche ».
Cette plante rustique était déjà cueillie à l'ère néolithique et fut cultivée très tôt après la sédentarisation dans le croissant fertile. Dès lors sa diffusion est immédiate, puisqu'on retrouve des traces de la culture du « houmous » en Syrie et en Irak, mais aussi en Himalaya et en Grèce.
Scientifiquement parlant, il est probable, mais pas certain, que le houmous soit né au Proche-Orient.
Si l'origine du pois-chiche est bien connue, l'origine de la préparation assaisonnée de ce que nous appelons désormais le « houmous », à savoir le « houmous bi tahini » (purée de pois-chiche et de sésame) reste, elle, plus énigmatique (voir la guerre du houmous si après).

Le « houmous » est une purée de pois chiches cuits mélangés en proportion variable avec du sésame (en pâte - tahiné) et du sel, auxquels peuvent être ajoutés d'autres ingrédients complémentaires pour agrémenter la préparation. Il est servi avec de l'huile d'olive et dégusté le plus souvent avec du pain. Ce plat est l'un des symboles de la tradition culinaire libanaise des « mezzé ».

2. Le pois chiche : une légumineuse riche et rustique

3.5. Description de la plante : une légumineuse

Le pois chiche (Cicer arietinum) est une plante de la famille des Fabacées (ou légumineuses), voisine du petit pois mais d'un genre botanique différent.

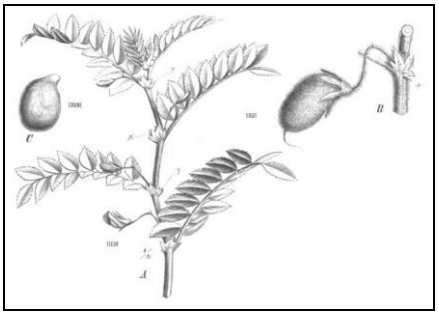
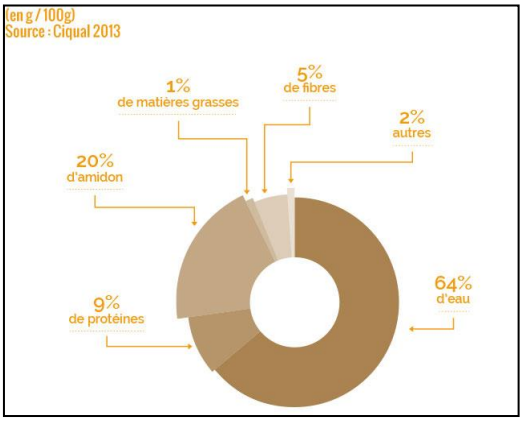


Planche botanique du pois chiche - http://www.vdsciences.com/

Photos de pieds de pois chiche prêts à récolter – Crédit Photo David ERHART - FADM.

Il détient un double record : haute teneur en glucides assimilables et pourcentage élevé en protéines végétales. La teneur en protéines du pois chiche varie de 17 à 23 %, comme le pois. Sa graine est bien pourvue en lysine, mais relativement pauvre en acides aminés souffrés, comme les autres légumineuses. Elle présente la particularité de contenir 5 à 6 % de matières grasses, sensiblement plus que toutes les autres légumineuses à graines riches en amidon. Compte tenu de sa teneur en matières grasses et de l'absence de tanin, elle est donc plus digeste et plus riche en énergie que les autres légumes secs.



Composition du pois chiche - http://www.terresunivia.fr

3.6. La culture du pois chiche : peu exigeante en intrants

Le pois chiche est une plante annuelle qui se contente de sols pauvres, caillouteux et secs. Il se sème à grand écartement, car ses racines peuvent prospecter un volume important. Il ne demande pas beaucoup d'entretien si ce n'est un binage pour limiter les adventices. La récolte a lieu quand les gousses sont sèches et brunissent.

Cette culture est peu exigeante en intrants (pas d'apport d'azote et nombre de traitements phytosanitaires réduits).

- En effet, son système racinaire, tout comme celui de toutes les légumineuses est colonisé par des nodosités capables de fixer l'azote atmosphérique. Elles sont dues à la symbiose du système racinaire avec des bactéries de type Rhizobium ciceri (généralement présentes dans les sols calcaires méditerranéens). Cette symbiose permet d'apporter, de fixer, jusqu'à 90 kg d'azote/ha. Il n'y a donc pas de besoin en azote.
- Le pois chiche permet une mise en valeur des sols séchants et permet également une économie de la ressource en eau, car il peut se satisfaire de peu d'eau.
- Concernant les traitements phytosanitaires, le pois chiche est une plante sécrétant de l'acide malique, ce qui induit, d'une part, une répulsion vis-à-vis des insectes et favorise d'autre part une « résistance naturelle » de la plante, limitant les applications de produits de synthèse.

Ainsi, le pois chiche est une bonne tête d'assolement et particulièrement intéressant dans des cycles où la monoculture du blé domine, car il rompt le cycle des parasites de cette céréale.

On compte plus de 20.000 variétés de pois chiche dans le monde, qui se divisent en deux grands types de graines, Desi et Kabuli, et moins fréquent, le type Gulabi :

- type Desi : il se caractérise par des graines assez petites, ridées, de couleur brune plus ou moins foncée. Surtout cultivé en Asie, ce type de pois chiche représente 85% de la production indienne.
- type Kabuli : ses graines sont moyennes à assez grandes, jusqu'à deux fois la taille d'un pois, moins ridées que le type Desi, de couleur blanc-crème. Ce type est cultivé surtout dans le bassin méditerranéen. C'est celui –ci que l'on retrouve au Liban.

3.7. Le marché mondial du pois chiche et du houmous

Il ne s'agit pas ici de dresser un panorama du marché mondial et des échanges de pois chiches qui sont tout à fait marginaux comparés à d'autre produits alimentaires, mais d'avoir une idée des principaux producteurs et consommateurs au niveau mondial pour comprendre que le Liban ne représente pas un marché dominant pour les pois chiches !

D'origine méditerranéenne comme le pois, la lentille ou la féverole, le pois chiche est devenu une des légumineuses majeures au niveau mondial. C'est un aliment de base en Inde, où se concentrent les 2/3 de la production mondiale qui reste somme toute marginale : 9 millions de tonnes.

Le marché mondial (échanges) est faible car il est essentiellement autoconsommé dans les pays producteurs.

