



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable



© FADM / David Erhart

Présentation des filières de Houmous et de Zaatar

FAIR TRADE LEBANON

**Paysan(ne)s
du Liban**

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





Données générales sur le Liban

Le Liban est l'un des plus petits pays du monde (à peine plus de 10 000 km², soit le département de la Gironde). Sa population est estimée à 5,9 millions de personnes* vivant pour la majorité dans les zones urbaines et côtières (Beyrouth, Tripoli, Tyr, Saïda). Il possède aussi une très grande diaspora puisqu'on estime à 12 millions le nombre de libanais à travers le monde. Sa géographie extrêmement variée (montagnes, hauts plateaux, plaines côtières) offre une formidable diversité de climats,



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 qui a fait du Liban un lieu de brassage de civilisations et de cultures. Caractérisé par son régime politique et social original (multi-confessionnalisme) et sa situation géographique au cœur de tensions régionales et internationales, le Liban a été marqué par une guerre civile dévastatrice dans les années 1980-95. Il reste un pays offrant une certaine perspective économique malgré les nouvelles crises de 2006 (Israël—Hezbollah) et de 2011 (crise syrienne).

* dont près de 1,2 millions de réfugiés syriens

FAIR TRADE LEBANON

A l'origine : cinq bénévoles libanais (professeurs, indépendants, etc.) cherchent à venir en appui aux populations des campagnes du sud Liban, restées isolées à l'issue du retrait des forces d'occupation israéliennes. Face à l'exode rural qui s'intensifie, FTL imagine un moyen de permettre aux populations de rester sur leurs terres en valorisant des savoir-faire traditionnels et culturels. C'est au travers des filières de commerce équitable qu'ils trouveront les débouchés pour ces produits alimentaires artisanaux. Si l'initiative des fondateurs s'est portée initialement auprès de coopératives chrétiennes du sud Liban, très vite FTL s'est démarqué en cherchant à inclure en son sein, des coopératives, des salariés et des producteurs de toutes les communautés. L'idée force n'étant pas de construire une organisation multiconfessionnelle par volonté mais de concrétiser la diversité du Liban autour du projet commun du commerce équitable et de ses produits.



Les produits de FTL : tradition, qualité et GOÛT !

Initialement valorisés par des filières de commerce équitable en Europe, les produits de FTL se sont rapidement développés en une très large gamme et une marque destinée à valoriser les savoir-faire traditionnels sur le marché local : Terroirs du Liban.



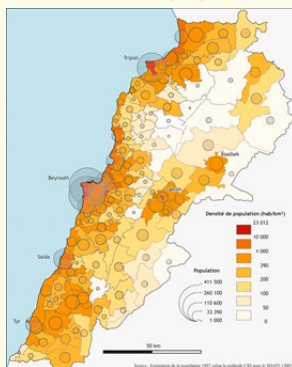
FACE À L'EXODE RURAL, FTL VEUT SOUTENIR LES PAYSAN(NE)S

Le Liban est l'un des pays les plus densément peuplés du monde. Cette caractéristique est renforcée par un très fort exode rural résultant principalement de deux effets : les déplacements de populations suite à la guerre civile et le déclin de l'agriculture, peu soutenue par l'Etat qui a plutôt choisi l'économie tertiaire. Les zones rurales sont donc délaissées par leurs habitants et par les investisseurs, grevant ainsi tout développement économique : elles se paupérissent en même temps qu'elles se vident.

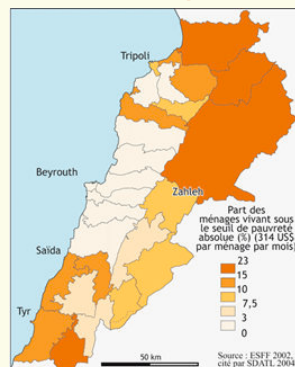
« La pauvreté est surtout enregistrée auprès des personnes qui travaillent dans l'agriculture et le bâtiment. »

Etude PNUD 2008

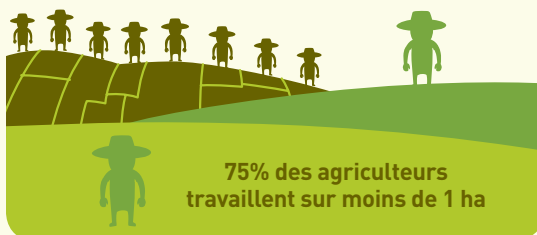
Densité de la population



Seuil de pauvreté



➤ Ces cartes montrent l'évidente corrélation entre pauvreté et régions rurales (les moins peuplées).



