

APERÇU DE L'AGRUMICULTURE AU LIBAN

L'Agrumiculture libanaise est surtout localisée dans les régions du nord du Liban, région de Tripoli, autour de Beyrouth, Tyre et Sidon.

Le principal centre de culture se trouve à Tripoli, suivi de ceux de Saïda, Tyre, Antilyas et Beyrouth.

Le tableau suivant donne des indications sur les superficies cultivées par variété :

Province	Oranges	Oranges amères (hectares)	Mandarines	Citrons	Total
Liban (nord)	2,000	150	250	800	3,200
- (centre)	1,200	100	75	400	1,775
- (sud)	1,300	50	75	300	1,725
	4,500	300	400	1,500	6,700

Ces superficies sont des estimations car la majorité des plantations sont faites en cultures associées, tels que bananier-mûrier.

-Par suite des conditions économiques (salaire

bas) et de la difficulté d'utiliser le matériel mécanique, la majorité des travaux culturaux sont faits à la main, mais la main d'oeuvre est moins experte qu'en Italie ou en Espagne.

La production est la suivante (en tonnes) :

Années	Oranges	Mandarines	Oranges amères	Citrons	Limes douces
1942-43	37,000	-	-	25,000	-
1943-44	34,760	-	-	8,750	-
1944-45	26,250	-	-	11,590	-
1945-46	40,000	6,000	3,000	25,000	300
1946-47	30,000	5,500	2,700	15,000	250
1947-48	40,000	8,000	4,000	20,000	400
1948-49	20,000	8,000	4,000	12,000	400
1949-50	22,000	3,500	3,000	10,000	400
1950-51	32,000	3,500	3,000	12,500	400

Estimations d'après les renseignements gouvernementaux et commerciaux

Monsieur Debbane estime la production moyenne à 80.000 tonnes.

Depuis 1942, on peut dire que la tendance de la production n'a pas été modifiée, sauf exception, par suite des conditions climatiques.

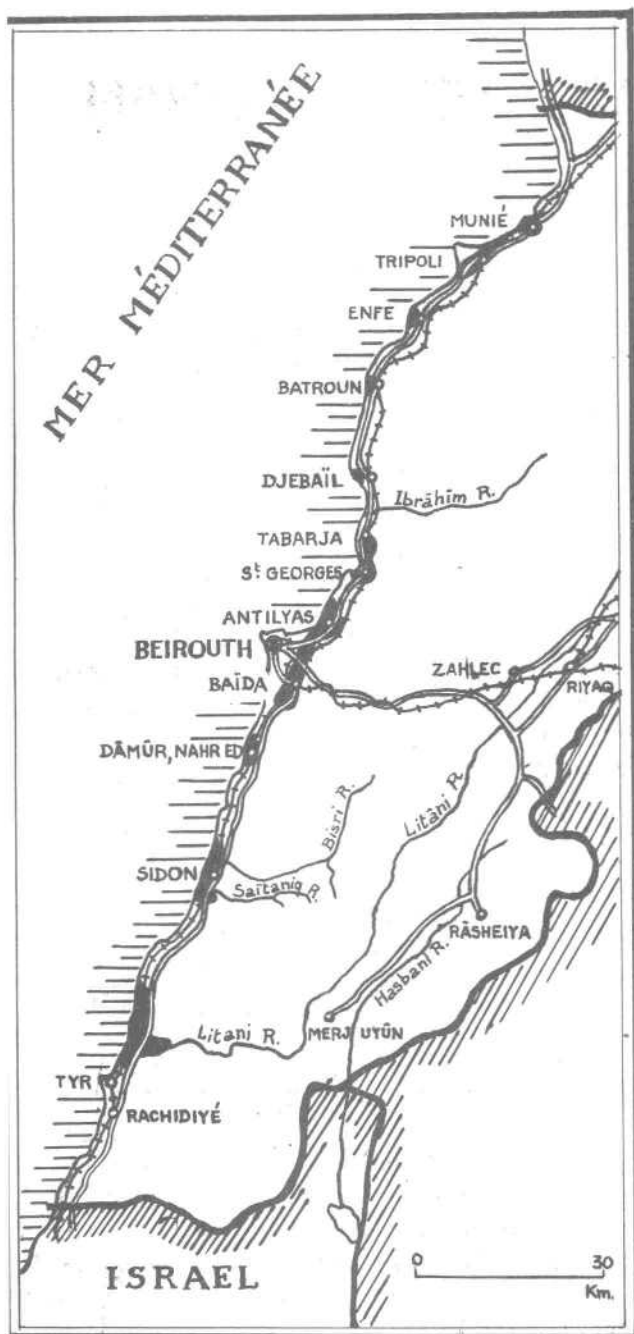
Cette production émane surtout de petits planteurs. Ce sont souvent de jeunes vergers