PAYS	TYPE	PRODUCTION (t)	IMPORT	EXPORT (t)	ATOUTS ET DIFFICULTES
Inde	Desi	+ 5 millions	40% des importations		2/3 de la production mondiale
Pakistan	Desi	543 000			Le plus gros importateur (29%)
Turquie	Kabuli	630 000		50 000	Vers Inde et Moyen-Orient, 3 100 tonnes vers UE (Qualité médiocre)
Canada	Kabuli	465 000		133 000	Développement spectaculaire mais problèmes climatiques
Australie	Desi	285 000		307 000	Problème de compétitivité lié à l'éloignement (fret) Destockage
Iran	Kabuli	160 000		19 000	
Mexique	Kabuli	150 000		159 000	Déstockage – verse Algérie et 65 000 tonnes vers UE
USA	Kabuli	70 000		35 000	
Union Européenne	Kabuli	90 000	120 000 = 18% des importations		Producteur marginal : 2% de la production mondiale
Maghreb	Kabuli	60 000	11% des importations		Marché potentiel pour la France

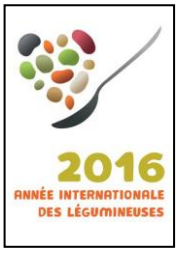
Principaux producteurs mondiaux de pois chiche - http://www.gard.chambagri.fr

La guerre du Houmous

Depuis quelques années, Israël et le Liban se livrent à une guerre ouverte pour s'octroyer le titre de pays originaire du Houmous ! Derrière cette guerre symbolique, au travers de records mondiaux de production, ces deux pays dont on connait les relations plus que tendues, se livrent une guerre économique pour le marché en pleine expansion du houmous ! Produit très à la mode, il est même annoncé aux États-Unis comme le « nouveau guacamole » et le marché local est estimé à près de 1 milliard de dollars par an, avec une hausse de la consommation de 20 % chaque année. Or, pour l'instant, les deux compagnies possédant un quasi duopole sur le marché sont israéliennes. La première s'appelle « Sabra » une entreprise de production fondée par des Israéliens. Sabra est à moitié détenue par Pepsico, et est pour l'instant le n°1 sur le marché américain. Juste derrière, il y a « Osem » le géant de l'agro-alimentaire israélien qui détient « tribe », la deuxième marque sur le marché américain.
Cela déclenche l'ire des libanais qui n'ont toujours pas reçu les autorisations sanitaires pour produire du houmous frais, en pot et doivent se contenter de l'exporter dans des boîtes de conserves.

2016 : année des légumineuses

Les lentilles, fèves, pois chiches et haricots ont été décrétés bons pour la santé et pour l'environnement. Ces aliments très riches en nutriments « peuvent contribuer de manière importante à la sécurité alimentaire mondiale ». C'est pourquoi l'ONU au travers de la FAO a décrété 2016, année des légumes secs. En effet ils peuvent contribuer efficacement à proposer une alternative bon marché à la viande, même si leur production est encore confidentielle par rapport aux céréales.



3. SESAME : une graine majoritairement importée au Liban

Bien que cette matière première ne soit pas produite ni commercialisée dans le cadre des filières analysées ici, il fait partie des deux préparations concernées (houmous et zaatar). Aussi, nous présentons brièvement quelques éléments de présentation de la culture et de l'utilisation du sésame.

Le sésame (*Sesamum indicum*) est une plante de la famille des Pédaliacées et un produit agricole largement cultivé pour ses graines. Le sésame est une plante annuelle à tige quadrangulaire, dont la hauteur varie entre 60 et 200 cm et dont les feuilles mesurent de 4 à 14 cm de long selon les variétés. Les fleurs sont de couleur jaune (mais certains cultivars sont blancs, bleus ou violets), tubulaire, ont 3 à 5 cm de long. La capsule du fruit est d'environ 2 cm et contient de nombreuses graines allant du blanc crème à presque noir.

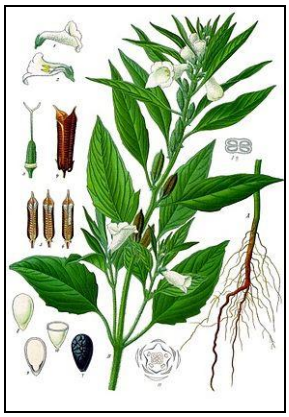


Planche botanique du sésame - Sesamum indicum

Marché :

Tout comme pour les pois chiches, les échanges internationaux de graines de sésame ne portent généralement que sur 1/3 de la production mondiale du fait de la forte autoconsommation des pays producteurs, notamment ceux de l'Asie.
La demande mondiale de graines de sésame a pourtant connu une forte augmentation ces cinq dernières années.

50% des importations mondiales de graines de sésame sont réalisés par la Chine, le Japon et la Turquie. Le Liban produit (et exporte) un peu de sésame mais en importe massivement (entre 20 et 30000 tonnes par an). Ces pays s'approvisionnent principalement auprès du Nigeria, de l'Inde et de l'Ethiopie, qui en sont les principaux exportateurs mondiaux.

Pays	Production en 2009 (Tonne)	Part dans la production mondiale en 2009 (%)	Taux de croissance de la production entre 2008 et 2009 (%)
Monde	**3976968**	**100**	**3.9**
Myanmar	867520	21.8	1.7
Inde	657000	16.5	2.7
Chine	622905	15.7	6.2
Soudan	318000	8.0	-9.1

Liste des premiers pays produceturs de sésame au niveau mondial – source FAOSTAT

Les graines de sésame sont très riches en calcium. En broyant les graines, on obtient une pâte ou une crème intermédiaire, la fameuse « tahina » ou « tahiné », ingrédient phare de la cuisine libanaise.

Le Liban est célèbre pour la qualité de son Tahina produit principalement à partir des graines de sésame importées en utilisant une technique de production de mélange traditionnelle et moderne. Il y a plus de 10 producteurs importants et une multitude de petits producteurs au Liban qui exportent environ 50% de leur production partout dans le monde, y compris les pays du Golfe, l'Europe, l'Amérique du Nord et l'Australie.

4. La coopérative de Fourzol : fabrication du houmous équitable au Liban

4.1. Objectif : créer une activité économique pour les femmes des villages ruraux

La transformation de l'houmous se réalise au sein de la Coopérative de la Femme Rurale de Fourzol. Situé au cœur de la Bekaa, pas loin de la ville de Zahlé, le village de Fourzol est entouré de toutes sortes de cultures : fruits, légumes, et surtout des vignes... qui s'épanouissent grâce aux sols fertiles et au climat de la grande plaine agricole libanaise.

Carte de situation de la coopérative de Fourzol - Bekaa

En 1997, treize femmes du village décident de fonder une coopérative pour contribuer aux besoins de leurs familles. Elles créent la Coopérative de la Femme Rurale de Fourzol pour commercialiser des produits du terroir qu'elles préparent suivant les recettes transmises de générations en générations. Il s'agit pour Laurette GERIOS, présidente de la coopérative :

- de donner une opportunité aux femmes qui n'ont pas d'activité économique
- de leur permettre de contribuer activement aux revenus de la famille.
- de les former et de les faire monter en compétences pour leur redonner un statut social dans les familles et dans les villages.
- De conserver et de développer les savoir-faire traditionnels de la « mouneh » qui ont tendance à disparaitre avec l'industrialisation de l'alimentation et les importations de produits transformés à bas prix.

L'objectif est d'utiliser les surplus de production agricole des villages environnants et de professionnaliser le savoir-faire de la « mouneh », de permettre la confection de provisions pour l'hiver. Jus de raisin et jus de pomme fermentés, aubergines farcies, feuilles de vigne en saumure sont autant de produits désormais vendus dans les épiceries d'Europe, du Canada ou du Liban.

A l'origine : des femmes motivées pour travailler ensemble qui ont été aidées par un programme du ministère de l'agriculture qui a octroyé un crédit pour lancer l'activité. Avec un apport individuel de départ de 500$ les 13 femmes ont ainsi lancé cette activité de transformation sur la base des recettes personnelles faite à la maison : confitures fraise, abricots, etc. « pickles » (légumes en saumure), aubergines à l'huile, etc.