“ 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 ”. Samir ABDELMALAK, président et membre fondateur de FTL



FAIR TRADE LEBANON ET ARTISANS DU MONDE :



Fair Trade Lebanon



- 2 branches :
 - 1 ONG
 - 1 entreprise
- 27 salarié(e)s
- 40 groupements
- 870 producteurs (45% femmes)

Trouver des débouchés

à travers des filières équitables



Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

pour valoriser les produits et conduire des projets en commun.



1 7 8

Formations des producteurs-trices pour renforcer l'autonomie et garantir la viabilité sociale et économique.

LES 10 PRINCIPES DU

1 OPPORTUNITÉ POUR LES PRODUCTEURS DÉSAVANTAGÉS



2 TRANSPARENCE ET RESPONSABILITÉ



6 PAS DE DISCRIMINATION, ÉGALITÉ DES GENRES, LIBERTÉ D'ASSOCIATION



7 BONNES CONDITIONS DE TRAVAIL



Développement d'un marché local

pour diversifier les clients et les ventes, en créant une gamme de produits locaux.

1 3 9



UNE FILIÈRE DE COMMERCE ÉQUITABLE



Investissement matériel
pour une production de qualité
répondant aux standards internationaux.

4 7 8



2 3 10

Certification Bio et Fairtrade

Garantir la qualité
sociale et environ-
nementale des
produits par l'accom-
pagnement dans la
certification équitable
et biologique.

* Organisation Mondiale du Commerce Équitable

COMMERCE ÉQUITABLE DE LA WFTO *



Sensibilisation au commerce équitable

du public libanais (écoles et grand public)
pour faire connaître et reconnaître
le commerce équitable au Liban.

3 9



Projets de développement

1 5 6 8

Accompagner les
populations les plus
marginalisées dans
des projets économiques.
Outre les communautés
rurales libanaises, FTL
s'est engagé dans un
projet d'appui aux
réfugiées syriennes
depuis 2015.



HOUMOUS ET ZAATAR



Le houmous et sa filière

ORIGINE

Le mot "houmous" vient de l'arabe qui signifie "pois-chiche". C'est une purée de pois chiches cuits et mélangés en proportions variables avec du sésame (en pâte - "tahiné") et du sel. Il est servi avec de l'huile d'olive.

LA FILIÈRE FTL

La préparation du houmous se fait au sein de la Coopérative de la Femme Rurale de Fourzol. En 1997, treize femmes du village décident de fonder une coopérative pour contribuer aux revenus de leurs familles et pour maintenir et valoriser les savoir-faire traditionnels de la "mouneh**".



FATAYER AU HOUMOUS

Recette bio, saine et végétarienne



Le fatayer est une spécialité libanaise sous forme de chausson qui se mange habituellement en entrée. Riche en fibre et en protéines végétales, cette recette est une excellente alternative à la garniture à base de viande.

Ingrédients (6 pers.) :

- 2 pâtes brisées
- 200 g d'houmous
- 60 g de pignons de pin
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 1 jaune d'oeuf

Etapes :

- Mélanger le houmous, la coriandre et les pignons de pin ➤ Découper des cercles de 8 cm de pâte brisée ➤ Mettre 1 cuillère à café de houmous au milieu du cercle, humidifier le pourtour ➤ Replier la pâte sur 3 côtés au-dessus du houmous pour former un triangle ➤ Badigeonner avec du jaune d'œuf délayé d'un peu d'eau ➤ Enfourner durant 20 min à 180°C

* Taaouniyeh et Mouneh :

Du fait du climat et de la géographie montagnaise du Liban, il existe une forte saisonnalité des productions. Pour assurer l'approvisionnement tout au long de l'année, les femmes ont toujours pratiqué la mise en conserve - "la mouneh" de manière collective dans les communautés villageoises. Ce travail de conservation par saumure, cuisson ou séchage constitue une tradition culinaire très répandue au Liban. Les matières premières acquises par chaque famille étaient mises en commun pour être transformées et redistribuées aux participantes.