familiaux de 0,8 ha à 4 ha. Il n'existe qu'un faible pourcentage de plantations supérieures à 4 ha. Beaucoup de cultures sont faites en terrasse. De nombreux planteurs estiment qu'une superficie d'un demi ha permet à une famille de vivre.

VARIÉTÉS -

Les variétés cultivées sont surtout : "Shamouti", qui représente environ 65 % de la production, "Shamouti" (Yafawi) prédomine dans la région d'Antilyas, de Tyre et de Tripoli.

(1) cité d'après : A Study of the Citrus Industry of Lebanon, par Henry BURKE, spécialiste de la Commercialisation du O.F.A.R. et de l'U.S.D.A. (rapport n° 58 - mai 1951) ; et : Le Problème des Agrumes au Liban, par Jean DEBBANE (Revue de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Beyrouth, n°4 - Oct.1951).



ZONES DE PRODUCTION D'AGRUMES

AU LIBAN

La "Shamouti" (Baladi) plus précoce et à peau plus fine, représente 25 % de la production de la région de Sidon.

Parmi les autres variétés, on trouve la "Nogharabi" et la "Mawardi", oranges sanguines cultivées surtout pour le marché local.

Les variétés "Navel" et "Valencia" existent mais les vergers commerciaux de ces variétés sont encore peu importants.

COMMERCIALISATION

En général, les petits planteurs vendent à un acheteur qui alimente les marchés locaux, ou bien vendent à l'exportateur. En règle générale, on ne vend qu'une variété à la fois. Les ventes s'effectuent au poids à la plantation.

La cueillette des oranges commence généralement en novembre. Les soins apportés lors de cette opération sont faits sans grandes précautions et c'est peut-être là la cause de blessures des fruits qui ont eu pour conséquence des pertes par pourriture au cours des dernières années lors des exportations.

Les fruits sont ramassés dans des paniers de 5 à 15 kgs. Ils sont apportés à un centre de ramassage sur la plantation, où ils sont pesés, mis en sacs et ils sont transportés à dos d'âne au centre d'emballage. Les oranges sont vidées en tas à même le sol.

LES STATIONS D'EMBALLAGE

Celles-ci sont de petites dimensions et les opérations se font à la main à même le sol. Les fruits ne sont pas lavés. La majorité des oranges étant couvertes de poux rouges, elles sont brossées à la main et bien souvent les fruits sont blessés au cours de cette opération. Ensuite, ils sont calibrés à vue et papillotés. Après ces opérations, ils sont classés par calibre pour être emballés. De nombreux papillotages sont faits de papier au diphényl.

Les caisses sont cerclées au milieu et aux extrémités au moyen de liens en bois de châtaigniers ou noisetiers.

Pour le marché local, bien souvent les fruits sont vendus en urac sans être calibrés ni papillotés.

DÉBOUCHÉS -

On estime qu'environ 24.000 tonnes vont à la consommation locale, dont 12.000 tonnes d'oranges et 7.000 tonnes de citrons, qui représentent une consommation par tête et par an d'environ 19 kg.