Entrée de la coopérative de Fourzol

Elles ont ensuite commencé à vendre les produits dans la ville de Zahlé, les produits étant en effet peu demandés dans les villages puisque fait à la maison par les familles. Le travail avec FTL a débuté en 2006 et aujourd'hui les ventes de la coopérative se répartissent ainsi : 60% à FTL et 40% à des clients locaux individuels qui viennent acheter directement à la coopérative pour des magasins à Zahlé ou à Beyrouth.
A noter que les produits réalisés pour FTL ne sont pas les mêmes que ceux vendus au local.
Selon Laurette, cette activité a véritablement modifié la vie de ces femmes car elles ont aujourd'hui un véritable revenu et contribuent ainsi à la vie économique de la famille en plus de leur activité au foyer. Les femmes membres de la coopératives sont payées à la journée en fonction de leurs heures de présence : équivalent d'un salaire pris en anticipé. Ainsi, les femmes gagnent en moyenne 300$ par mois et la coopérative réalise un bénéfice annuel de 20 000 $. Ceci est à comparer avec le salaire minimum au Liban qui est de 340$ par mois. Au-delà des aspects financiers, c'est aussi la vie de la coopérative et son rôle social que les femmes semblent apprécier.

4.2. Une production artisanale et traditionnelle standardisée

Processus de fabrication de A à Z du Houmous

- Tri et nettoyage des pois chiche pour séchage et conservation.
- Trempage des pois : plongés dans une jarre d'eau avec du carbonate de sodium pendant 24h afin de les humidifer. Cette technique permet de diminuer le temps de cuisson et donc l'énergie.
- Lavage : les pois chiches sont abondamment lavés.
- Cuisson : les pois chiches sont cuits dans un volume d'eau équivalent à 3 volumes de pois durant 2 à 3 heures

Recette du mélange : le houmous proposé à FTL pour les ventes internationales est une recette spéciale particulièrement riche en pois chiches (20% de sésame pour 80% de pois) et dépourvu d'ail (préférence qui pourra éventuellement changer avec les nouvelles recettes). Cette recette a été testée et inventée par les membres de la coopérative avec validation et conseil de FTL. IMPORTANT : contrairement au houmous industriel, il n'y a aucun conservateur ni additif dans la recette qui est faite comme « à la maison », comme la « mouneh » traditionnelle.

- 1 kg de pois chiche
- 200g de tahiné (produit au Liban – Zahlé, à partir de sésame importé du Soudan ou d'Iran)
- 500 g de jus de cuisson.
- 25g de sel
- 10g d'acide citrique naturel (citron)

- Les pots sont stérilisés par bain marie 15 minutes à 100°C avant utilisation
- L'houmous est introduit et pesé dans les pots de 100 g
- Les pots pleins sont à nouveau stérilisés par bain marie après fermeture pendant 30 minutes à 100°C.
- Conditionnement sur place avec étiquettes et cartons

Photos de la fabrication du houmous à la coopérative de Fourzol – Crédit Photo David ERHART - FADM

Concernant la transformation, la coopérative travaille avec LEAD sur de nouvelles recettes pour diversifier la gamme : avec ail, piment, huile d'olive incorporée, etc.

➔ Production de 1100 pots par jour.

La coopérative de Fourzol est aussi le point central de conditionnement / étiquetage / stockage et expédition vers le port de tous les produits FTL. Ainsi tous les produits des coopératives passent par la coopérative de Fourzol et ses locaux. Ces stocks donnent une plus grande souplesse et adaptabilité à Fair Trade and Tourism Lebanon (FTTL), la branche commerciale de FTL.

4.3. La production de pois chiche : de la région de la Bekaa vers l'Akkar

Rappelons ici que l'objet initial de Fair Trade Lebanon est de soutenir les coopératives de femmes qui font la transformation des produits agricoles. L'effort et l'activité portent donc sur la transformation de matières premières plus que sur la production de ces matières premières, permettant ainsi de conserver au Liban la valeur ajoutée issue de la transformation et de valoriser les savoir-faire traditionnels des femmes libanaises.

Si sur certaines filières traditionnelles, l'appui a aussi porté sur les coopératives et les entreprises de production locale (huile d'olive, raisins), les filières telles que le houmous et le zaatar s'appuyaient jusqu'à présent sur une production certes locale (c'est un des critères du système de garantie interne à FTL – TEQ) mais conventionnelle et indépendante des coopératives de FTL. Un travail d'amélioration de la traçabilité et de la qualité d l'approvisionnement est en cours. Cependant, avec l'implication toujours plus forte dans les principes du commerce équitable la nécessité d'assurer une meilleure traçabilité ainsi qu'une meilleure qualité environnementale et sociale des matières premières, FTL tente petit à petit d'organiser la filière d'approvisionnement autour de producteurs et coopératives de producteurs elles aussi équitables et biologiques.

Actuellement, les pois chiches sont achetés à une coopérative locale de producteurs indépendante de FTL (village de Zahlé situé non loin de Fourzol ou se trouve la coopérative de transformation). Ils sont achetés secs, par la coopérative de femmes selon les volumes commandés par FTL. De même le « tahiné » est acheté lui aussi à cette coopérative. A noter : un projet d'approvisionnement en sésame bio et équitable du Sri Lanka est à l'étude et permettrait d'améliorer la traçabilité ainsi que le travail des coopératives qui fabriqueraient alors la pâte de sésame. Le sel est acheté sur le marché local.
Cependant, afin d'améliorer constamment la traçabilité et la qualité des matières premières, FTL est en train de mettre en place une filière d'approvisionnement auprès d'une coopérative du Nord du Liban dans le village de Menjez (première Fair Trade Town du Liban !). Cette coopérative a été créée dans les années 1980 et regroupe aujourd'hui 145 membres du village. Sa création répond au besoin des paysans locaux de mutualiser à la fois le travail (entraide) et les outils de production pour ne pas avoir à acheter chacun ce matériel.

Carte de situation de la coopérative de Menjez - Akkar

Un système de production type micro fundia très diversifié

Les paysans membres de cette coopérative ont des systèmes de production essentiellement destinés à l'autoconsommation sur des surfaces très petites (entre 0,5 et 2 ha) et avec du petit élevage (4 ou 5 brebis, 2 ou 3 vaches pour les fromages libanais – labneh, etc.). Les quelques surplus sont vendus ou échangés sur le marché local et les paysans ont le plus souvent une activité complémentaire. Ponctuellement des travailleurs agricoles peuvent être recrutés et payés entre 2,5 et 3,7 $ de l'heure à comparer aux 2,2$ du minimum légal au Liban.
Les exploitations sont composées de multiples micro parcelles disséminées dans les montagnes, en terrasse et permettent une production extrêmement diversifiée : olives, amandes, agrumes, laurier, raisin, etc. les parcelles de production annuelles sont cultivées avec une rotation qui se retrouve chez de nombreux paysans : blé-maïs / pois chiches. Les parcelles autour des habitations sont réservées au maraichage.
La rotation est la suivante : blé planté à l'automne et récolté en mai, semis de maïs récolté en juillet aout, puis semis de pois chiches récoltés en juin juillet. L'introduction d'une culture légumineuse dans la rotation permet l'apport azoté pour les cultures très exigeantes que sont le blé et surtout le maïs.
Il n'y a pas d'apport d'engrais synthétique mais simplement amendement par apport de fumier de chèvre.
Il n'y a aucun traitement contre les ravageurs et maladies. Les adventices qui se développent sont laissées dans la parcelle est enfouies après la récolte qui se fait manuellement et qui permet donc de laisser les adventices sur pied. La production est ainsi totalement biologique : « on plante et on récolte ce qui pousse ! ». La récolte des pois chiches est manuelle (arrachage des pieds) mais le battage est réalisé par une batteuse mécanique qui va séparer les grains des gousses. Les grains sont ensuite séchés et conservés dans des sacs de jute.