DEUX SYMBOLES DE LA CUISINE LIBANAISE

Le zaatar et sa filière

ORIGINE

Le zaatar est un mélange d'aromates du Moyen-Orient. Initialement, "Zaatar" signifie "thym". Le mélange comprend généralement en proportions variables thym, origan, sésame, sumac, sel et parfois d'autres plantes aromatiques selon les recettes, qui gardent un très fort caractère régional.



LA FILIÈRE FTL

La culture de l'origan, du sumac ainsi que la préparation du zaatar se font au sein de la coopérative de Qawzah - "arc en ciel", dans le sud Liban à la frontière avec Israël. Fondée en 2012 pour relancer une activité économique dans ce village vidé par un exode rural massif, elle compte aujourd'hui 18 membres dont 4 femmes et 6 jeunes revenus au village.



des traditions séculaires à préserver

Cette manière informelle de procéder était appelée "taaouniyeh" (ce qui signifie "coopération"). Les recettes sont souvent très locales et spécifiques de chaque région. Elles sont totalement dépourvues de conservateurs ou produits chimiques de synthèse. Elles constituent un patrimoine culinaire que FTL s'attache à valoriser, à la fois pour en faire une activité économique génératrice de revenus et pour préserver ces savoir-faire ancestraux.



GALETTES AU ZAATAR

Une spécialité libanaise

Egalement appelées Manaich ou Manou'ché, ces galettes sont traditionnellement consommées au petit-déjeuner.

Ingrédients (6 galettes) :

- 400 gr de farine
- 25 cl d'eau tiède
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 60 gr de zaatar
- 20 cl d'huile d'olive

Etapes : ➤ Délayer la levure dans l'eau tiède ➤ La pétrir avec la farine, l'huile d'olive, le sucre et le sel pendant 15mn ➤ Saupoudrer de farine et couper la pâte en 6 parts ➤ Laisser gonfler 30mn ➤ Etaler les pâtons en forme de cercle, les piquer avec une fourchette ➤ Etaler l'huile d'olive mélangée au zaatar ➤ Laisser reposer 10mn ➤ Enfourner pendant 10mn à 210°C



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable

Artisans du Monde est une association qui agit depuis 1974 pour un développement durable, en mettant en pratique les principes du commerce équitable à travers 3 moyens d'actions :

- **La vente de produits des organisations de producteurs partenaires**, qui permet à des millions de personnes, paysans et artisans, de vivre dignement de leur travail et d'être acteurs de leur développement.
- **L'éducation & la sensibilisation** qui permettent aux citoyens de

mieux comprendre pour agir en faveur d'une consommation responsable et d'une citoyenneté internationale.

- **Le plaidoyer & le relais de campagnes de pression** sur les décideurs politiques et économiques, qui contribuent à changer les règles et pratiques du commerce international.

Pour aller plus loin

S'INFORMER sur le commerce équitable

Ce livret informatif a été conçu à partir d'une étude de filière complète et fait partie d'une série d'outils : vidéo, manuel, trames d'animation, à retrouver sur : <http://outils.artisansdumonde.org>



SOUTENIR les filières du Liban



Pour acheter le houmous, le zaatar, le caviar d'aubergine mais aussi les légumes secs (lentilles, pois chiche, etc.) de Fair Trade Lebanon, rendez vous dans les boutiques associatives du réseau Artisans du Monde : www.artisansdumonde.org et sur le site de la boutique en ligne : www.boutique-artisans-du-monde.com

MILITER pour un commerce juste et responsable

Avec Artisans du Monde, participez aux mobilisations citoyennes pour dénoncer les accords de libéralisation et proposer d'autres politiques commerciales. Retrouvez nos campagnes sur l'onglet "se mobiliser" du site web www.artisansdumonde.org



"AUTRES ÉCHANGES, AUTRE MONDE"

Fédération Artisans du Monde

14 rue de la Beaune - 93181 Montreuil

Tél. 01 83 62 83 93 | www.artisansdumonde.org



Réalisé avec le concours financier de :



Partenaires :