Années	Oranges	Citrons	Autres Agrumes
	(en tonnes)		
1944	0	151	0
1945	0	229	0
1946	1,145	2,638	1
1947	1,438	566	(1)
1948	5,678	1,130	(1)
1949	3,488	1,216	242
1950 (2)	6,261	1,282	190

Les exportations de la saison 1950/51 ont été de:

Oranges et mandarines 31.000 t.

Citrons 5.570 t.

représentant une valeur de 8 millions 1/2 de livres libanaises.

Les principaux clients d'oranges ont été : la Syrie : environ 18.000 t., l'Italie, la Tchécoslovaquie, l'Espagne et la France avec 2.000 à 3.000 t. environ.

Sur l'Italie, les exportations ont lieu principalement sur Trieste qui est un port de réexportation, ensuite viennent l'Arabie Séoudite, la Jordanie et le Koweït.

Pour les citrons, le principal client a été la Syrie avec 2.000 t., la France et la Roumanie, 1000 t. chacune, l'Italie et la Tchécoslovaquie.

Pour la campagne 1951/52, l'exportation des citrons a commencé en septembre et durant les mois de septembre et octobre, le Liban a exporté environ 2.500 t., représentant approximativement 75.000 caisses, dont 40.000 caisses vers la France et 25.000 sur la Roumanie.

Le tableau suivant donne, pour l'année 1950, la ventilation des exportations d'oranges et de citrons par pays destinataires, d'après les statistiques de l'Union Syro-Libanaise.

(1) non établis

(2) trois premiers trimestres

EXPORTATIONS -

Celles-ci sont surtout composées d'oranges "Shamouti", plus connues sous le nom de "Jaffa".

Le tableau suivant donne les exportations à l'exclusion de celles destinées à la Syrie :

ORANGES

Importations :	(en tonnes)
Palestine	88
Turquie	1.561
Total	1.649

Exportations :	
Arabie Séoudite	165
Bahrein	10
Belgique	1
Egypte	21
France	440
Italie	423
Jordanie	62
Koweït	183
Suède	2
Syrie	471
Tchécoslovaquie	3,988
Trieste	495
	6,261

CITRONS

Importations :	
Turquie	67
Exportations :	
Arabie Séoudite	53
Egypte	12
France	464
Italie	289
Jordanie	135
Koweït	11
Syrie	294
Tchécoslovaquie	24
	1,282

.../

AUTRES AGRUMES

Importations :	
Palestine	26
Exportations :	
Grande-Bretagne	189
Arabie Séoudite	1
	<hr/> 190

Pour la campagne 1951/52, d'après M. Debbane, un accord avec la Tchécoslovaquie prévoit l'achat d'un contingent d'environ 300.000 caisses d'agrumes et on espère que l'accord Egypto-libanais permettra des exportations à destination de ce pays.

Au début de la campagne 1951/52, les prix moyens des oranges et des citrons sur pied oscillaient entre 16 et 25 piastres suivant les qualités, variétés, etc...

DONNÉES ÉCONOMIQUES

Voici quelques aperçus sur les différents postes affectant les cours des agrumes en Syrie.

Les producteurs payent un impôt de 25 livres libanaises par ha, plus une taxe sur la valeur de la récolte.

Les jeunes plantations sont exemptes d'impôts jusqu'à ce qu'elles soient en rapport, c'est-à-dire âgées de 5 à 7 ans.

Le prix de la main d'oeuvre, qui est abondante surtout depuis que de nombreux réfugiés arabes se trouvent sur le marché de la main d'oeuvre, est de 3 à 4 livres par jour pour les soins culturels, 6 livres pour les travailleurs expérimentés, en particulier pour la taille ; la main d'oeuvre féminine, pour les stations d'emballage, est de 1 livre 1/2 à 2 livres.

COÛT DE PRODUCTION A L'HECTARE

Ce coût de production a été établi approximativement pour un verger exclusivement cultivé en agrumes.

Il faut tenir compte que cette situation a été faite en 1950 et que la majorité des plantations ne sont pas traitées contre les maladies et que l'emploi d'engrais est inférieur à celui indiqué.