Photos d'un champ de pois chiche à Menjez – Credit photo – David ERHART – FADM

PARTIE 3B : LA FILIERE DE PRODUCTION DU ZAATAR DE LA COOPERATIVE DE QAWZAH

1. Qu'est-ce que le zaatar ?

Le zaatar est un mélange d'épices du Moyen-Orient utilisé dans la cuisine levantine. Initialement, « Zahtar » signifie « thym ». Comme pour tout mélange, les proportions sont variables d'une recette à l'autre, mais le mélange d'épices comprend généralement du thym (ou plus précisément une variété d'hysope), de l'origan, du calament des champs, de la sarriette, des graines de sésame, du sumac, de la marjolaine et, éventuellement, de l'anis vert, de la coriandre et du cumin.

On entend souvent parler du « Triangle du zaatar » pur désigner la région de production traditionnelle située entre la Jordanie, le Sud Liban et la Palestine. Le mélange libanais proposé par FTL est quant à lui composé uniquement d'origan, de sumac et de sésame (avec un peu de sel).

Au Liban, le zaatar, outre son utilisation en tant que condiment pour les sauces de salades, ou les mezzés, est particulièrement consommé dans le « manousheh » : des galettes rondes de de pain libanais recouvertes de Zaatar mélangées avec de l'huile d'olive et cuites au four ou sur le four convexe traditionnel, le « saj ». Souvent accompagné du fromage blanc libanais, le « labneh », cela constitue le petit déjeuner traditionnel et quotidien de millions de libanais !

1.1. L'origan : plante aromatique des régions arides

L'origan ou origan commun (*Origanum vulgare*), également marjolaine sauvage ou marjolaine vivace, est une plante herbacée vivace de la famille des Lamiacées. Le mot « origan » est issu du grec ancien « origanon », signifiant « qui se plaît sur la montagne ».
Classée dans les plantes aromatiques et médicinales (PAM), aux côtés du thym, de la sarriette, du romarin etc. il existe plus de 35000 plantes utilisées à ces fins), il s'agit d'une culture très marginale mais en forte progression notamment pour ses utilisations en cosmétique, et phytothérapie qui viennent compléter son utilisation première culinaire.

Planche botannique de l'origan – Origanum vulgare

L'origan est donc une plante pérenne qui repousse par sa base chaque année après la récolte. Les plantes peuvent atteindre une taille variant entre 30 et 80 cm. Les tiges rouges, à section carrée, sont velues avec des feuilles arrondies, vertes, légèrement dentées. Les fleurs sont roses ou pourpres, et sont regroupées en petits panicules.

Les feuilles séchées sont utilisées en tant que médicaments et arômes. L'origan sauvage fait partie des remèdes naturels utilisés depuis très longtemps pour traiter plusieurs affections (céphalées, etc.). Plusieurs études prêtent à la plante des effets antioxydants et bien d'autres encore. Mais l'utilisation principale reste sa consommation pour sa saveur, en infusion ou en cuisine.

Dans de nombreux pays, cette plante n'est pas cultivée mais cueillie à l'état naturel, car elle peut se développer facilement dans les régions adaptées (montagnes sèches et arides, garigues, etc.). Le gros de la production provient donc encore de la récolte des plantes sauvages.

Mais avec le développement du marché des PAM, certains pays ont lancé des programmes de culture soutenus (Turquie, Maroc, Tunisie, Espagne).
Malgré tout cela reste une culture tout à fait marginale au niveau mondial avec ses 5000 tonnes échangées !!!

Photos de plants d'origan de la coopérative de Qawzah – Sud Liban (Crédit Photo David ERHART – FADM)

1.2. Le sumac : un arbuste rustique

Appartenant à la famille des Anarcadiacées (familles des manguiers et des pistcahiers), le Rhus Coriaria ou le sumac est un arbuste mesurant jusqu'à 3 mètres de haut. Le terme sumac vient du mot arabe « summaq» ou « somagh» signifiant « rouge » ainsi que le terme « rhus » d'origine celtique attribué par les romains et grecs.
Originaire du Moyen-Orient et de l'Italie, le sumac est également connu sous les noms suivants :

- sumac des corroyeurs à cause de ses feuilles et son écorce riches en tanins employés dans la confection du cuir pour l'assouplir, le rendre léger et le teindre en rouge brun,
- vinaigrier à cause de la saveur aigre, acidulée de ses fruits rappelant celui du citron et du vinaigre.

Le sumac est constitué :

- de feuilles velues, dentelées devenant rouges à la saison automnale
- de petites fleurs de couleur blanche rassemblées en grappes
- de baies de couleur rouge, rouge-brique contenant de petites graines de couleur brune

Attention, étonnamment, c'est l'enveloppe (la cosse) des petites baies qui donne au sumac son goût acidulé, et qui est donc consommée.

Poussant à l'état sauvage, il n'existe pas de marché à proprement parler du sumac. Avec le développement du marché des épices, le sumac devient à la mode…

Photos d'arbres de Sumac de la coopérative de Qawzah – Sud Liban (Crédit Photo David ERHART – FADM)

2. La coopérative de Qawzah : produire et fabriquer le zaatar localement

2.1. L'exode rural d'un village chrétien en zone chiite dans le sud Liban

La coopérative de Qawzah (qui signifie l'arc en ciel) se situe dans le sud Liban à la frontière avec Israël et a de ce fait connu une histoire chaotique durant l'occupation du sud Liban puis les années de tensions avec les incursions israéliennes et notamment l'épisode dramatique de la guerre de 2006.

Carte de situation de la coopérative de Qawzah – Sud LIban

Cette coopérative du village a été fondée en 2012. Le village de Qawzah est symptomatique du phénomène d'exode rural que connaissent bon nombre de villages au Liban notamment dans les zones isolées telles que le Sud Liban. Dans ce village chrétien, en zone majoritairement chiite, on compte aujourd'hui 150 habitants permanents et 350 au total avec les retours saisonniers alors que les registres comptent plus de 1000 noms, la plupart des habitants ayant émigré à Beyrouth, ou à l'étranger, suite à la guerre civile de 70-95, puis à la crise de 2006.

Les relations sociales entre villages chrétiens et musulmans sont basées sur le respect et la cohabitation : par exemple, les familles s'invitent pour les fêtes, les enterrements, entre villages. Mais sur le plan économique il y a un « blocage » notamment des musulmans qui n'achètent pas chez les chrétiens, ce qui crée une relation à sens unique car les chrétiens achètent aux musulmans (par exemple, le moulin de Aytaroun avec qui travaille la coopérative est propriété d'un chiite.)

« Les écoles chrétiennes accueillent beaucoup de musulmans car ce sont des bonnes écoles et cela fera peut-être changer les mentalités. Les choses avancent car les femmes musulmanes vont désormais à l'école, elles serrent la main des hommes, etc. » -

2.2. Une coopérative créée pour relancer la vie sociale du village

Cette coopérative a été créée sous l'impulsion d'une volontaire de solidarité internationale de la DCC (Délégation Chrétienne Catholique) avec l'appui financier de l'évêque de Tyr qui a octroyé un prêt au démarrage de l'activité de production de zaatar. Le prêt (remboursé en 2013) a ainsi permis d'acheter les 24 000 plants d'origan et quelques équipements : réservoirs d'eau et systèmes de goutte à goutte. Depuis une association locale (Nouvelle Humanité) a aussi soutenu la coopérative ainsi que la FINUL (force de l'ONU au sud Liban dans le cadre de son action de coopération civilo-militaire)

La coopérative compte aujourd'hui 12 membres mais va être agrandie en accueillant 6 nouveaux membres revenus au village pour porter le nombre à 18 dont 4 femmes. A l'arrivée dans la coopérative, chacun a mis 2000m² de terrain à disposition de la coopérative : chaque parcelle est cultivée individuellement, mais la production est mise en commun et les bénéfices des ventes de zaatar (mélange) sont versés à la coopérative. Les membres vont étendre la surface de 10 000m² pour 50 000 plants nouveaux qui seront plantés en novembre 2016 avec les pluies d'automne et d'hiver. L'aspect inédit, c'est que ces nouveaux membres sont des jeunes qui reviennent développer, en complément de leur métier, cette activité au village.

Photo de Raymond FELFLE (Vice pdt de la coopérative de Qawzah) – Crédit photo David ERHART - FADM

La culture de l'origan et du sumac se prête parfaitement aux conditions naturelles de cette petite région située dans les montagnes sèches et cette production a ainsi été identifiée comme un moyen de relancer une activité agricole et de transformation relativement simple à mettre en place. Auparavant et aujourd'hui encore, la culture principale de la région est celle du tabac qui constitue une opportunité financière car jusqu'à présent la régie

nationale en garantit l'achat. Mais c'est une culture exigeante en travail, et qui dépend totalement de l'état… petit à petit les jeunes préfèrent quitter la région.

L'objectif premier et toujours actuel de la coopérative dépasse les enjeux de revenus : en effet, les paysans sur place sont sur un mode d'autosubsistance et n'ont pas « besoin » de plus. Aussi l'activité créée ne s'apparente pas à un business lucratif, c'est avant tout un projet social pour le village. Il s'agit de relancer une activité économique et collective au village pour redonner des perspectives aux habitants et aux jeunes partis en ville. L'agriculture n'était pas identifiée comme une source de revenu possible par les jeunes, mais aujourd'hui avec l'appui de FTL, son apport en professionnalisation et ses débouchés les choses évoluent…« Derrière chaque kilo de zaatar il y a l'espoir ». La coopérative est vue comme une locomotive pour la vie locale. L'idée à moyen et long terme est de permettre de créer des emplois derrière cette activité mais pour le moment il s'agit simplement de redonner vie à ce village. « Si on avait voulu en faire qu'un business on aurait fait autrement ». Là encore, ponctuellement des travailleurs agricoles peuvent être recrutés et payés entre 2,5 et 3,7 $ de l'heure à comparer aux 2,2$ du minimum légal au Liban.

3. L'origan de Qawzah : une production diversifiée et agro-écologique

3.1. La culture d'origan au sein de la coopérative

La coopérative a planté 24 000m² d'origan au sein des parcelles des membres (12 x 2000m²). L'ensemble de cette surface produit en moyenne par an entre 350 et 600 kg d'origan sec et effeuillé.

Un producteur d'origan peut faire 2 récoltes dans l'année à partir de la 3è année (l'origan est une plante pérenne qui produit pendant environ 7 à 10 ans) :

- La première récolte à lieu en mai après les pluies de printemps et permet d'obtenir un bon rendement d'environ 100 kg d'origan frais par 1000 m² (au bout de 3 ans : entre 20 et 50 les deux premières années)
- La seconde récolte est, elle, plus dépendante de la capacité d'irrigation et offre un moindre rendement du fait de la saison sèche de l'été : 50 kg d'origan frais pour 1000 m²
- L'origan est récolté à la main, les tiges sont effeuillées, puis séchées au soleil en feuilles entières et stockées à l'abri de l'humidité dans les locaux de la coopérative en attente d'être moulues selon les commandes de zaatar.
- La production est entièrement biologique (aucun traitement, apport organique par compost de fumier de chèvre produit sur les parcelles) et la certification est en cours (sécurisation des lieux de stockage notamment à améliorer)
- L'origan est par ailleurs certifié « Fairtrade » par FLO-cert depuis janvier 2017 et sera certifié biologique courant 2017.

Photos d'une parcelle d'origan diversifiée et irriguée – Qawzah – Crédit photo David ERHART - FADM

Le facteur limitant est l'eau pour irriguer les plans. Sans irrigation l'origan pousse mais ne produit pas autant. A terme, l'idée serait que la coopérative puisse offrir aux producteurs un service d'adduction d'eau à moindre coût en s'équipant de citernes, de camions, etc. Mais le travail pour la coopérative est bénévole.
Le zaatar occupe 2,5 mois d'activité dans l'année et ne peut donc être qu'un complément d'activité.

Les paysans du village ont des modes de production autonomes visant essentiellement l'auto consommation: ils ont un assolement très diversifié pour couvrir les besoins familiaux avec des fruitiers (Pommes, coings, figues, raisin de table), des légumes secs (pois, pois chiches, etc.) et du petit élevage (poule, caprins).
Ils produisent par ailleurs pour certains du tabac vendu à la régie pour dégager des revenus agricoles mais nombre d'entre eux ne comptent pas sur l'agriculture pour assurer un revenu et travaillent à côté.

3.2. Le zaatar : un mélange produit au sein de la coopérative de Qawzah

Il existe de nombreuses recettes de zaatar selon les habitudes culinaires de chaque village et communauté. La recette établie à Qawzah est le fruit de tests et de discussions sur les bonnes proportions !! Outre ses aspects gustatifs, elle est validée par des tests en laboratoire pour assurer le respect des normes sanitaires européennes.

Confection du mélange :

- 1 kg d'origan (soit 30%)
- 1,5 kg de sésame grillé (soit 44%)
- 0,8 kg de sumac (soit 24%)
- 0,1 kg de sel (soit 3%)

Comme pour la coopérative d'houmous, l'activité de la coopérative de Qawzah est pour le moment concentrée sur la production d'origan (plante traditionnelle de cette région) et la transformation en zaatar, alors que les autres matières premières viennent pour le moment d'autres producteurs locaux mais extérieurs.
Le sésame et le sumac sont achetés à un grossiste qui est aussi le propriétaire du moulin où les produits sont réduits en poudre. Le sésame vient pour le moment d'Egypte et le Sumac du Liban, mais FTL travaille à identifier des producteurs de sésame libanais (ou du commerce équitable – Sri Lanka) et à accompagner la coopérative à valoriser le sumac déjà présent dans les parcelles des membres mais pas encore exploité en tant que tel (l'arbuste produit au bout de 3 ans et à plein rendement au bout de 5 ans = 4 à 5 kg de sumac). Le sel est quant à lui acheté sur le marché local et vient d'Arabie saoudite.