Le rendement des productions est de l'ordre en moyenne de 20 tonnes à l'hectare.

Quelques plantations ont des rendements plus élevés, mais la majorité a un rendement légèrement inférieur, car il ne faut pas oublier que ce sont surtout des plantations associées.

	en livres libanaises (1)
Pratiques culturales :	
Main d'oeuvre - 350 j. à 3 livres par jour . . .	1,050
Engrais :	
Nitrate	40
Fumier	100
Taxes	25
Lutte contre les maladies :	
Pulvérisation d'huile une fois par an, amortissement du matériel	40
Main d'oeuvre	80
Aspersions de sulfure de fer, 2 fois par an, 30k. par application, main d'oeuvre et amortissement du matériel	120
Irrigation 6 fois par an :	
Main d'oeuvre	42
autres	20
Divers	100
	<hr/> Total 1,617

(1) 1 livre libanaise vaut 115 francs.

Ce qui équivaut, pour un rendement de 20 tonnes à l'hectare, à 2 livres 57 par caisse et, pour un rendement de 10 tonnes à l'hectare, surtout pour les variétés autres que "Shamouti", à 5 livres 13 par caisse.

Pour l'emballage, on peut estimer le coût de cueillette et d'emballage à :

	en livre libanaise
Cueillette, transport jusqu'à la station d'emballage, calibrage, papillonnage, mise en caisse, main d'oeuvre	1
Transport jusqu'au port	0,25
Frais d'embarquement et taxe portuaire	0,45
Divers	0,05

On estime que la caisse revient à 1 dollar 75, soit :

Caisse par elle-même	livre 1,25
Papillotes	- 0,35
Liens et clous	- 0,15

Si l'on tient compte du prix de production et des frais d'emballage, on peut dire qu'en 1950 les cours les plus élevés FOB étaient de 8 livres 63 par caisse et inférieurs de 6 livres 07.

A l'époque, les frêts du Liban en Angleterre étaient environ de 5 shillings par caisse. Il faut tenir compte que pour encourager l'exportation le Gouvernement libanais accorde à l'exportateur 2 livres par caisse exportée à destination de l'Europe.

INDUSTRIALISATION

L'industrie de transformation est encore peu développée au Liban. Les variétés "Baladi" et "Shamouti" conviennent à la fabrication des jus, mais celle-ci voit son développement gêné par le tonnage produit et par les dégâts causés par la mouche des fruits.

L'oranger amer, dont une partie est exportée sur l'Angleterre pour les marmelades, donne lieu à la fabrication des confitures locales et de confiserie faites avec la peau tandis que les fleurs sont distillées pour faire une essence locale, appelée "Mazahar", similaire à l'essence de "Nérali".

CONCLUSIONS

En 1949, avait été créé le Comité National des Agrumes qui groupe les représentants des diverses régions productrices, ainsi que les exportateurs. Ce Comité, lors d'une réunion en octobre 1951, a émis les vues suivantes :

Le renversement du contrôle des fruits à l'exportation, la remise en vigueur de l'exonération des droits de douane sur les caisses de bois importées destinées aux exportations d'agrumes, ce qui a été accordé par le Conseil des Ministres. On demandait la nécessité de

rendre obligatoire la lutte contre les insectes et les maladies, car au cours de ces dernières années les pertes subies en cours de transport par suite des pourritures, ont été importantes.

Un meilleur soin apporté aux fruits permettra sans doute à la production libanaise d'augmenter légèrement ses débouchés sur le marché européen. Mais il faut considérer ce centre de production comme devant surtout alimenter les marchés du Proche-Orient.

E R R A T U M

Page 139 - paragraphe DEBOUCHES - Les principaux clients : Lire Egypte au lieu d'Espagne.

Page 141 - Prix de revient de la caisse : Lire 1 livre au lieu de 1 dollar.

Page 141 - CONCLUSIONS 2° paragraphe - Lire renforcement au lieu de renversement.