Une fois les matières premières achetées et préparées (poudre), le mélange est effectué au village de Qawzah par les membres de la coopérative et un groupe de femmes pour qui cela représente aussi une source d'activité et de revenus nouvelle (elles sont payées 1000 LPB / kg de zaatar produit, avec un minimum de 50000 LPB – 30€ par session). Le zaatar est conditionné par kg sous vide et vendu tel quel à FTL (stockable pendant 1 à 2 ans).
FTL pourra vendre par kg sur le marché local mais le plus souvent fera un reconditionnement selon les spécifications des clients au sein de la coopérative de Fourzol (cf. paragraphe précédents).

FTL accompagne actuellement la coopérative dans l'amélioration du sourcing des matières premières (seul l'origan est certifié équitable et biologique pour le moment) mais aussi dans l'équipement de la coopérative pour internaliser la transformation : acquisition d'un moulin local. Lors du pic d'activité - le mélange du zaatar - la coopérative embauche des ouvriers agricoles. La fourniture d'un moulin par FTL va permettre d'économiser les déplacements et de garder plus de valeur ajouté dans la coopérative

3.3. Une nouvelle dynamique économique ET sociale

La première commande de FTL s'est produite en 2013 et a été un véritable basculement pour la coopérative qui a ainsi démontré l'intérêt possible de cette activité agricole pour les habitants.
La coopérative achète l'origan aux membres à un prix très avantageux puisque le prix est passé de 11 000 LBP le kg de feuilles séchées à 17 000 puis 20 000 LBP.
La coopérative devient alors propriétaire de la production et se charge de financer la production de zaatar (transport, moulin, groupe de femmes, etc.) :

- Origan (feuilles séchées) = 20 000 LBP /kg (33% du produit fini).
- Sumac = 15 000 LBP / kg (+1000 en 1 an)
- Sesame = 6 500 LBP /kg (+2500 en 1 an)
- Sel = 300 L/kg.

Le zaatar est alors vendu à FTL à 22 000 LBP /kg de produit fini. Ils sont certifiés Fairtarde pour le zaatar. La certification est payée par le projet FTL

En 2015, la coopérative a vendu 1200 kg de zaatar à FTL et 200 kg à un acheteur libanais. Le reste est autoconsommé ou vendu localement (le zaatar est mangé quotidiennement au Liban au petit déjeuner notamment sur des galettes de pain avec du fromage)

La différence du commerce équitable avec le reste du commerce, ce sont les délais de paiement : à FTL payés 15 jours après livraison alors que dans commerce peut prendre plusieurs mois voire une année ! Le prix également est plus élevé, la fixation du prix se fait par négociation sur proposition de la coopérative.

PARTIE 4 : LES ACTEURS DE LA COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION EN FRANCE

1. Artisans du Monde : plus qu'un débouché, un partenariat.

Depuis octobre 2012, sollicité par FTL, le réseau Artisans du Monde a découvert Fair Trade Lebanon au travers de ses excellents produits : pois chiches, lentilles corail, boulgour et zaatar. Depuis, la gamme s'est élargie avec l'importation en France de deux nouvelles huiles d'olive (aromatisée à l'origan et au piment), du caviar d'aubergine, du houmous et deux savons à l'huile d'olive.
Ainsi les produits de Fair Trade Lebanon sont produits et conditionnés au Liban.

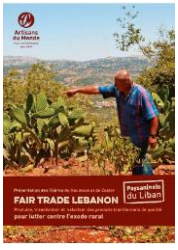
Photos des produits AdM du Liban (crédit photo Solidar'Monde)

Mais bien plus qu'une simple relation commerciale, Artisans du Monde a voulu construire avec Fair Trade Lebanon, comme avec l'ensemble des partenaires producteurs des filières Artisans du monde, une coopération plus large s'appuyant à la fois sur une relation commerciale équitable et sur des liens humains forts.
Chaque année, à l'occasion du mois de mars et notamment de la journée du 8 mars, AdM organise une grande animation de sensibilisation dans son réseau sur la question des droits des femmes, parce que les femmes sont depuis le début des partenaires incontournables des filières et des combats d'Artisans du Monde. Aussi parce que pour AdM comme pour Fair Tarde Lebanon, le soutien à des organisations de femmes via le commerce équitable représente un levier pour la démocratie locale, l'émancipation et la construction d'une société plus juste et plus solidaire.

Ainsi en mars 2013, AdM mettait à l'honneur Fair Trade Lebanon, ses produits, son action de commerce équitable et ses représentantes. Maya SAADE et Tamam MAROUN (respectivement chargée de l'appui aux producteurs et des certifications à FTL et, présidente de la coopérative de Aïn Ebel) ont ainsi été invitées à venir en France à la rencontre des bénévoles, salariés et sympathisants du réseau. Durant ce séjour, elles ont rencontré plus de sept associations locales, et participé à différents évènements : conférences, débats, forums citoyens, rencontres conviviales, visites des boutiques de commerce équitable, etc. Autant d'occasions d'expliquer directement auprès des consommateurs et citoyens français les raisons et objectifs de leur engagement dans le commerce équitable. Cela a donné lieu à la réalisation d'une interview filmée disponible sur le site ressource multimédia :
http://www.artisansdumonde.org/ressources/espace-multimedia/

De nouveau en 2015, 2 représentants de FTL (Benoit BERGER responsable des programmes et Wafaa JAMAL présidente d'une coopérative) ont été invités à faire partie de la délégation Artisans du Monde au Forum Social Mondial de Tunis pour porter la voix du commerce équitable au sein de cet espace de construction d'alternatives politiques et citoyennes. Plusieurs ateliers ont ainsi été co-organisés sur la place des femmes dans le commerce équitable en partenariat avec des organismes luttant pour les droits économiques, sociaux et culturels.
C'est finalement fort de ce partenariat grandissant que FTL a sollicité AdM en 2016 pour être partenaire d'un nouveau projet de développement de FTL sur 3 ans des filières équitables libanaises, dont les objectifs sont :

- Poursuivre l'investissement sur les filières équitables libanaises (matériel, certification, marketing, etc.)
- Développer les ventes des produits libanais de FTL en France et au Liban en assurant leur promotion (information, mise en avant, recherche de nouveaux débouchés)
- Développer des actions d'éducation et de sensibilisation sur le commerce équitable au travers des filières libanaises, en France et au Liban (outils pédagogiques, trames d'éducation, etc.)



C'est dans ce cadre-là que sont réalisés les outils de l'animation « Des spécialités culinaires au bon goût solidaire » : affiche, tract, brochure, mallette pédagogique avec DVD (film de 26 min + 3 séquences courtes), manuel pédagogique et la présente étude de filière.

2. Une filière sud-nord directe

La filière de commerce équitable FTL est caractérisée par une relation directe entre Fair Trade Lebanon et le réseau Artisans du Monde via sa centrale d'achat Solidar'Monde.
En effet, les produits FTL sont fabriqués et conditionnés au Liban par les coopératives membres, commercialisées par FTTL, la branche commerciale du groupe FTL, importés par Solidar'Monde, puis distribués par les boutiques associatives Artisans du Monde avec l'appui de la Fédération Artisans du Monde. Les produits peuvent aussi être distribués auprès d'autres clients des réseaux de l'alimentation biologique et de l'économie sociale et solidaire.
Le transport est effectué par bateau puis par camion.

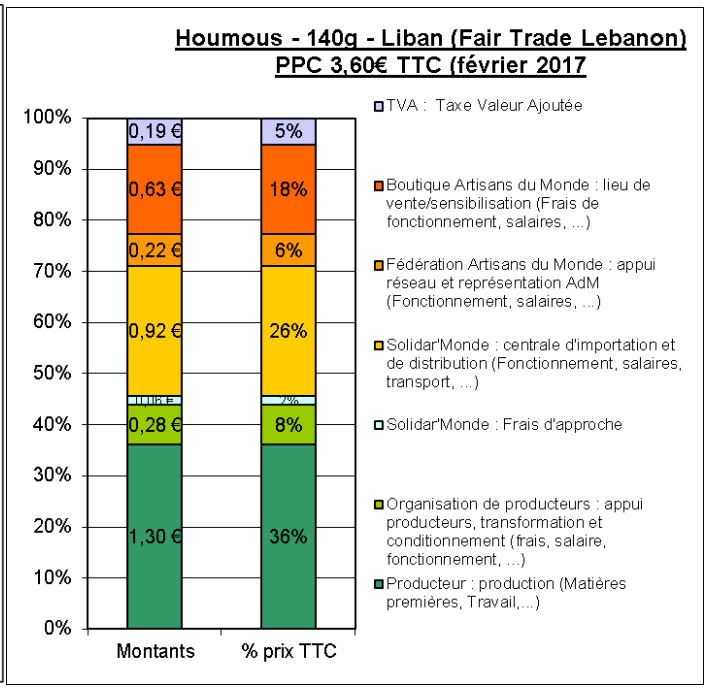
3. La décomposition du prix des produits

Houmous - Liban

Poids net 140g

Données de cadrage (janvier 2017)

- 1€ = 1597 LBP (livre libanaise)
- Salaire minimum : 424 € / mois.
- Equivalent Salaire équitable : 470 € / mois.



Zaatar - Liban

Poids net 100g

Données de cadrage (janvier 2017)

- 1€ = 1597 LBP (livre libanaise)
- Salaire minimum : 424 € / mois.
- Equivalent Salaire équitable : 470 € / mois.

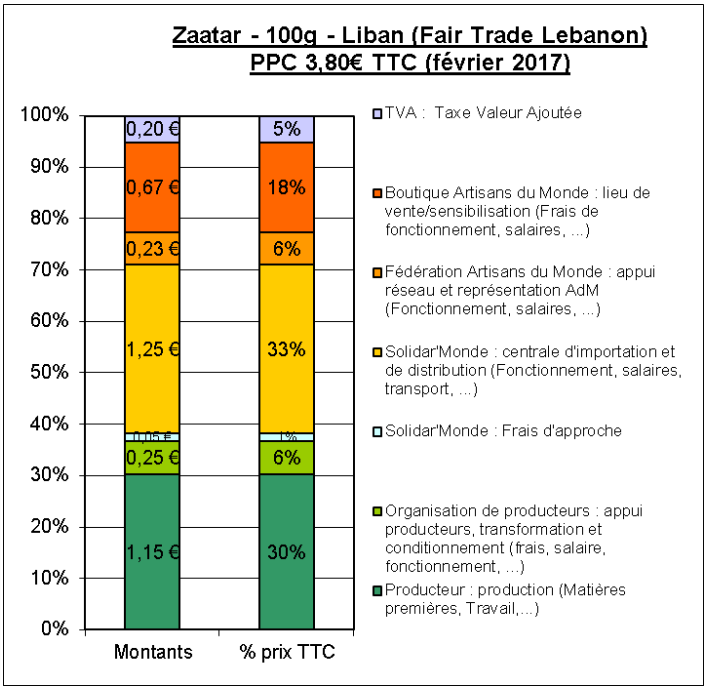


TABLE DES ILLUSTRATIONS

Carte de situation du Liban au Moyen orient – Google maps - 2016 7
Carte du relief du Liban – Atlas agricole du Liban - http://www.agriculture.gov.lb/ 8
Carte de répartition de la diaspora libanaise à travers le monde (crédit - iloubnan) 10
Carte de répartition des principales productions agricoles au Liban – Atlas agricole - http://www.agriculture.gov.lb/ 15
Liste des 10 principaux produits agroalimentaires importés au Liban 2009 16
Source: Banque Mondiale et Organisation Mondiale de la santé 17
Logo de Fair Trade Lebanon 19
Logo de FTTL 19
Illustration des produits proposés par FTTL – http://terroirsduliban.com/ 21
Carte des groupements de producteurs-trices du réseau FTL 21
Organigramme du « groupe » Fair Trade Lebanon 22
Session de formation à la coopérative de Ain Ebel 23
Logo de la certification interne TEQ - FTL 24
Sessions de formations du projet UN Women avec des réfugiées syriennes et des libanaises. 25
Carte des partenaires de FTL équitable. 25
Site de vente en ligne Terroirs du Liban 26
Photos de la boutique –espace de promotion de FTTL à Hazmieh (Crédit photo David ERHART) 27
Plan et campagne publicitaire pour Terroirs du Liban (Crédit photo FTL) 27
Graphique d'évolution des ventes de FTTL entre 2012 et 2015 27
Planche botanique du pois chiche - http://www.vdsciences.com/ 29
Photos de pieds de pois chiche prêts à récolter – Crédit Photo David ERHART - FADM 29
Composition du pois chiche - http://www.terresunivia.fr 30
Principaux producteurs mondiaux de pois chiche - http://www.gard.chambagri.fr 31
Planche botanique du sésame - Sesamum indicum 32
Liste des premiers pays produceturs de sésame au niveau mondial – source FAOSTAT 32
Carte de situation de la coopérative de Fourzol - Bekaa 33
Entrée de la coopérative de Fourzol 33
Photos de la fabrication du houmous à la coopérative de Fourzol – Crédit Photo David ERHART - FADM 34
Carte de situation de la coopérative de Menjez - Akkar 35
Photos d'un champ de pois chiche à Menjez – Credit photo – David ERHART – FADM 35
Planche botannique de l'origan – Origanum vulgare 37
Photos de plants d'origan de la coopérative de Qawzah – Sud Liban (Crédit Photo David ERHART – FADM) 38
Photos d'arbres de Sumac de la coopérative de Qawzah – Sud Liban (Crédit Photo David ERHART – FADM) 38
Carte de situation de la coopérative de Qawzah – Sud LIban 39
Photo de Raymond FELFLE (Vice pdt de la coopérative de Qawzah) – Crédit photo David ERHART - FADM 39
Photos d'une parcelle d'origan diversifiée et irriguée – Qawzah – Crédit photo David ERHART - FADM 40
Photos des produits AdM du Liban (crédit photo Solidar'Monde) 43

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

PARTIE 1 : PRESENTATION DU LIBAN

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Liban#G.C3.A9ographie
- http://www.lesclesdumoyenorient.fr/Liban.html
- Le Liban : au cœur des crises du Proche Orient – Michel Heurteaux – Les essentiels Milan
- Culture et art de vivre au pays des Cèdres – Guide Olizane
- http://www.lesclesdumoyenorient.com/chronologie-illustree-du-conflit.html
- http://www.lexpress.fr/actualite/monde/proche-moyen-orient/chronologie-du-liban-1943-2012_492580.html
- http://www.lemoci.com/fiche-pays/liban/
- http://www.worldbank.org/en/country/lebanon
- http://fr.euronews.com/2013/05/18/refugies-syriens-au-liban-quel-impact-economique/
- https://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwipuoH05fzNAhVGIcAKHUi2AtwQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Fllwr.org%2Fmusic%2Fconf-laicite-10-mars-2007_Linda_Matar.pdf&usg=AFQjCNEkTBHs8Wq5Pw1b5Xjc30JodUY6DQ&sig2=Bd7QeUhSRfKS31DgMpSoeQ&bvm=bv.127178174,d.ZGg
- http://magazine.com.lb/index.php/en/-introduction/item/14530-fadi-gemayel-pr%C3%A9sident-de-l%E2%80%99ail-l%E2%80%99industrie-en-qu%C3%AAte-de-nouveaux-march%C3%A9s?issue_id=217
- http://books.openedition.org/irdeditions/1144?lang=fr
- http://www.fellah-trade.com/fr/atlas-agro/liban/introduction
- http://mappemonde.mgm.fr/num9/librairie/lib06102.html
- http://www.agriculture.gov.lb/HTML/ATLAS_%20AGRICOLE/ana%20correct.swf
- http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/statistiques-et-information-sur-les-marches/information-sur-les-marches-agricoles-et-alimentaires-par-region/moyen-orient-et-afrique/profil-du-secteur-agroalimentaire-beyrouth-liban/?id=1410083148790
- https://www.irinnews.org/fr/report/98240/les-agriculteurs-libanais-menac%C3%A9s-par-la-crise-syrienne
- http://www.fao.org/docrep/V9322F/v9322f01.htm
- http://www.lebarmy.gov.lb/fr/content/l%E2%80%99agriculture-au-liban-la-n%C3%A9cessit%C3%A9-d%E2%80%99une-transition-vers-l%E2%80%99agriculture-durable#sthash.Js6hp5wl.xN8cnlQj.dpuf
- http://www.la-croix.com/Religion/Spiritualite/Le-Liban-une-mosaique-confessionnelle-fragile-_NG_-2012-09-14-853356
- http://www.lesclesdumoyenorient.com/Le-Liban-geographie-d-un-Etat.html
- https://www.amnesty.org/fr/latest/news/2016/02/lebanon-refugee-women-from-syria-face-heightened-risk-of-exploitation-and-sexual-harassment/
- http://www.lorientlejour.com/article/974319/ou-sont-les-femmes-.html
- https://infogr.am/la_place_des_femmes_au_liban
- http://www.rdl.com.lb/1997/1936/art3.htm
- http://www.lorientjunior.com/article/850/iwd2015-pour-legalite-hommes-femmes.html
- http://www.lecommercedulevant.com/node/17413 : chiffres récents
- http://www.lorientlejour.com/article/1014950/au-liban-laccord-de-libre-echange-avec-lue-fait-de-plus-en-plus-grincer-des-dents.html
- http://www.nclw.org.lb/
- http://www.rightsobserver.org/files/Report_Syrian_Workers__FR_final.pdf
- http://lajeh.hypotheses.org/597
- https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00283911/file/Les_travailleurs_syriens_au_Liban.pdf
- https://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwipuoH05fzNAhVGIcAKHUi2AtwQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Fllwr.org%2Fmusic%2Fconf-laicite-10-mars-2007_Linda_Matar.pdf&usg=AFQjCNEkTBHs8Wq5Pw1b5Xjc30JodUY6DQ&sig2=Bd7QeUhSRfKS31DgMpSoeQ&bvm=bv.127178174,d.ZGg

PARTIE 2 : FAIR TRADE LEBANON, PREMIER ACTEUR DE COMMERCE EQUITABLE AU LIBAN

- Etude de filière réalisée en juillet 2016 : David ERHART.
- Visites de terrain ont été effectuées sur 4 sites différents :
- Rencontres et interviews de 18 personnes : 6 personnes du staff de FTL, 92 producteurs-trices des 3coopératives
- Documents EFTA
- Documents FTL

PARTIE 3A : La filière de production du Houmous de FTL

- http://www.gard.chambagri.fr/fileadmin/Pub/CA30/Internet_CA30/Documents_Internet_CA30/Diversification_Fiches/Fiche_Pois_Chiche.pdf
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Pois_chiche
- http://www.terresunivia.fr/cultures-utilisation/les-especes-cultivees/pois-chiche
- http://poischiche.tripod.com/id1.html
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Houmous
- http://www.goodplanet.info/actualite/2016/02/08/mieux-nourrir-le-monde-grace-aux-legumes-secs-chiche/

PARTIE 3B : La filière de production du Zaatar de Qawzah

- http://raif-mena.faorne.net/brief-Lebanon-fr.pdf
- https://fr.wikipedia.org/wiki/S%C3%A9same#Production
- http://www.rongead.org/IMG/pdf/5_sesame_web.pdf
- http://nkalo.com/
- http://html.transferts-lr.org/pr%C3%A9sentations%20PPAM/Michel%20Krausz%201.pdf
- http://www.fellah-trade.com/ressources/pdf/MBPC_Origan_Francais.pdf
- http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=marjolaine_origan_nu
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Origanum_vulgare
- Voir fiche FAO sur zaatar competitivness

Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

Artisans du Monde est le 1er réseau associatif spécialisé de **commerce équitable** en France. Un réseau de plus de 150 associations locales et membres associés, animé par 6000 bénévoles et 54 salariés qui s'engagent depuis 1974 pour une **économie solidaire.** Artisans du Monde revendique une économie au service des droits humains fondamentaux et de pouvoir pratiquer le commerce autrement.

L'objectif du commerce équitable est de permettre aux artisans et paysans défavorisés de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyens actifs dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.

Cette étude de filière est un des éléments de **la Mallette Pédagogique « Liban : des terroirs pleins d'espoirs »** conçue par la Fédération Artisans du Monde en partenariat avec →

Date d'édition & Dépôt légal : Février 2017

N'hésitez pas à contacter les associations locales Artisans du Monde pour des animations pédagogiques (coordonnées sur **www.artisansdumonde.org**).

→ Retrouvez nos outils éducatifs sur **http://outils.artisansdumonde.org**

Mallette Pédagogique réalisée avec le concours financier de : îledeFrance AFD

www.artisansdumonde.org

Fédération Artisans du Monde | 14 rue de la Beaune - 93181 MONTREUIL sous Bois | Tél. 01 83 62 83 93

IMPRIM'VERT®

| Graphisme couverture : Delphine Craplet | Imprimé sur papier recyclé par MaugeinImprimeurs, adhérent Imprim'Vert.